

Birre artigianali

Birra Morning Glory alla spina € 5,50

premiato birrifico Piacenza Retorto

40 cl *consigliata per* taglieri di salumi, antipasti

Boon Farò – Lambic – Belgio € 5,00

GRADO ALCOLICO : 5.0 %

La Farò è una birra lambic a cui viene aggiunto zucchero, solitamente quello bruno candito, durante la fermentazione, anche per ridurre l'acidità allo stesso processo di fermentazione spontanea. Si ottiene tagliando birre lambic la cui componente più vecchia è maturata per almeno tre anni in barili di legno.

33 cl *consigliata per* Aperitivo/antipasti, formaggi

Birrifico della Granda Passionale Italia-double IPA € 5,00

GRADO ALCOLICO : 7 % È una birra dal carattere intenso e dalla luppolatura possente. Una birra estrema come lascia intendere il suo nome, il colore è di un ambrato carico, al gusto notevolmente amara ma piacevole nei suoi sentori agrumati e tropicali.

33 cl *consigliata per* Aperitivo/antipasti

Rochefort 10 Belgio Strong Ale € 8,50

GRADO ALCOLICO : 11.3 %

Dall'elevata gradazione alcolica, questa Belgian strong Ale di color marrone con riflessi rossi e sovrabbonda di schiuma cremosa. Gli aromi al naso sono principalmente frutta, con sentori di cioccolato. Corposa e piena al palato, le note sono fruttate e speziate, lievemente amara nel finale da sentori di cioccolato e lievi accenni smoked.

33 cl *consigliata per* Salumi/Formaggi

De Ranke XX Bitter Belgian Strong Ale € 6,00

GRADO ALCOLICO : 6.2 %

Brassata con coni di luppolo di tipo Brewers Gold e Hallertau, si presenta con un bel colore dorato-opalescente ed una schiuma bianchissima e persistente. Al naso forti sentori tendenti all'erbaceo e logicamente di luppolo, in bocca estremamente rinfrescante, con un netto aroma di luppolo.

33 cl *consigliata per* Primi

Hammer Spring - Italia Amber Ale € 6,50

GRADO ALCOLICO : 6.0 %

Birra in stile Amber Ale, dal color rosso rubino, è prodotta con una miscela di 5 malti differenti che donano note maltate intense e fruttate. La luppolatura delicata prevede l'utilizzo dei luppoli tedeschi, inglesi e americani che conferiscono alla birra un piacevole aroma floreale.

33 cl *consigliata per* Carni

Sidro Thistly Cross Whisky Cask Cider € 6,00

Scotia

GRADO ALCOLICO : 6.9 %

Sidro invecchiato nelle botti di whisky

33 cl *consigliato per* Dolci

DALLA CUCINA

Culaccia affinata al Gutturnio con
giardiniera € 14,00

Salumi piacentini con Gnocco fritto
€ 13,00

Gran piatto di formaggi con confettura e
frutta secca € 16,00

Gnocco fritto 4 pz € 3,50

Tortelli piacentini € 12,00

Pissarei & fasò € 8,00

Hamburger di chianina con patatine
€ 16,00

Salsicce di Norcia con patate novelle
€ 10,00

Filetto di manzo ai ferri con patate
novelle € 18,00

Patatine fritte € 4,50

Crostata di marmellata di mirtillo o
ciliege € 5,00

Torta cioccolatina tiepida con
gelato € 5,00

Torta di mele
e cannella € 5,00

Macedonia con gelato € 6,00

Acqua 0,75 € 2,00
Bibite € 3,00

Coperto Esterno € 1,50
Coperto Interno € 2,50

**Al sabato sera
Cene Romantiche al
Tramonto dalle 19:00
e visita notturna al
Castello alle 22:00**