

## 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 soffre 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 po 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

**Bevera - Golden Ale** € 6,50  
GRADO ALCOLICO : 4,2 %.  
33 cl *consigliata per* Carni

## DALLA CUCINA

Salumi piacentini con Gnocco fritto  
(coppa, pancetta e salame) € 13,00

Culaccia affinata al Gutturnio con  
giardiniera € 16,00

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

Gnocco fritto 4 pz € 4,00

Tortelli piacentini € 12,00

Maltagliati al pomodoro fresco € 14,00

Maltagliati con ragù di brasato € 14,00

Hamburger di chianina  
con patatine € 16,00

Salsicce di Norcia  
con patate novelle € 12,00

Costata di chianina ai ferri € 18,00

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

Patatine fritte € 4,50

Crostata di marmellata € 5,00

Torta cioccolatina tiepida con  
gelato € 6,00

Torta di frutta € 5,00

Macedonia con gelato € 6,00

Selezione gelato dello Chef € 6,00

Acqua 0,75 € 2,00

Bibite € 4,00

Coperto € 2,50

**Al sabato sera  
Cene Romantiche al  
Tramonto dalle 19:30  
e visita notturna al  
Castello alle 22:00**