



Taverna Medievale del Castello di Gropparello

Servizio in giardino, nella Sala Rossa e nella Loggia dei Leoni

Prenotazione obbligatoria

Antipasti

Salumi piacentini con gnocco fritto

Allergeni 1-7-9

€12,00



Gazpacho verde con crostini

Allergeni 2-7-1

€12,00



Flan di ricotta con mostarda di peperone giallo

Allergeni 4-7-7-9

€12,00



Culaccia affinata al gutturnio ed erbe aromatiche con la nostra giardiniera

Allergeni 1-12

€14,00



Salmone affumicato, mela e pesto di prezzemolo

Allergeni 7-11

€16,00



Primi piatti

Spaghetti di Gragnano cacio e pepe con cicoria essiccata

Allergeni 1-7-9

€ 13,00



Tortelli piacentini al burro e salvia

Allergeni 2-7-8-9

€ 13,00



*Tortelli di ricotta, porcini e prosciutto crudo di Parma al burro
fuso e parmigiano*

Allergeni 2-7-8-9

€ 16,00



*Risotto allo zafferano e polvere di liquirizia
(min. per 2 ps)*

Allergeni -

€ 13,00

Cannelloni al gorgonzola e noci

Allergeni 7-8-9-11

€ 14,00



Secondi piatti

Tagliata di scottona alla piastra con verdure di stagione alla griglia

Allergeni -

€ 20,00



Baccalà con crema di patate, pomodorini confit e salsa all'aglio

Allergeni 2

€ 16,00



Flan di radicchio in salsa di yogurt

Allergeni 1-2-7-8-9-11

€ 15,00



Arrosto di maiale freddo con salsa alla menta

Allergeni 1-2

€ 16,00



*Filetto di manzo irlandese** con salsa ai pinoli e crema di patate*

Allergeni 1-2-7-8-11

€ 22,00



Carrello di formaggi freschi e stagionati

*con le nostre marmellate, miele di castagno, scaglie di cioccolato
fondente, frutti di bosco e frutta secca*

Allergeni 9-11

€ 22,00



Dessert sotto le Stelle

Crema di Mascarpone con sciroppo di miele, maraschino, amaretti e mandorle

Allergeni 9-11

€ 7,50

Panna cotta con salsa al frutto della passione

Allergeni 9

€ 7,50

Mousse al cioccolato, crumble e confettura di fragole

Allergeni 7-8-9-11

€ 7,50

Coppa di gelato dello chef

Allergeni 8-9

€ 7,50



Menu della tradizione

Tavolozza del Podere Piacentino

*Coppa e salame con gnocco fritto
Quenelle di ricotta piacentina con miele di castagno
Parmigiano reggiano 30 mesi con salsa di pere senapata
Torta di erbette
Giardiniera piacentina*

Tortelli piacentini al burro e salvia dell'orto

Flan di ricotta con mostarda di peperone giallo

Panna cotta con salsa al frutto della passione

Caffè

Amaro del Castello

2 calici di Gutturnio Frizzante doc o Superiore doc

€ 60,00 a ps, bevande incluse



Menu Storico di Casa Trecci Gibelli

*cucinato personalmente dalla fondatrice della Taverna Rita Trecci Gibelli,
solo su prenotazione e per un massimo di 16 ps e minimo 6, in sala riservata*

Primo servizio di Credenza

Crostini di pane nero del Castello con miele mille fiori, lardo e noci

Prugne arrostate con pancetta

Guancialetto croccante con muffin al parmigiano

Primo servizio di Cucina

Timballo di maccheroni di Montepulciano

Secondo servizio di Cucina

Manzo lardellato in guisa di quaglia

Secondo Servizio di Credenza

Mousse di parmigiano reggiano con pere

Terzo Servizio di Credenza

Biscottini di Prato con Vin Santo

€ 80,00 a ps, bevande escluse

Allergeni: 1, 2, 3, 7, 8, 9, 11

Miele e Uova di "galline felici" di Biofilia Az Agr. Sariano di Gropparello

Salumi di F.lli Savi, Olio EVO Incanto di Giampa - Gusano di Gropparello



Menu di degustazione della Taverna

Il menu è fatto di piccoli assaggi del menu a la carte

Flan di ricotta con mostarda di peperone giallo

Culaccia affinata al gutturnio ed erbe aromatiche con la nostra giardiniera

Salmonc affumicato, mela e pesto di prezzemolo



Tortelli di ricotta, porcini e prosciutto crudo di Parma al burro fuso e parmigiano

Cannelloni al gorgonzola e noci



Flan di radicchio in salsa di yogurt

Arrosto di maiale freddo con salsa alla menta



Crema di Mascarpone con sciroppo di miele, maraschino, amaretti e mandorle

Mousse al cioccolato, crumble e confettura di fragole

€ 40,00 a ps



Acqua 0,75 lt € 3,00

Coperto e servizio € 4,00

*Prodotti che possono causare allergie, presenti nei ns menù.
Avvisare sempre il Metre di Sala in caso di allergie.*

1- Pepe

2- Aglio

3- cannella

4- noce moscata

5- crostacei

6- molluschi a guscio

7- glutine

8- uova

9- latte e derivati

10- chiodi di garofano

11- frutta secca

12- sedano

13- polipo

** prodotti abbattuti a – 18° per perfetta conservazione

*prodotti che potrebbero essere congelati all'acquisto