



L'Happy Hour al PLATZ

Proposta 1 € 15,00

Il cocktail alcolico
Il cocktail analcolico
Il prosecco di Valdobbiadene
Le acque gasate e naturali
La nostra degustazione di salumi nostrani con gnocco piacentino
I tranci di focacce e pizze rustiche
Le olive all'ascolana e le mozzarelline panate

Proposta 2 € 20,00

Il cocktail alcolico
Il cocktail analcolico
Il prosecco di Valdobbiadene
Le acque gasate e naturali
La fantasia di bruschette ai sapori della nostra terra
La nostra degustazione di salumi nostrani con gnocco piacentino
La stracciatella di burrata con rucola e pomodorini
Il carpaccio di manzo fume' con rucola e grana
L'insalata di riso
I tranci di focacce e pizze rustiche
Le olive all'ascolana e le mozzarelline panate

Proposta 3 € 25,00

Il cocktail alcolico
Il cocktail analcolico
Il vino rosso Dolcetto d'Asti
Il vino bianco Chardonnay Albizzia
Il prosecco di Valdobbiadene
Le acque gasate e naturali
La fantasia di bruschette ai sapori della nostra terra
La nostra degustazione di salumi nostrani con gnocco piacentino
La stracciatella di burrata con rucola e pomodorini
Il carpaccio di manzo fume' con rucola e grana
Il bis di ittici affumicati
L'insalata di polipo alla catalana
Il cocktail di gamberi di mare
L'insalata di riso
I tranci di focacce e pizze rustiche
Le olive all'ascolana e le mozzarelline panate

La richiesta di musica dal vivo comporta un supplemento di € 5,00 a persona

MENU da € 25,00

Gli Antipasti

La degustazione di salumi nostrani accompagnati da gnocco fritto
La stracciatella di burrata con rucola e pomodorini

Il bis di primi

Il risotto alla Val di Taro (zola, porcini e zafferano)
Le penne al fumo (panna, pancetta, pomodoro e scamorza)

Il dolce

La panna cotta con caramello e praline di nocciola

Il vino Bonarda (1bottl ogni 3)

L'acqua gasata e naturale

Il caffè

MENU da € 30,00

Gli Antipasti

La degustazione di salumi nostrani e formaggi tipici accompagnati
da gnocco fritto

Il bis di primi

I paccheri alla crema di mascarpone, salsiccia e vino rosso
Il risotto alla crema di zucca, crudo e rucola

Il secondo piatto

Il bocconcini di pollo al curry con patate arrosto

Il dolce

Il tiramisù al bacio nero

Il vino Bonarda o Dolcetto d'Asti (1bottl ogni 3)

L'acqua gasata e naturale

Il caffè

MENU da € 35,00

Gli Antipasti

La degustazione di salumi nostrani accompagnati da gnocco fritto
La fantasia di bruschette ai sapori della nostra terra

Il bis di primi

Le pennette alla crema di zucca, taleggio e asparagi
Il risotto fumo e champagne

Il secondo piatto

La tagliata di manzo con rucola, pomodorini e patate arrosto

Il dolce

La mousse al cioccolato con panna e meringa

Il vino Rosso di Montepulciano (1bottl ogni 3)

L'acqua gasata e naturale

Il caffè

MENU da € 45,00

Gli Antipasti

La degustazione di salumi nostrani accompagnati da gnocco fritto
Il cocktail di gamberi di mare
Il bis di ittici affumicati

Il bis di primi

Il risotto classico al frutti di mare
I garganelli alla tirolese (speck e zafferano)

Il secondo piatto

Il trancio di spada alla griglia con rucola e pomodorini

Il sorbetto al limone

La tagliata di manzo al rosmarino con patate arrosto

Il dolce

La panna cotta con le fragole

Il vino rosso Alfeno (1bottl ogni 3)
Il vino bianco Chardonnay Albizzia (1bottl ogni 3)

L'acqua gasata e naturale

Il caffè ed il digestivo

MENU da € 50,00

Gli Antipasti

La degustazione di salumi nostrani accompagnati da gnocco fritto
Le ostriche al limone
La tartare di tonno fresco

Il bis di primi

I cavatelli al pomodoro pachino e aragostelle
Il risotto alla crema di brie, speck e rucola

Il secondo piatto

La tagliata di tonno fresco al sesamo bianco e salsa di soja
Il sorbetto al limone

Il filetto di manzo in salsa al Nebbiolo con patate

Il dolce

Il cioccoltissimo cuore morbido

Il vino rosso Morellino di Scansano (1bottl ogni 3)
Il vino bianco Muller Thurgau (1bottl ogni 3)

L'acqua gasata e naturale

Il caffè ed il digestivo

La richiesta di musica dal vivo comporta un supplemento di € 5,00 a persona