


LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

FUOCO E BRACE

85

Un percorso che si riunisce attorno al fuoco, cuore centrale della nostra cucina, che forgia il gusto con sapienza antica e ricerca moderna

Benvenuto della cucina

Lingua di vitello , tè nero affumicato, cicoria

Carpaccio di cervo , gelato di funghi selvatici, spinaci, erbe amare ⁽⁷⁾

Animella di vitello bbq , broccolo fiolaro, yuzu ⁽⁷⁾

Tortello Piacentino alla brace , caciocavallo podolico , brodo di terza ^(1,3,7,9)

Il piccione si fa in quattro: filetto, petto , coscia, frattaglie ^(1,3,7,9)

Vin Brulè ⁽⁷⁾

Mela golden, pasta sfoglia, gelato al latte di capra , arancia e rosmarino ^(1,7)

Piccola pasticceria ^(1,3,7,8)


SENSI

70

Un percorso che racchiude la nostra ricerca sul gusto, all'insegna di armonia ed eleganza, con l'ispirazione dettata dalla nostra terra

Benvenuto della cucina

Bao - tarò ad caval ^(1,6,9)

Un mare di pisarei: crudité di crostacei, lime, fagiolana di Cerignale  ^(1,2,3,9,13)

Ramen piacentino: noodles di canapa, uovo delle "galline felici", pancetta Giovanna ^(1,3,6,7,9)

Pescato nostrano brasato in casseruola, bietole, beurre blanc al fieno ^(4,7,9)

Vin Brulè ⁽⁷⁾

Monte Penice: marron glacé, mandarino, cioccolato bianco, lime ^(1,3,7,8)

Piccola pasticceria ^(1,3,7,8)

A MANO LIBERA

60

un percorso a sorpresa per conoscere la cucina di Locanda Sensi

Quattro portare a libera fantasia dello Chef

Abbinamento vini






tre calici 30 - cinque calici 45

*I menù degustazione si intendono per tutti gli ospiti del tavolo e comprendono entrèe di benvenuto, pre-dessert e piccola pasticceria





LA CARTA

* Si richiede la scelta di minimo 2 piatti






ANTIPASTI

	Bao - tarò ad caval  (1,6,9)	18
	Colazione salata: scampi, spuma di patate  , crumble all'olio evo, tartufo, croissant (1,2,3,7,11)	22
	Carpaccio di cervo  , gelato di funghi selvatici, spinaci, erbe amare (7)	20
	Zucca Hokkaido  , uovo 65, erborinato di capra, pan brioches (1,3,7)	18
	Le 3 d.o.p. Piacentine (coppa, pancetta, salame) accompagnate dalla nostra giardiniera (9)	18




PRIMI

	Un mare di pisarei  : crudità di crostacei, lime, fagiolana di Cerignale  (1,2,3,9,13)	24
	Spaghettoni Monograno Felicetti, caciocavallo podolico, pepe di Sichuan, friarielli (1,7,9)	18
	Anolini di lino, brodo di terza, zenzero (1,3,9)	18
	Ramen piacentino: noodles di canapa, uovo delle "galline felici", pancetta Giovanna  (1,3,6,7,9)	20
	Riso Carnaroli "Casonato", lumache, bergamotto fermentato, funghi di stagione (7,9) (*minimo due persone)	22

SECONDI

	Pescato nostrano brasato in casseruola, bietole, beurre blanc al fieno  (4,7,9)	26
	Lingua di vitello  , tè nero affumicato, cicoria	24
	Il piccione si fa in quattro: filetto, petto  , coscia, frattaglie (1,3,7,9)	34
	Km 0: verdure dell'orto, olio alle erbe amare, yogurt al fieno  (7)	22

DRY AGED BEEF

	Costata  , ketchup di peperoni e i contorni di stagione (10)	70/kg
	Fiorentina  , ketchup di peperoni e i contorni di stagione (10)	80/kg
	Filetto alla Rossini  (1,3,7)	35

CARTA DEI DOLCI

MONTE PENICE 12

Marron glacé, mandarino, cioccolato bianco, lime (1,3,7,8)


TIRAMI – SU' 12

Cake alle mandorle, spuma di mascarpone, chantilly di ricotta, gelato alla nocciola, tuile al cacao, gelatina di caffè (3,7,8)

TARTE TATIN 12

Mela golden, pasta sfoglia, gelato al latte di capra , arancia e rosmarino (1,7)

TORTA DI ROSE 12

La nostra torta di rose, gelato alla crema, zabaione allo Zibibbo
Passito "Alchimia" delle Cantine Benvenuto  (1,3,7)

SORBETTO 10

Rabarbaro e Lamponi, crema inglese, crumble di mandorle (1,3,7,8)

FORMAGGI

TRE PEZZI 14

Formaggi locali, confetture, pan brioche (1,3,7)

CINQUE PEZZI 18

Formaggi locali e nazionali, confetture, pan brioche (1,3,7)


LISTA ALLERGENI


Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II Reg. UE 1169/2011)


1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro Staff. Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne la qualità.

Il pesce crudo proposto nel nostro menu è sottoposto a un processo di abbattimento rapido di temperatura, in conformità al regolamento Europeo 853/2004.

 Questo logo all'interno del menu indica l'utilizzo nella preparazione del piatto di ingredienti vegetali

 Questo logo all'interno del menu indica l'utilizzo nella preparazione del piatto della cottura alla brace, al fuoco o l'affumicatura

 Questo logo all'interno del menu indica l'utilizzo nella preparazione del piatto di un prodotto Presidio Slow Food, i Presidi sono progetti che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali. La nostra Locanda aderisce all'alleanza Slow Food, un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio e salvare la biodiversità.

Coperto comprensivo di entrée di benvenuto, selezione di pane, pre-dessert	5
Acqua Panna e S.Pellegrino	4
Caffè è piccola pasticceria	4