

R I S T O R A N T E
VISCONTI

ANTIPASTI
(Appetizers)

SALUMI MISTI PIACENTINI DOP (COPPA, SALAME E PANCETTA) CON GNOCCHO FRITTO* € 12.00
Typical local assorted cured meats with fried dumplings - Charcuterie typique avec avec pâte frite**

GORGONZOLA DI CROCE CON GNOCCHO FRITTO* € 8.00
Typical blue cheese with fried dumplings - Typique fromage persillé avec pâte frite**

FLAN AI CARCIOFI CON SALSA AL TALEGGIO E PAPRIKA DOLCE € 10.00
Artichoke flan with taleggio sauce and sweet paprika - Flan d'artichauts avec sauce taleggio et paprika doux

COTTO SAN GIOVANNI (MIGLIOR COTTO D'ITALIA 2022) CON CACIOTTA DELLE NOSTRE VALLI € 12.00
San Giovanni Ham (best ham of Italy 2022) with local mild & soft cheese

Jambon cuit de San Giovanni (meilleur Jambon cuit en Italie 2022) avec typique fromage doux et moelleux
BACCALÀ* MANTECATO CON CROSTINI DI POLENTA TARAGNA E CAVOLO NERO SCOTTATO € 14.00
Purée of dried cod with polenta croutons and scalded black cabbage
Brandade de merluche avec croûtons de polenta et chou noir poêlé

CALAMARO* SCOTTATO CON HUMMUS DI CECI, FETA E DATTERINI € 14.00
Seared squid with chickpea hummus, feta cheese and datterini tomatoes*
Calamars poêlés avec houmous de pois chiches, fromage feta et tomates datterini*

GNOCCHO FRITTO* € 4.00
Typical local fried dumplings - Typique pâte frite**

PRIMI
(Starters)

TORTELLI PIACENTINI (ripieno di ricotta ed erbetta) al burro e salvia € 14.00
Typical local ravioli with ricotta cheese and spinach - sage and butter sauce
Ravioli typiques avec fromage blanc et épinards au sauce de beurre et sage

RAVIOLI AL GUTTURNIO CON COPPA PIACENTINA DOP E ROBIOLA AL BURRO E MAGGIORANA € 14.00
Ravioli with Gutturnio wine stuffed with Coppa Piacenza DOP and robiola cheese with butter and marjoram sauce
Raviolis au Gutturnio vin, farcis avec Coppa Piacenza DOP et robiola fromage avec sauce de beurre et marjolaine

NIDI DI RONDINE ALLA PIACENTINA € 12.00
Oven backed fresh egg pasta stuffed with cooked ham, stringy cheese and béchamel
Pâtes fraîches aux œufs fourrées au jambon cuit, fromage filonné et béchamel au four

TORTELLONI AL BRANZINO CON GAMBERI* E LA SUA BISQUE € 14.00
Tortelloni stuffed with Sea bass and prawns and its bisque sauce*
Tortelloni farci au bar et gambas et sa sauce bisque*

SPAGHETTI DI GRAGNANO I.G.P. CON PESTO DI POMODORI SECCHI E CALAMARETTI € 14.00
Spaghetti from Gragnano I.g.p. with dried tomato pesto and small squid
Spaghetti de Gragnano I.g.p. avec pesto de tomates séchées et petits calamars

GNOCCHETTI ALLA CURCUMA CON PESCE SPADA* E CIME DI RAPA € 14.00
Turmeric dumplings with swordfish and turnip greens - Quenelles de curcuma avec espadon* et feuilles de navet*

TAGLIATELLE FRESCHE FATTE IN CASA AL RAGÙ BOLOGNESE € 12.00
Homemade fresh tagliatelle with bolognese sauce - Tagliatelles fraîches avec sauce bolognaise

PASTA AL POMODORO € 10.00
Pasta with tomato sauce - Pates à la sauce tomate

* Prodotto congelato all'origine - Dishes marked * could use frozen products - * Produit congelé à l'origine

Vi informiamo che è disponibile il nostro menù con indicati gli allergeni ai sensi del Reg. CE 1169/2011
We inform you that our menu is available with indicated allergens pursuant to Reg. CE 1169/2011
Nous vous informons que notre menu est disponible avec les allergènes indiqués conformément à la norme CE 1169/2011

Per motivi di sicurezza si prega di non asportare bottiglie di vetro dalla sala ristorante

For security reasons, please do not bring out any glass bottles / Pour des raisons de sécurité, veuillez ne pas retirer les bouteilles de verre du restaurant.

R I S T O R A N T E
VISCONTI

SECONDI

(Main course)

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA € 15.00

Sliced beef steak grilled with rocket and parmesan - Entrecôte de bœuf avec roquette et parmesan

COPPA ARROSTO ALLA PIACENTINA € 12.00

Pork neck "piacenza" style - Roti de porc typique

GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL GUTTURNIO € 14.00

Gutturnio wine braised veal cheek - Joue de veau braisée au vin Gutturnio

PICCOLA DI CAVALLO ALLA PIACENTINA € 14.00

Minced horse meat served with tomato sauce - Viande de cheval hachée servie avec sauce tomate

TRANCIO DI PESCE* SPADA ALLA MEDITERRANEA € 16.00

Swordfish with green and black olives, capers and tomato puree

Espadon aux olives vertes et noires, câpres et purée de tomates

BACCALÀ* FRITTO SU CREMA DI SCAROLA E DATTERINI € 16.00

Fried cod on escarole cream and datterini tomatoes - Cabillaud* frit sur crème de scarole et tomates datterini*

ROYALE CHEESEBURGER: PANE FATTO IN CASA AI CEREALI, MEDAGLIONE DI MANZO* 200gr, CHEDDAR, POMODORO, LATTUGA, CIPOLLA CARAMELLATA E SALSA SPEZIATA € 14.00

Home made bread with cereals, beef medallion 200gr., Cheddar cheese, tomatoes, lettuce, caramelized onion and spicy sauce*

Cheeseburger: pain aux céréales fait maison, médaillons de boeuf 200gr, cheddar, tomates, laitue, oignon caramélisé et sauce*

CONTORNI € 4.00

(Side dishes)

INSALATA MISTA / Mixed salad - Salade panachée

PATATE AL FORNO / Baked potatoes - Pommes de terre au four

VERDURE GRIGLIATE / Grilled vegetables - Légumes sur la plaque

SPINACI AL BURRO E GRANA / Spinach with butter and parmesan - Epinards avec beurre et parmesan



R I S T O R A N T E
VISCONTI

PIATTI ALTERNATIVI

ITALIAN SALAD: LATTUGA, RADICCHIO, POMODORI, CAROTE, TONNO, MOZZARELLA € 10.00

Lettuce, red chicory, tomatoes, carrots, tuna, mozzarella cheese - Laitue, salade de trévisé, carottes, thon, mozzarella

CAESAR SALAD: LATTUGA, JULIENNE DI POLLO, CROSTINI DI PANE E GRANA IN SCAGLIE € 12.00

Lettuce, chicken in julienne, croutons and parmesan - Laitue, poulet à la julienne, croutons et parmesan

GREEK SALAD: LATTUGA, FETA GRECA, OLIVE NERE, CIPOLLA ROSSA E POMODORI € 10.00

Lettuce, feta greek cheese, black olives, red onion and tomatoes - Laitue, feta, olives, oignons et tomates

BRESAOLA CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA € 12.00

Cured meat with rocket and grana cheese - Bresaola, roquette et parmesan

CARPACCIO DI TACCHINO ARROSTO CON MISTICANZA E POMODORINI € 12.00

Roast turkey carpaccio with mixed salad and cherry tomatoes

Carpaccio de dinde rôtie avec salade panache et tomates

CAPRESE DI BUFALA € 12.00

Buffalo mozzarella and tomatoes slices - Mozzarella de bufflonne et tomates

DESSERT € 5.00

I dessert sono preparati quotidianamente dal nostro staff

The desserts are prepared daily by our staff - Les desserts sont préparés quotidien par notre personnel

SBRISOLONA ALLA PIACENTINA CON SALSA AL MASCARPONE

Typical crispy cake with almonds and mascarpone cream

Gateau typique avec amandes et crème de fromage onctueux et doux

TIRAMISÙ DELLA CASA

Tiramisù home made

SEMIFREDDO AL LIMONE CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO

Lemon semifreddo with wild berries sauce – semifreddo au citron avec sauce aux fruits de bois

TORTINO AL FONDENTE CON SALSA DI LAMPONI

Small dark chocolate cake with raspberry sauce - Petit gâteau au chocolat noir avec sauce aux framboises

PANNA COTTA CON SALSA AL CIOCCOLATO O COMPOSTA DI LAMPONI

Cream pudding with chocolate sauce or raspberry sauce

Panna cotta avec sauce au chocolat ou confiture de framboises

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO

Fresh fruit salad with ice cream - Salde de fruits avec glace

ANANAS AL NATURALE

Pineapple - Ananas

PANE E COPERTO € 2.00

Service charge

