

R I S T O R A N T E
FARNESE

ANTIPASTI

(Appetizers)

SALUMI MISTI PIACENTINI CON GNOCCHO FRITTO € 10.00

Typical local assorted cured meats with fried dumplings - Charcuterie typique avec avec pâte frite

TORTINO DI ZUCCA E PORRI CON VELLUTATA DI PADANO € 10.00

Pumpkin and leek pie with typical cream of Parmesan cheese

Petit tourte de potiron et poireaux avec crème de Parmesan typique

SPALLA COTTA AFFUMICATA CON BURRATA PUGLIESE € 12.00

Smoked shoulder typical with burrata - Épaule fumée typique avec burrata

CARPACCIO DI SALMONE AGLI AGRUMI € 14.00

Salmon carpaccio with citrus fruits - Carpaccio de saumon aux agrumes

***CALAMARI IN PADELLA CON CREMA DI ZUCCA PIACENTINA € 14,00**

Sautéed squids with cream of local pumpkin - Calmars sauté avec crème de potiron typique de Piacenza

PRIMI

(Starters)

TORTELLI PIACENTINI (ripieno di ricotta ed erbe) con burro e salvia € 12.00

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 DI ZUCCA CON SALSA AI FUNGHI PORCINI € 10.00

Pumpkin ravioli with wild mushrooms "Porcini" - Raviolis de potiron avec Cèpes

PISAREI E FASO € 10.00

Typical local dumplings made by grated bread with tomato sauce and beans

Gnocchis typiques préparés avec du pain râpé à la sauce tomate et haricots

ANOLINI IN BRODO DI TERZA € 12.00

Typical local meat ravioli in stock - Ravioli typique de viande en bouillon

ZUPPA DI LEGUMI E CEREALI SERVITA CON CROSTINI € 10.00

Legumes and cereals soup served with croutons - Soupe de légumineuses et céréales servie avec croutons

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO* € 12.00

Spaghetti with seafood - Spaghetti aux fruits de mer

PASTA AL POMODORO O AL RAGÙ BOLOGNESE € 10.00

Pasta with tomato sauce or bolognese sauce - Pates à la tomate ou au ragout de viande

* 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
FARNESE

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

BRASATO DI MANZO AL GUTTURNIO € 14.00

Braised beef in "Gutturnio" typical local red wine - Bœuf braisé au "Gutturnio" typique vin rouge

BOLLITI MISTI SERVITI CON SALSAL VERDE E MOSTARDA € 12.00

Mixed boiled meats served with green sauce and mustard

Viandes bouillies mixtes servies avec sauce verte et moutarde

TATAKI DI SALMONE MARINATO AL SAKÉ E ZENZERO € 16.00

Marinated salmon with sake and ginger with Tataki cooking

Saumon mariné au saké et gingembre avec cuisson Tataki

FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI PATATE € 16.00

Sea bass fillet in a potato crust - Bar/Loup en croûte de pommes de terre

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

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

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

CONTORNI € 4.00

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

PATATINE FRITTE* / French Fries potatoes - Pommes frites



R I S T O R A N T E
FARNESE

PIATTI ALTERNATIVI

ITALIAN SALAD: LATTUGA, RADICCHIO, POMODORI, CAROTE, TONNO, MOZZARELLA € 9.00

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

CAESAR SALAD: LATTUGA, JULIENNE DI POLLO, CROSTINI DI PANE E GRANA IN SCAGLIE € 10.00

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 € 9.00

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

TORTA SBRISOLONA 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

TORTA AL CIOCCOLATO, PERE E CANNELLA

Chocolate cake with pears and cinnamon - Gâteau au chocolat avec poires et cannelle

PROFITEROLE BIANCO*

White chocolate-filled profiteroles - Profiteroles au chocolat blanc

MERINGATA CLASSICA

Meringue with whipped cream - Meringue à la crème

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO

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

ANANAS AL NATURALE

Pineapple - Ananas

PANE E COPERTO € 2.00

Service charge

