VELEIA

TABERNA

Antipasti

Salumi delle Terre di Veleia 13
Tagliere di salumi piacentini.
Selection of Piacenza cured meat.

Antichi formaggi della Valle 15
Selezione di formaggi accompagnati da miele.
Mixed cheese served with honey. - 7

Vellutata del Bosco 10
Vellutata di castagne e funghi con castagne speziate.
Chestnut and mushroom velouté with spiced chestnuts – 7, 8, 9, 12

Primi

Pisarei e Faśö 10
Gnocchetti piacentini in salsa di fagioli.
Traditional Piacenza dumplings in a hearty bean sauce. - 1, 7, 12

Pappardelle della Taberna 13
Pappardelle al cinghiale oppure con funghi porcini del sottobosco.
Pappardelle served with your choice of wild boar ragù or woodland porcini mushrooms. - 1, 3, 7, 9, 12

Anolini in Brodo 13
Anolini in brodo con ripieno di stracotto.
Anolini in broth with slow-cooked beef filling. – 1, 3, 7, 9

Tortelli Piacentini 13
Tortelli piacentini con la coda, serviti con burro e salvia oppure con funghi porcini.
Traditional Piacenza-style tortelli with tail, served with fragrant butter and sage or hill mushrooms. - 1, 3, 7, 9, 12

Secondi

Cinghiale delle Valli 16
Brasato di cinghiale cotto a fuoco lento con aromi delle colline, servito con polenta rustica.
Slow-cooked wild boar braised with herbs, served with rustic polenta.
7, 9, 12

Bollito della Tradizione 15
Classico bollito di carne piacentino con salsa verde.
Classic Piacenza-style boiled meat served with green sauce. - 1, 3, 9

Cervo al Gutturnio 18
Spalla di cervo aromatizzata al ginepro e cotta a fuoco lento con verdure brasate in riduzione al Gutturnio.
Venison shoulder flavoured with juniper and slow-cooked, served with vegetables braised in a Gutturnio wine reduction. – 7, 9, 12

Coppa al Forno di Veleia 15
Coppa piacentina arrosto al forno con patate al burro.
Slow-roasted pork shoulder with roasted potatoes with butter. - 7, 12

Contorni

Cipolle gratinate 4
Baked onions with gratin crust. - 1, 12

Patate al burro - *7* 4
Roasted potatoes with butter.

Verdure grigliate 4
Grilled vegetables.

Dolci fatti in casa

Sbrisolona con crema 7
Sbrisolona come da tradizione accompagnata da crema al mascarpone.
Traditional sbrisolona cake served with mascarpone cream. - 1, 3, 7, 8

Cuore di cioccolato fondente 7
Tortino caldo al cacao con cuore morbido, panna montata e caramello salato.
Warm chocolate fondant with soft center, whipped cream and salted caramel sauce. – 1, 3, 7

Tiramisù 7
Classic tiramisù. - 1, 3, 7

Bevande

Lattine 3

Birre 33cl 5

Caffè 2

Acqua 75cl 2,5

Amaro 4

Coperto: 2€

In caso di intolleranze o allergie si prega di avvisare il personale di Veleia Taberna che provvederà a fornirvi la lista degli allergeni.
*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati in base alla disponibilità.