

VELEIA

**T A B E R N A**



## 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*

### **Torta d'Erbe della Valle** 12

Torta salata di erbe con crema al formaggio del caseificio Val Chero.  
*Savory herb pie with cheese cream from Val Chero dairy. - 1, 3, 7*

## Primi

### **Pisarei e Fasó** 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*

### **Risotto al Gutturnio e noci mantecato al gorgonzola** 15

Risotto al Gutturnio con noci croccanti, mantecato al gorgonzola.  
*Risotto with Gutturnio wine and walnuts, finished with creamy gorgonzola. - 7, 8, 12*

### **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 Brasato** 16

Brasato di cinghiale cotto a fuoco lento con aromi servito con polenta.  
*Slow-cooked wild boar braised with herbs, served with polenta. - 7, 9, 12*

## **Arrosto all'Inglese con Patate** 16

Classico roast beef all'inglese servito con patate dorate al forno.  
*Classic English-style roast beef served with roasted potatoes. - 7, 10, 12*

## **Coppa al Forno di Veleia** 15

Coppa piacentina arrosto al forno con cipolle caramellate.  
*Slow-roasted pork shoulder with caramelized onions. - 7, 12*

# Contorni

## **Spinaci saltati** 4

*Sauteed spinach. - 12*

## **Patate arrosto** 4

*Roasted potatoes.*

## **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*

**Sorbetto di frutta** 5  
Sorbetto fresco alla frutta, leggero e rinfrescante.  
*Seasonal fruit sorbet, light and refreshing - 3*

**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.