

VELEIA

T A B E R N A



Antipasti

Salumi delle Terre di Veleia 13

Tagliere di salumi piacentini accompagnato da giardiniera piacentina
Selection of Piacenza cured meats served with pickled vegetables 9, 12

Vellutata della Casa 10

Vellutata preparata con ingredienti di stagione.
Homemade creamy soup prepared with seasonal ingredients. *

Torta Salata della Valle 10

Torta salata artigianale preparata in casa con ingredienti di stagione.
Homemade savory pie prepared with seasonal ingredients. *

Primi

Pisarei e Fasö 10

Gnocchetti della tradizione piacentina in salsa di fagioli.
Traditional Piacenza dumplings in a hearty bean sauce. 1, 7, 12

Anolini in Brodo 15

Anolini in brodo di carne fatti in casa con ripieno di stracotto.
Homemade anolini in meat broth with slow-cooked beef filling. 1, 3, 7, 9

Pappardelle della Taberna 13

Pappardelle al ragù oppure con funghi porcini del sottobosco.
Pappardelle served with your choice of meat ragù or woodland mushrooms. 1, 3, 7, 9, 12 **

Tortelli Piacentini 13

Tortelli piacentini, serviti con burro e salvia oppure con funghi porcini.
Traditional tortelli served with butter and sage or porcini mushrooms.
1, 3, 7, 12 **

Raviolacci della Casa 15

Ravioli artigianali fatti in casa con ripieni stagionali, serviti a scelta con burro e salvia, funghi porcini o ragù di salsiccia.
Homemade artisan ravioli with seasonal fillings, served with your choice of butter and sage, porcini mushrooms, or sausage ragù. *

Secondi

Brasato con Funghi e Polenta

17

Brasato di manzo cotto lentamente al vino rosso, accompagnato da funghi e polenta.

*Slow-cooked beef braised in red wine, served with mushrooms and polenta. 12 ***

Arrosto misto

18

Arrosto misto di faraona e costine accompagnato da patate arrosto.
Mixed roast of guinea fowl and pork ribs served with roasted potatoes. 7

Coppa arrosto di Veleia

16

Coppa piacentina arrosto accompagnata da patate al forno.
Piacenza pork shoulder served with roasted potatoes. 7

Contorni

Patate arrosto

4

Roasted potatoes

Verdure grigliate

4

Grilled vegetables

Peperoni in agrodolce con capperi

4

Sweet and sour bell peppers with capers 12

Dolci fatti in casa

Sbrisolona	7
Sbrisolona come da tradizione <i>Traditional sbrisolona cake 1, 3, 7, 8</i>	
Tiramisù	7
<i>Classic tiramisù 1, 3, 7</i>	
Torta della Casa	7
<i>Homemade cake 1, 3, 7 *</i>	

Bevande

Lattine	3
Birre 33cl	5
Caffè	2
Acqua naturale o frizzante 75 cl	2,50
Amaro	4

Coperto: 2€

Informazioni sugli allergeni e sulle materie prime

In caso di allergie, intolleranze alimentari o particolari esigenze dietetiche, si prega di informare il personale, che sarà lieto di fornire tutte le informazioni relative agli allergeni presenti nelle preparazioni.

*Le preparazioni contrassegnate con asterisco possono variare in base alla stagionalità e alla disponibilità degli ingredienti; di conseguenza, anche gli allergeni possono variare. Per maggiori informazioni, si prega di rivolgersi al personale.

**Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati all'origine, oppure sottoposti ad abbattimento termico, in base alla disponibilità e alla stagionalità delle materie prime.

Allergen and ingredient information

If you have any food allergies, intolerances or special dietary requirements, please inform our staff, who will be happy to provide detailed allergen information for all dishes.

*Dishes marked with an asterisk may vary according to seasonal availability of ingredients; consequently, allergens may also vary. For further information, please ask our staff.

**Some products may be frozen at origin or blast chilled, depending on availability and seasonality of the ingredients.

