



IL CENTRO DEL BUONGUSTO

“La cucina è tempo e memoria”

Gualtiero Marchesi

Il tempo e la memoria del cibo sono le fondamenta su cui costruiamo il viaggio del gusto raccontato dai nostri piatti, un percorso che si fa custode della tradizione e delle sue ricette più genuine.

A parlare sono ingredienti di alta qualità che selezioniamo con impegno e ricerca, promuovendo il territorio in cui viviamo e l'Italia in generale.

Sono sapori veri, come vero è lo spirito di condivisione a tavola che caratterizza il nostro lavoro. È quella golosa allegria che nasce dalle cose buone, dalla scoperta e dalla piacevolezza del tempo passato ad assaporare piatti fatti con cura e attenzione.

Questo è il nostro desiderio, quello di partire dalla tradizione, dalla semplicità per arrivare a interpretare la cucina anche con occhi nuovi, vedendo nei nostri ospiti il sorriso e la soddisfazione di un boccone assaporato con gusto e “incantevole” intensità.

Vi diamo il benvenuto a Gustincanto.

Pane e coperto a persona 3,00 €

Si invitano gli ospiti con allergie o intolleranze a fare riferimento al personale di sala per le necessarie delucidazioni. (Reg. UE 1169/2011)
Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido. (Reg. CE 853/04)



LE PROPOSTE PER PARTIRE COME VUOLE LA TRADIZIONE, GUSTANDO I SAPORI DEL TERRITORIO

La nostra selezione di salumi,
con torta fritta
in accompagnamento

Prosciutto crudo "Ponte Romano" / Coppa
piacentina "Salumificio Gagliardi", Salame
"CroceDelizia" / Gola "CroceDelizia".

14,00 €

Torta fritta

3,00 €

Giardiniera
di nostra produzione

6,00 €

Spalla cotta calda "CroceDelizia"
con torta fritta
in accompagnamento

Con composta di cipolle.

12,00 €

Culatello DOP "CroceDelizia"
con torta fritta
in accompagnamento

16,00 €

GLI ANTIPASTI

Battuta di cavallo,
millefoglie di patate, maionese alla
pizzaiola e papaya

Un classico della tradizione rivisto in chiave
moderna con un tocco innovativo ed esotico, un
piatto originale e ricco di contrasti.

15,00 €

Trota salmonata marinata
alla rapa rossa, caprino all'aneto
e quinoa soffiata

Un'esplosione di colori e sapori, un piatto leggero
e raffinato che combina dolcezza, freschezza e
croccantezza.

16,00 €

Uovo croccante, crema di patate,
funghi e castagne

Un tripudio di sapori autunnali elegantemente
esaltati in questo piatto delicato ed avvolgente.

14,00 €

Animella con salsa all'aglio e
radicchio all'arancia

Animella morbida e succulenta, esaltata dal
contrasto vivace del radicchio all'arancia e dalla
profondità della salsa all'aglio, per un'esplosione
di sapori inaspettata.

16,00 €



LA PASTA FATTA IN CASA DELLA TRADIZIONE

**Tortelli di erbetta tradizionali
con condimento al burro e
Parmigiano Reggiano**

12,00 €

**Anolini
della tradizione borghigiana
in brodo di terza**

15,00 €

**Tortelli di zucca
con fonduta al gorgonzola
e guanciale**

14,00 €

**Tagliolini fatti in casa
con Culatello croccante e
crema di parmigiano**

14,00 €

**Tortelli di zucca
alla mantovana con
condimento al burro e
Parmigiano Reggiano**

12,00 €

I PRIMI PIATTI

**Risotto alla cacciatora
di coniglio con funghi e
polvere di erbe aromatiche**

Un cremoso risotto ricco e sorprendente, dalle note selvatiche e con un tocco fresco di erbe aromatiche.

16,00 €

**Linguine trifilate
al bronzo con seppia e
fagioli cannellini**

Una pasta fatta in casa esaltata da un abbinamento di sapori inusuale ma che regala un risultato eccezionale di gusto e consistenze.

16,00 €

**Ravioli del plin
al pecorino con
crema di carciofi**

I ravioli del plin, chiamati così per la caratteristica chiusura "pizzicata", sono un piatto tipico piemontese, qui proposti in una versione vegetariana e davvero irresistibile.

15,00 €

**Paccheri trafilati
al bronzo con ragù di
faraona e tartufo nero**

I paccheri fatti in casa si uniscono ad un ragù ricco e saporito esaltato dal tocco raffinato del tartufo nero, in un piatto che celebra i sapori autunnali.

18,00 €



I SECONDI DELLA TRADIZIONE

Punta di vitello tradizionale ripiena e patate arrosto

Detta anche Picaja, la punta ripiena è il secondo delle feste; una ricetta che si tramanda di generazione in generazione.

16,00 €

Guancialini di maiale brasati con salsa al cioccolato e porri cotti a bassa temperatura al timo

Un piatto caldo e confortante, perfetto per la stagione fredda, che unisce la tenerezza dei guancialini all'aromaticità del cioccolato e dei porri, dando al piatto un tocco originale e audace.

18,00 €

I SECONDI PIATTI

Gamberoni con pasta kataifi al curry e salsa thai

Il fiore all'occhiello dello Chef. Irresistibili gamberoni abbracciati dalla croccantezza della pasta kataifi ed esaltati dal profumo di spezie esotiche.

22,00 €

Costolette di agnello con crema di patate allo zafferano e ristretto al caffè

La succulenza della carne unita alla delicatezza della crema di patate e al tocco aromatico dello zafferano e del caffè creano un piatto dal gusto sorprendente.

25,00 €

Filetto di orata con caponata di verdure e fonduta al caciocavallo

Il pesce, fresco e delicato, si unisce ad una cremosa fonduta al caciocavallo e ad una vivace caponata di verdure che dona al piatto profumi mediterranei.

18,00 €

Pluma di maialino iberico con zucca al forno e funghi grigliati

Il delizioso sapore di una carne pregiata, abbinato alla dolcezza della crema di zucca al forno e arricchito dai funghi grigliati, per un'esperienza di sapori autunnali indimenticabile.

20,00 €

Costata di Scottona Ejendu alla griglia con patate al forno

Un taglio di carne succulento e tenero che nella sua semplicità può conquistare tutti i palati.

6,50 € all'etto

Cipolla al forno con gorgonzola caramellata e pane rustico tostato

Un piatto vegetariano dai sapori rustici, che combina la dolcezza della cipolla al gusto straordinario del gorgonzola caramellato e alla croccantezza del pane tostato.

14,00 €

I CONTORNI

Insalata invernale con iceberg, finocchi, arance, olive e guanciaie croccante

6,00 €

Verdure di stagione dell'orto a km 0 cotte al forno

7,00 €

Insalata mista

5,00 €

Patate arrosto

5,00 €



I NOSTRI DOLCI

• Sbrisolona e zabaione •
6,00 €

• Tiramisù tradizionale fatto in casa •
7,00 €

• Cake alla carota •
cuore al limoncello e glassa bianca rocher
7,00 €

• Barretta Milù •
mousse fondente, gelatina di lampone e bisquit al cacao
7,00 €

• Monte Bianco •
bisquit alle castagne, cremoso alla vaniglia,
meringa e gelato ai marron glacé e miso
7,00 €

• Bavarese alla banana •
cuore alla banana nera, caramello alle arachidi, yogurt e sponge al cacao
7,00 €



IN ABBINAMENTO

Wine Pairings

- Champagne AOC Brut Apanage •
Pommery – Francia
Calice 10,00 € | Bott. 75 cl 70,00 €
- Le Rane Malvasia Aromatica di Candia Dolce Bio 2015 •
Luretta – Emilia Romagna
Calice 4,50 € | Bott. 75 cl 40,00 €
- Torcolato di Breganze DOC 2019 •
Maculan – Veneto
Calice 5,00 € | Bott. 37,5 cl 30,00 €
- “Sette dame” Recioto di Soave DOCG •
Ilatium Morini – Veneto
Calice 6,00 € | Bott. 50 cl 35,00 €
- Maximo Marche Sauvignon IGT 2019 •
Umani Ronchi – Marche
Calice 6,00 € | Bott. 37,5 cl 28,00 €
- Malvasia delle Lipari DOC Passito 2018 •
Carlo Hauner – Sicilia
Calice 6,00 € | Bott. 50 cl 40,00 €
- Zibibbo Vino Liquoroso Terre Siciliane IGP •
Baglio Fici – Sicilia
Calice 4,00 € | Bott. 75 cl 20,00 €
 - Sauternes 2016 •
Chateau Les Justices – Francia
Calice 6,00 € | Bott. 75 cl 60,00 €
 - The Tawny Porto •
W. e J. Graham's – Portogallo
Calice 5,00 € | Bott. 75 cl 25,00 €