

# Pliché

Forma dialettale del verbo "piluccare". Le nostre proposte  
per accompagnare l'aperitivo o iniziare pranzo e cena  
*(Dialect word for the verb "to nibble". Our small platters to pair with an aperitif or to start your meal)*

## Panissa

Polentino di ceci fritto  
*(Bite-sized chickpea fritters)*

€ 6,00

## Acciughe al timo

Filetti di acciughe di Monterosso in salamoia profumate con timo e peperoncino  
servite con peperone arrosto  
*(Monterosso anchovy fillets in brine flavoured with thyme and chilli pepper and served  
with roasted peppers)*  
4

€ 8,00

## Plum cake al Montebore

Plum cake farcito servito con crema di Montebore  
*(Salted plum cake served with Montebore cheese cream)*  
1-7

€ 8,00

## Affettati

*(Cold cuts)*

**Salame** *nobile del Giarolo - Salumificio Mutti*

€ 10,00

**Coppa piacentina** - *Salumificio Grossetti val Tidone*

€ 10,00

**Pancetta piacentina** - *Salumificio Grossetti val Tidone*

€ 10,00

**Affettati misti** *(platter of mixed cold cuts)*

€ 12,00

## Antipasti

(Starters)

<b>Acciughe della Posta</b> Filetti di acciughe fritte con ripieno profumato a base di patate e acciughe insemolate ( <i>Deep-fried breaded anchovies with a flavourful potato filling and plain deep-fried breaded anchovies</i> ) 1-3-4-8	€ 12,00
<b>Porcini fritti</b> Funghi porcini impanati e fritti ( <i>Deep-fried breaded Porcini mushrooms</i> ) 1-3	€ 12,00
<b>Vitello tonnato</b> Punta d'anca cotta in bassa temperatura, salsa tonnata, capperi ( <i>Beef topside cut slowly cooked sous-vide with tuna fish sauce and capers</i> ) 3-4	€ 12,00

## Primi

<b>Anlot</b> Agnolotti di brasato ( <i>Hand-made pasta stuffed with braised meat and Parmigiano cheese</i> ) 1-3-7-9	€ 12,00
<b>Gnocchi al Montebore</b> Gnocchi di patate serviti con salsa al Montebore ( <i>Hand-made potato dumplings served with Montebore cheese sauce</i> ) 1-3-7-9	€ 12,00
<b>Vellutata zucca e gamberi</b> Vellutata di zucca e porri profumata allo zenzero, servita con gamberetti al porto ( <i>Ginger-flavoured pumpkin and leek velouté served with shrimps simmered in Port wine</i> ) 1-2-7	€ 14,00
<b>Medaglioni melanzana e tonno</b> Medaglioni di pasta fresca serviti con salsa alle melanzane e tonno scottato ( <i>Hand-made pasta with eggplant sauce and grilled tuna</i> ) 1-3-4	€ 15,00
<b>Gibbosi di zucca</b> Gnocchi di patate ripieni di zucca e ricotta guarniti con granella di bacon ( <i>Hand-made potato dumplings stuffed with pumpkin and ricotta cheese garnished with bacon crumbs</i> ) 1-3-7	€ 14,00

## Secondi

### Tartare di Fassona

€ 15,00

Al profumo di arrosto, servita con cialda di parmigiano  
*(Minced raw Fassona beef seasoned with extra-virgin olive oil infused with aromatic herbs and parmesan wafer)*

7

### Polenta e Baccalà

€ 16,00

Polenta servita con cuore di baccalà e cipolla stufata  
*(Polenta served with codfish and steamed onions)*

4

### Maialino

€ 16,00

Lonza di maiale servito con fondo bruno, nido di erbe e patate al forno  
*(Pork loin served with herbs nest and baked potatoes)*

7

### Hamburger della Posta

€ 12,00

150 gr. di macinata mista, cheddar, bacon, cipolla caramellata, pomodoro, insalata.

Servito con patatine, salsa BBQ

*(150 grams of lean ground meat, cheddar cheese, bacon, caramelized, onion, tomato and salad served with chips, BBQ sauce)*

1-3-6-7-11

### Hamburger Vegano

€ 12,00

Legumi, avocado, cipolla caramellata, pomodoro, insalata servito con patatine, salsa BB  
veg

*(Vegan hamburger made from pulses with avocado, caramelized onion, tomato and salad served with vegan BBQ sauce)*

1-6-8-11

# Dessert

**Dolci della casa** € 6,00  
*in base alla fantasia della cucina*  
(Chef's dessert specials)

**Selezione di formaggi** € 10,00  
*Formaggi selezionati da Arcalini*  
(Platter of mixed cheeses selected by cheesemonger Arcalini)  
7

**Coperto** (*per-person charge for bread and table service*) € 2,00

**Legenda allergeni:** 1-cereali contenenti glutine, 2-crostacei, 3-uova, 4-pesce, 5-arachidi, 6-soia, 7-latte, 8-frutta a guscio, 9-sedano, 10-senape, 11-semi di sesamo, 12-anidride solforosa e solfiti, 13-lupini, 14-molluschi

**Allergen list:** 1-grains containing gluten, 2-crustaceans, 3-eggs, 4-fish, 5-peanuts, 6-soya, 7-milk 8-nuts, 9-celery, 10-mustard, 11-sesame seeds, 12-sulphur dioxide and sulphites, 13-Lupins, 14-moll