



IL *nostro benvenuto* ALLA TAVERNA MEDIEVALE DEL CASTELLO DI GROPPARELLO...

Un luogo del *cuore* in cui troverete prodotti della tradizione emiliana con **TOCCHI DI TUSCIA!**

Era il 1994 quando da Milano ci siamo trasferiti a vivere a Gropparello, **dopo aver comprato l'antichissimo castello** che ne caratterizza il paesaggio all'imboccatura della vallata.

Una terra misteriosa e sconosciuta **l'Emilia**, in cui sembrava di tornare nel **tempo sospeso delle nostre radici Tosco-Laziali...** Così lasciata Milano - la Milano in cui eravamo vissuti per tanti anni, fra teatri, musicisti e restauratori - abbiamo impacchettato cane, gatto, mobili e pentole e siamo venuti a vivere qui. **Avevamo nel cuore la nostalgia** per la cucina della tradizione, le tavolate in famiglia, le colline coperte di oliveti e vigneti... Le erbe aromatiche raccolte nell'orto, i funghi e i tartufi, i formaggi e i salumi, la cacciagione e i piatti di famiglia tramandati fra la cucina e la tavola.

Qui al Castello abbiamo ritrovato le radici potenti che ci connettono con la Storia e con le nostre passioni... La Taverna Medievale è nata per portarvi con noi nella cucina di famiglia, *a cavallo fra l'Emilia che ci accoglie e la Tuscia che ci ha cresciuti.*

Questa terra fantastica ricca di prodotti tipici di antica tradizione, di paste ripiene, di salumi pregiati, di parmigiano e ricotta piacentina (il cuore dei tortelli piacentini dalla tipica forma a treccia!), profumata di grandi vini che non ti aspetti, ci ha piano piano plasmato, portandoci a conoscere la storia di una delle gastronomie più importanti e antiche d'Italia. Qui anche la tenacia amorevole con cui i piccoli produttori locali portano avanti le loro produzioni, consapevoli del valore altissimo che preservano e custodiscono.

Nel tempo poi si sono aggiunti altri come noi, pellegrini da terre straniere per cui Piacenza e le sue vallate sono diventate il luogo in cui piantare le radici dei loro sogni.

Chi ha piantato olivi, chi viti, chi erbe aromatiche e frutti antichi.

Oggi la Taverna Medievale È amicizia e alleanze. È innovazione nella tradizione, un sodalizio fecondo fra cucina storica e creatività nuova. È inclusione per gli intolleranti (glutine e lattosio)... È passione, spinta alla ricerca senza forzature: solo per il piacere di offrire e di sorprendere, per amore di ospitalità sincera e grata.

È eventi, cene romantiche, banchetti in costume, giardini di rose... È Il Cioccolato dei Semplici, È i vini di Piacenza, È l'amore per una terra meravigliosa che non ci stanchiamo mai di abitare, *coltivare con semi visionari e assaporare con gli occhi e la bocca.*

GRAZIE DI ESSERE QUI!



M E N Û

ANTIPASTI

Degustazione 5 salumi piacentini - F.lli Salini di Groppallo  **€ 18**

Coppa di montagna Alta Valnure, pancetta, salame, salame gentile e mariola con gnocco fritto

Allergeni: pepe, glutine, lievito, solfiti

Culatta affinata al Gutturmo con uva brasata e guanciale croccante **€ 17**

Allergeni: pepe, glutine, lievito, solfiti

Tartar di manzo caprino miele e bietole marinate **€ 26**

Allergeni: lattosio, pepe

Melanzana confit alla mediterranea **€ 10**

Allergeni: aglio, pepe, peperoncino

♣ **TOCCHI DI TUSCIA**

Acqua cotta a modo mio: uovo fondente con salsa di biette ed erbe selvatiche, patate, cipolla e crostini di pane **€ 13**

Allergeni: uovo, cipolla, glutine, peperoncino

Cestino gnocco fritto  **€ 5**

Allergeni: glutine, lievito, solfiti

Cestino focaccia dello Chef **€ 6**

Allergeni: glutine, lievito

Giardiniera di verdure della casa **€ 10**

Allergeni: cipolla, sedano, pepe, solfiti

PRIMI

Ravioli di cipolle caramellate con fonduta di stracchina,
Latteria Valtorta (*Bergamo*), pistacchi e mirtilli rossi essiccati  Slow Food € 17

Allergeni: pepe, glutine, lattosio, uova, pistacchio, proteine del latte

Tortelli del Petrarca con burro e salvia  Slow Food € 14

Allergeni: glutine, lattosio, uova, pepe, proteine del latte

Pisarei e fasò € 13

Allergeni: glutine, pomodoro, sedano, cipolla, aglio

♣ TOCCHI DI TUSCIA

Fieno alla Canepinese, limone candito e pecorino € 16

Allergeni: glutine, uovo, proteine del latte, lattosio, peperoncino, aglio

Cappellacci di pollo alla cacciatora con polvere di olive nere
e olio al prezzemolo € 17

Allergeni: glutine, uovo, aglio, peperoncino

SECONDI

♣ TOCCHI DI TUSCIA

Agnello salsa prezzemolo e parmigiano,
friggietello e fondo bruno € 25

Allergeni: aglio, solfiti, sedano, lattosio, proteine del latte, cipolla

Asado e il suo fondo con salsa barbeque e cavolfiore marinato al miso € 26

Allergeni: aglio, solfiti, sedano, cipolla, soia

Ombrina salsa burblanche olio al prezzemolo e scarola brasata € 26

Allergeni: pesce, proteine del latte, lattosio, solfiti

Roast-beef di manzo al sale con patate al forno € 24

Allergeni: pepe, aglio

Tavolozza di verdure estive dell'orto  *vegan* € 16

Allergeni: cipolla, pomodoro, aglio, pepe

Crocchetta di fiore di lenticchie con verdure ripassate,
maionese al basilico  *vegan* € 16

Allergeni: cipolla, sedano, pomodoro, aglio, pepe, spezie

DESSERT

Gelato al Vino del Buontalenti - *architetto dei Medici* € 7,50

Creato per Caterina de' Medici

Passito di Malvasia di Candia Sensazioni d'Inverno di Claudio Terzoni (PC) e Ala del Drago di Loretta (PC)

Allergeni: lattosio, uova, solfiti, proteine del latte

♣ TOCCHI DI TUSCIA

Panfiorone con gelato Buontalenti € 8,50

Allergeni: glutine, uova, lattosio, proteine del latte, lievito, solfiti, mandorle

Sorbetto rum scuro ananas e arancia € 8,50

Allergeni: solfiti

♣ TOCCHI DI TUSCIA

Maritozzo con panna montata  Slow Food € 8,50

Ricetta dai ricordi d'infanzia dell' "Antica Latteria da Chiodo" di Via Roma a Viterbo

Allergeni: glutine, uova, lattosio, proteine del latte, lievito

Sabbioso, olio sale e cioccolato | Gelato dello Chef all'olio EVO € 9,50

Con scaglie di cioccolato fondente - Il Cioccolato dei Semplici

Allergeni: lattosio, tracce di frutta secca a guscio, cioccolato, proteine del latte

Sorbetto fragola e lemon grass  *vegan* € 7,50

Allergeni: fragole

Sbrisolona e gelato zabaione € 8,50

Allergeni: lattosio, uovo, frutta secca

**Namelaka cioccolato fondente caramello salato
e crumble di nocciole caramellate** € 8,50

Allergeni: frutta a guscio, soia

Degustazione cioccolato € 8,50

Allergeni: frutta secca a guscio, tracce di latte, cioccolato, glutine

VIAGGIO A PIACENZA € 40

Salume con gnocco fritto
Tortelli del Petrarca con burro e salvia
Sbrisolona e gelato zabaione

♣ VIAGGIO NELLA TUSCIA € 40

Acqua cotta a modo mio
Fieno alla Canepinese
Maritozzo con panna montata

