



Il ristorante il Cappon Magro è gestito dalla proprietaria Federica che insieme a Mauro ha messo in atto una filosofia di cucina che mira all'utilizzo delle migliori materie prime. Un ideale di cucina che si fonda sull'alternatività e allo stesso tempo sulle tradizioni del territorio circostante; una cucina italiana, con venature di classicità che punta sulla pienezza dei sapori. Il locale è ricavato nel casale appena restaurato che era in origine un vecchio opificio per la produzione del caglio. Piccolo, accogliente, intimo è dotato di due sale di carattere rustico, una piccola stanza situata nella torretta ed una particolarissima sala per la degustazione dei prodotti tipici ricavata nell'antica 'ghiacciaia'.



WWW.ILCAPPONMAGRO.IT



ANTIPASTI

IL NOSTRO CAPPON MAGRO	<i>1,2,3,4,7</i>	14€
CAPESANTE LEGGERMENTE SCOTTATE, CREMA DI OSTRICHE, PANCETTA TUILE AL LIMONE	<i>1,2,3,4,7,14</i>	16€
CRUDITE' DI PESCE	<i>2,4,8,14</i>	22€
SCAMPI IN CROSTA DI FARINA DI RISO CON SPUMA DI PATATE, CRUMBLE ALL'OLIO EVO E TARTUFO NERO	<i>1,2,4,7,12</i>	€16

OLTRE AL PESCE

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE LEGGERMENTE AFFUMICATA, MOSTO COTTO D'UVA, RABBARO E SPUMA DI GINEPRO	<i>7</i>	14€
LEZIONE DI SALUMI PIACENTINI (COPPA, PANCETTA, SALAME, MARIOLA, SALAME DI CAPRIOLO) CON LE NOSTRE VERDURE SOTT'OLIO, PANE SFOGLIATO E BURRO AL SALE	<i>1,7,9</i>	15€



PRIMI

CAPPELLETTI RIPIENI DI RICOTTA DELL'ALTA VAL TREBBIA, CAVIALE "CALVISIUS" FUMETTO DI PESCE AL VINO BIANCO E GAMBERI ROSSI CRUDI ^{1,2,3,4,7} **18€**

TAGLIOLINO DI GRANO ARSO ALLE VONGOLE, PANURE CROCCANTE, FOGLIA DI PREZZEMOLO ^{1,3,4,7,9,14} **16€**

TROFIA AL PESTO AVVANTAGGIATE ^{1,7,8} **14€**

LA TRADIZIONE

PISARÈI E FASÖ ^{1,7,9} **10€**

MACCHERONI ALLA BOBBIESE FATTI A MANO AL SUGO DI STRACOTTO DI MANZO ^{1,3,7,9} **13€**



SECONDI

ZUPPA DI PESCE SERVITA NEL COCCIO CON CROSTACEI E PESCE DEL GIORNO ^{2,4,13,14} **28€**

BACCALÀ FRITTO, ZABAGLIONE AGLI AGRUMI, FINOCCHIO CROCCANTE ^{1,3,,4,7} **24€**

ASTICE E FOIE GRAS ^{2,8} **29€**

LA CARNE

PETTO D'ANATRA, PUREA DI SEDANO RAPA, RIDUZIONE AI FRUTTI ROSSI E TAPIOCA CROCCANTE ^{1,7,9} **22€**

COSTOLETTE DI AGNELLO PANATE, BARBECUE DI PEPERONI, PATATE E CHIMICHURRI ^{1,3} **24€**

DOLCI

**TOTAL PINK (TARTELLETTA ALLA ROSA CANINA,^{1,3,7}
CREMOSO AL LAMPONE, VIOLETTE CRISTALLIZZATE,
SPUGNA DI CIOCCOLATO RUBY)** **8 €**

**SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO FONDENTE,^{3,7}
SALSA AL PASSION FRUIT** **8 €**

**ZABAIONE AL MARSALA "FLORIO"^{1,3,7}
CON LINGUE DI GATTO** **7 €**

SORBETTO DEL GIORNO^{1,7,9} **6 €**

CANTUCCI CON PASSITO^{1,3,7,8} **6 €**



INFORMATIVA AI CLIENTI ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(ai sensi del Reg. 1169/11 – D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

Gentile Cliente, gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte. Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti. Il personale è comunque a Vostra disposizione, Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

Allergeni alimentari:

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - a. sciroppi di glucosio a base di grano incluso destrosio e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b. maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - c. sciroppi di glucosio a base d'orzo;
 - d. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati, tranne:
 - a. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati, tranne:
 - a. olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c. olio vegetale derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d. estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:
 - a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
 - b. lattitolo.
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati