

Ragò

l'Osteria di Piacenza

i Nostri Taglieri

Tutti accompagnati dal nostro
Bataro' artigianale

CLASSICO: 12€ [1, 13]

Coppa Piacentina (Giordano - Carpaneto)

Pancetta Piacentina (Bignami - Ponte dell'Olio)

Salame Piacentino (Bignami - Ponte dell'Olio)

I COTTI: 12€ [1, 13]

Prosciutto Cotto "Sangiovanni" (Capitelli - Borgonovo)

Spalla Cotta Affumicata "Proibita" (Capitelli - Borgonovo)

Pancetta Cotta "Giovanna" (Capitelli - Borgonovo)

I CRUDI: 18€ [1, 13]

Prosciutto Crudo 36 mesi (Bedogni - Parma)

Culatello Riserva (Giordano - Parma)

Jamon Serrano Reserva (Teruel - Spagna)

IBERICI: 20€ [1, 13]

Jamon Serrano Reserva (Teruel - Spagna)

Cecina de Leon (Leon - spagna)

Paleta de Cebo (Salamanca - Spagna)

ECELLENZE: 23€ [1, 13]

Coppa Piacentina (Giordano - Carpaneto)

Culatello (Consorzio del Culatello - Parma)

Pancetta Cotta "Giovanna" (Capitelli - Borgonovo)

Paleta de Cebo (Salamanca - Spagna)

I FORMAGGI: 16€ [7]

La nostra selezione accompagnata da
confetture

Le Nostre Focacce

A lunga lievitazione servite a
spicchi farcite con i nostri salumi

PIACENZA: 12€ [1, 13]

Coppa Piacentina (Giordano - Carpaneto)

Pancetta Piacentina (Bignami - Ponte dell'Olio)

Spalla Cotta Affumicata "Proibita" (Capitelli - Borgonovo)

EMILIA: 12€ [1, 13]

Prosciutto Crudo 36 mesi (Bedogni - Parma)

Mortadella (Bedogni - Parma)

Salame Rosa (Bedogni - Parma)

LIGURIA: 12€ [1, 4, 13]

Base rossa con acciughe e olive taggiasche

DALL'ORTO: 9€ [1, 7, 13]

Crescenza (Latteria Pivetta)

Verdure di stagione

SCARPETTA: 10€ [1, 9, 13]

Focaccia al ragù di RAGÒ

Ragò

l'Osteria di Piacenza

Antipasti

Torta di patate di Mareto e la nostra
giardiniera: 8€ [1, 3, 7, 12, 13]

Cavallo crudo, mayo alle acciughe e chips di
topinambur: 12€ [1, 3, 4]

Ovo cbt crema di patate e pancetta
croccante: 12€ [3]

Primi Piatti

Tortelli piacentini burro e salvia: 13€ [1, 3, 7, 13]

Tagliatella al RAGÒ: 13€ [1, 3, 9, 13]

Pisarei e fasò: 10€ [1, 13]

Ravioli ai carciofi con crema di grana e coppa
croccante: 12€ [1, 3, 7, 13]

Anolini di stracotto in brodo di terza: 13€ [1, 9, 13]

Contorni

Verdure miste spadellate: 5€

Insalatina di stagione: 5€

Patate al forno: 5€

Secondi Piatti

Picula'd caval con purea di patate: 15€ [7, 9, 12]

Battuta di fassona, crumble di nocciole,
capperi e zabaione all'aceto balsamico: 15€ [1, 3, 7, 8, 10, 12, 13]

Lingotto di baccalà, crema di broccoli e
polvere di olive nere: 18€ [4]

Coppa arrosto di maiale, sedano rapa
spadellato fondo al marsala e porcini secchi:
18€ [7, 9, 12]

Radicchio piastrato, salsa alla rapa rossa,
crema di gorgonzola e mandorle salate: 12€ [7, 8]

DOICI

Cioccolato biondo, nocciole, mele, mirtili: 7€ [1, 7, 8, 13]

Tiramisù: 7€ [1, 3, 7, 13]

Latte in piedi al caramello: 5€ [3, 7]

Sbrisolona con zabaione: 6€ [1, 7, 8, 12, 13]

Morbido allo yogurt e cioccolato: 6€ [1, 7, 13]

Coperto e Pane di "Chiere": 2€
Acqua 0,75 l: 2€

Ragò

l'Osteria di Piacenza

CURED MEAT BOARDS

served with home-made Bataro' bread

CLASSIC: 12€ [1, 13]

Coppa Piacentina (Giordano - Carpaneto)

Pancetta Piacentina (Bignami - Ponte dell'Olio)

Salame Piacentino (Bignami - Ponte dell'Olio)

COTTI HAM: 12€ [1, 13]

Prosciutto Cotto "Sangioanni" (Capitelli - Borgonovo)

Spalla Cotta Affumicata "Proibita" (Capitelli - Borgonovo)

Pancetta Cotta "Giovanna" (Capitelli - Borgonovo)

CRUDO HAM: 18€ [1, 13]

Prosciutto Crudo 36 mesi (Bedogni - Parma)

Culatello Riserva (Giordano - Parma)

Jamon Serrano Reserva (Teruel - Spagna)

IBERIAN HAM: 20€ [1, 13]

Jamon Serrano Reserva (Teruel - Spagna)

Cecina de Leon (Leon - Spagna)

Paleta de Cebo (Salamanca - Spagna)

EXCELLENCES: 23€ [1, 13]

Coppa Piacentina (Giordano - Carpaneto)

Culatello (Consorzio del Culatello - Parma)

Pancetta Cotta "Giovanna" (Capitelli - Borgonovo)

Paleta de Cebo (Salamanca - Spagna)

CHEESE: 16€ [7]

Our selection of cheeses served with jams: 7€

HOME-MADE FOCACCIAS

slow rising served with cured meat

PIACENZA: 12€ [1, 13]

Coppa Piacentina (Giordano - Carpaneto)

Pancetta Piacentina (Bignami - Ponte dell'Olio)

Spalla Cotta Affumicata "Proibita" (Capitelli - Borgonovo)

EMILIA: 12€ [1, 13]

Prosciutto Crudo 36 mesi (Bedogni - Parma)

Mortadella (Bedogni - Parma)

Salame Rosa (Bedogni - Parma)

LIGURIA: 12€ [1, 4, 13]

Red base focaccia with anchovies and olives

VEGETABLES: 9€ [1, 7, 13]

Crescenza Cheese (Latteria Pivetta)

Seasonal vegetables

SCARPETTA: 10€ [1, 9, 13]

Focaccia with RAGÒ ragù

Ragò

l'Osteria di Piacenza

Starters

Potato cake from Mareto with giardiniera: 8€
[1, 3, 7, 12, 13]

Horse tartare, anchovies' mayonnaise and
Jerusalem artichoke: 12€ [1, 3, 4]

Low-temperature egg, potato cream and
crispy bacon: 12€ [3]

First courses

Typical handmade pasta filled with spinach
and ricotta cheese, served with butter and
sage: 13€ [1, 3, 7, 13]

Tagliatella RAGÒ: 13€ [1, 3, 9, 13]

Typical handmade pasta made of
breadcrumbs served with beans and
tomato sauce: 10€ [1, 13]

Ravioli with artichoke, cheese and crispy
coppa: 12€ [1, 3, 7, 13]

Anolini filled with meat and cheese served
in meat stock: 13€ [1, 9, 13]

Sides

Pan fried mixed vegetables: 5€

Seasonal salad: 5€

Baked potatoes: 5€

Main courses

Stewed ground horse meat with peppers
served with mashed potatoes: 15€ [7, 9, 12]

Fassona tartare with hazelnut crumbles,
capers and balsamic vinegar zabaione: 15€
[1, 3, 7, 8, 10, 12, 13]

Codfish served with broccoli cream and black
olive powder: 18€ [4]

Roasted coppa served with its sauce, pan
fried celery root and dried mushrooms: 18€
[7, 9, 12]

Grilled radicchio served with beet sauce,
gorgonzola cream and salted almonds: 12€
[7, 8]

Dessert

Blonde chocolate, hazelnuts, apples and
blueberries: 7€ [1, 7, 8, 13]

Tiramisù: 7€ [1, 3, 7, 13]

Caramel panna cotta: 5€ [3, 7]

Sbrisolona with zabaione: 6€ [1, 7, 8, 12, 13]

Yogurt mini cake with chocolate: 6€ [1, 7, 13]

Service and "Chiere" bread: 2€

Water 0,75 l: 2€