

MENU DEGUSTAZIONE

Tarte tatin di scalogni caramellati alla Barbera, fondutina al Gorgonzola

-
La nostra cacio e pepe

-
Pack Choi brasato, uovo poché gratinato al Taleggio

38

DA MARTEDÌ A VENERDÌ:

A pranzo e a cena

ANTIPASTO + PRIMO	24
ANTIPASTO + SECONDO	28
MENU COMPLETO	38

I menu fanno riferimento a questa pagina.

Dal martedì al venerdì il menu include $\frac{1}{2}$ acqua
e un calice (oppure $\frac{1}{4}$) di vino

SELEZIONE DEI NOSTRI PIATTI FREDDI

Selezione di salumi

(Prosciutto crudo "Bucolico" stagionato 18 mesi e salame "El Salam"
dei Colli del Garda, coppa ossolana e pancetta ossolana,
serviti con giardiniera "Cascina Pizzavacca" e gnocco fritto ^{1,7}

16

Pane nero ai cereali casereccio, burro
e acciughe del Mar Cantabrico selezionate ^{1,4,5,7}

15

Selezione di formaggi (latte vaccino, di capra e di pecora)
serviti con marmellata e miele. ⁷

5pz **16**

3pz **10**

Degustazione di formaggi francesi (3pz)

14

Tagliere misto di salumi e formaggi, servito con gnocco fritto e giardiniera
"Cascina Pizzavacca" ^{1,7}

22

Acqua ultrafiltrata: **2,50**

Acqua Panna e S. Pellegrino: **3,50**

Coperto: **3**

ANTIPASTI

Tris di tacos al mais caserecci, interpretazioni di tartare e mousse al caprino
1, 4, 5, 7, 10

16

Tarte tatin di scalogni caramellati alla Barbera, fondutina al Gorgonzola^{1, 3, 7, 12}

14

Farro, guanciale e capesante piastrate *^{1, 4, 9, 14}

18

Carciofi fritti alla milanese, salsa tartara^{1, 3, 5, 9, 10}

15

VILLA GIGLIO

Acqua ultrafiltrata: **2,50**

Acqua Panna e S. Pellegrino: **3,50**

Coperto: **3**

PRIMI PIATTI

Riso carnaroli “Cascina Canta”, alla parmigiana, ganassino di vitello brasato
7, 9, 12

20

Spaghettoni “Benedetto Cavaliere” (cottura 18 minuti) alla carbonara di
gamberi rossi crudi affumicati al legno d’Arancio * 1, 2, 3, 4, 7

20

Orecchiette di pasta fresca, polpo aglio, olio e peperoncino,
crema alle cime di rapa e taralli sbriciolati * 1, 3, 4, 9, 12, 14

18

La “nostra” cacio e pepe 1, 3, 7

11

VILLA GIGLIO

Acqua ultrafiltrata: **2,50** Acqua Panna e S. Pellegrino: **3,50** Coperto: **3**

SECONDI PIATTI

Stracotto di manzo piemontese, servito con polenta morbida di Storo ^{1, 7, 9, 12}

18

Filetto di cervo C.B.T., riduzione al vin brulé, rostie di patate e pancetta * ^{9, 12}

28

Bottaggio di pesce * ^{2, 4, 9, 14}

22

Filetto di rombo in guazzetto di patate e carciofi * ^{4, 9, 12}

26

Pack Choi brasato, uovo poché gratinato al Taleggio ^{1, 3, 7, 9}

16

VILLA GIGLIO

Acqua ultrafiltrata: **2,50**

Acqua Panna e S. Pellegrino: **3,50**

Coperto: **3**

DESSERT

Crema catalana al profumo di bergamotto ^{3,7}

7

Frittelle alle mele, servite con chantilly alla vaniglia ^{1,3,7,12}

7

Tortino al cioccolato con cuore morbido fondente al 60% "Venchi" ^{1,3,7,8}

7

Cantucci "Biscottificio Mattei" e Recioto di Gambellara ^{1,3,7,8,12}

7

Ananas via aerea al naturale

6

VILLA GIGLIO

Acqua ultrafiltrata: **2,50**

Acqua Panna e S. Pellegrino: **3,50**

Coperto: **3**