

# MENU DEGUSTAZIONE

Insalatina tiepida di totanetti su pinzimonio di carote, zucchine e rapanelli

Spaghettoni “Benedetto Cavalieri” (cottura 18 minuti)  
con patate e cozze leggermente piccanti

Spiedo di gamberoni alla griglia, peperoni spadellati al basilico

50

---

**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 Walser, salame ossolano, lonzino ossolano e pancetta ossolana)  
serviti con giardiniera "Cascina Pizzavacca" e gnocco fritto <sup>1,7</sup>

**16**

Pane nero ai cereali casereccio, burro  
e selezione di acciughe di Santoña (Mar Cantabrico) <sup>1,4,5,7</sup>

**20**

Selezione di formaggi (latte vaccino, di capra e di pecora)  
serviti con marmellata e miele <sup>7</sup>

5pz **16**

3pz **10**

Tagliere misto di salumi e formaggi, servito con gnocco fritto e giardiniera  
"Cascina Pizzavacca" <sup>1,7</sup>

**22**

Panino di nostra produzione alle olive taggiasche, polpo, stracciatella e  
maionese al limone \* <sup>1,3,4,5,6,7,9,12,14</sup>

**18**  
VILLA GIGLIO

Acqua ultrafiltrata: **2,50**

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

Coperto: **3**

# ANTIPASTI

Crudo di pesce servito con le sue salse di accompagnamento e frutta fresca \*

4, 5, 6, 10, 12, 14

**30**

Tartare di manzo piemontese alla catalana

**16**

Insalatina tiepida di totanetti su pinzimonio di carote, zucchine e rapanelli \*

1, 4, 5, 9, 12, 14

**16**

Millefoglie di fiori di zuccina alla milanese  
e mozzarella di bufala di Paestum affumicata <sup>1, 3, 5, 7</sup>

**16**

VILLA GIGLIO

Acqua ultrafiltrata: **2,50**

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

Coperto: **3**

# PRIMI PIATTI

Riso carnaroli “Cascina Canta”, scorzetta di limone di Sorrento, crema al basilico e crudo di gamberi rossi Sicilia\*

1, 2, 4, 5, 7, 8, 9, 12

**20**

Bottoni di pasta fresca, ripieni con ricotta e zucchine alla menta, cipollotto di Tropea, guanciale e pomodorino fresco \* 1, 3, 5, 7, 9

**16**

Spaghettoni “Benedetto Cavalieri” (cottura 18 minuti)  
con patate e cozze leggermente piccanti <sup>1,7</sup>

**14**

La “nostra” cacio e pepe <sup>1,3,7</sup>

**12**

VILLA GIGLIO

Acqua ultrafiltrata: **2,50**

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

Coperto: **3**

# SECONDI PIATTI

Diaframma di Angus “Miguel Vergara”, selezione Divina Carni  
servito con patate arrosto o verdure alla griglia

24

Magatello di vitello al rosa, salsa tonnata e frutto del capperone <sup>3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 12</sup>

20

Fritto di calamari e gamberi, zucchine in tempura e maionese al wasabi  
<sup>1, 2, 3, 4, 5, 6, 10, 14</sup>

24

Burger di manzo piemontese (200g), cipollotto caramellato, toma di Osmate e  
patate arrosto <sup>5, 7, 9, 12</sup>

20

Spiedo di gamberoni alla griglia, peperoni spadellati al basilico <sup>2, 4, 5, 9</sup>

24

Mondeghini vegetariani agli ortaggi di stagione,  
passatina al pomodoro e basilico <sup>1, 3, 5, 7, 9</sup>

16

Acqua ultrafiltrata: **2,50**

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

Coperto: **3**

# DESSERT

Zuppetta lamponi, mascarpone e gocce di cioccolato <sup>3,7,8,12</sup>

8

Tortino al cioccolato con cuore morbido fondente al 60% “Venchi” <sup>1,3,7,8</sup>

8

Sgroppino a “Un Quai Cos” <sup>1,3,7</sup>

6

Ananas al naturale

6

Dolce del giorno

6

VILLA GIGLIO

Acqua ultrafiltrata: **2,50**

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

Coperto: **3**