

# MENU DEGUSTAZIONE

Polpo, stracciatella e tapenade di olive taggiasche

-

Carpaccio di salmone marinato secondo la nostra ricetta,  
gamberi rossi “Sicilia” e insalatina novella

-

Gnocchetti di patate di nostra produzione, vongole selvagge  
del Mar Adriatico, peperoncino e scorzetta di limone

-

Frittino di gamberi e totanetti, con zucchine in tempura e salsa tartara

-

Fragole, panna e Champagne

---

VILLA 70 GIGLIO

---

## SELEZIONE DEI NOSTRI PIATTI FREDDI

### **Il maiale e la vacca**

Tagliere misto dei migliori salumi e formaggi selezionati,  
servito con il nostro gnocco fritto <sup>1,7</sup>  
(Aggiunta di giardiniera croccante "Cascina Pizzavacca" 5)

**24**

### **Acciughe**

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

**18**

### **Il meglio dell'Emilia-Romagna**

Selezione di salumi del prosciuttificio "San Nicola" di Parma (Prosciutto di Parma stagionato 24 mesi, salame di Felino IGP, coppa Piacentina e pancetta dolce)  
serviti con il nostro gnocco fritto <sup>1,7</sup>  
(Aggiunta di giardiniera croccante "Cascina Pizzavacca" 5)

**16**

### **Degustazione di formaggi**

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

5pz **16**

3pz **10**

Acqua filtrata: **2,50** Acqua in bottiglia: **3,50** Coperto: **3** Caffè: **1,50**

# ANTIPASTI

## **Gamberi e Salmone**

Carpaccio di salmone marinato secondo la nostra ricetta,  
gamberi rossi "Sicilia" e insalatina novella \*

2, 4, 12

**20**

## **Frisella e polpo**

Frisella integrale, polpo, stracciatella e tapenade di olive taggiasche \* 1, 3, 4, 7, 9, 12,

14

**18**

## **Tartare alla carbonara**

Tartare di manzo Piemontese su fonduta di pecorino,  
uovo in doppia consistenza e guanciale croccante <sup>1, 3, 5, 7</sup>

**16**

## **Burratina**

Burratina di Andria, caponatina di melanzane  
e grissino di sfoglia casereccia al sesamo <sup>1, 3, 5, 7, 8, 9, 11, 12</sup>

**14**

Acqua filtrata: **2,50** Acqua in bottiglia: **3,50** Coperto: **3** Caffè: **1,50**

# PRIMI PIATTI

## **Il sapore dell'Adriatico**

Gnocchetti di patate di nostra produzione, vongole selvagge del Mar Adriatico, peperoncino e scorzetta di limone \* 1, 3, 4, 5, 7, 9, 12, 13, 14

18

## **Il risotto del mese**

Riso carnaroli "Cascina Canta" all'Holzhofer, lamponi e pistacchi  
1, 7, 9

16

## **Spaghettoni "Benedetto Cavalieri" al Pomodoro**

Hanno 18 minuti di cottura ma valgono tutta l'attesa, serviti con il pomodoro della "Cascina Pizzavacca" e il basilico in microgreens del nostro amico Saša  
1, 7, 9

16

## **La "nostra" cacio e pepe**

Noi ci proviamo a toglierla dal menu, ma alla fine ce la fate rimettere sempre!  
1, 3, 7

14

Acqua filtrata: 2,50 Acqua in bottiglia: 3,50 Coperto: 3 Caffè: 1,50

# SECONDI PIATTI

## **Babe, il maialino gustoso**

Pluma di maialino iberico alla gratella, olio al rosmarino e verdure alla griglia

28

## **Orata**

Orata in crosta di sale, accompagnata da insalatina di stagione <sup>4</sup>

24

## **Controfiletto**

Tagliata di tenerissimo controfiletto di manzo "Razza Piemontese" grigliata su pietra lavica e servita con patate arrosto

24

## **Fritto**

Fritto di gamberi e totanetti, con zucchine in tempura e salsa tartara \*

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14

24

## **Polpettine di verdure**

Polpettine di piselli, patate e basilico, salsa cassera e germogli di rucola

1, 3, 5, 7, 9, 12

18

Acqua filtrata: **2,50** Acqua in bottiglia: **3,50** Coperto: **3** Caffè: **1,50**

# DESSERT

**La buca l'é minga straca se la sa no de vaca**  
Selezione di formaggi serviti con marmellata e miele <sup>7</sup>

5pz 16

3pz 10

## Achille Lauro

Fragole, panna e Champagne \* <sup>3, 6, 7, 8, 12</sup>

9

## Cheesecake

L'inconfondibile cheesecake ai lamponi <sup>1, 3, 5, 7, 8, 12</sup>

8

## Tortino al cioccolato

Tortino al cioccolato dal cuore morbido, fondente al 60% "Venchi" <sup>1, 3, 7, 8</sup>

8

## Dolce del giorno

7

## Ananas al naturale

VILLA GIGLIO

6

Acqua filtrata: 2,50 Acqua in bottiglia: 3,50 Coperto: 3 Caffè: 1,50