

MENU DEGUSTAZIONE

Fiocco di Parma, salumificio “San Nicola”, pan brioche e fichi

-

Tartarina di manzo Piemontese agli elementi della carbonara

-

Tagliatelle caserecce al ragù bianco di cortile

-

Rognoncino di vitello trifolato, funghi porcini e purè di patate casereccio

Oppure

Tagliatina di controfiletto di manzo Piemontese, con patate arrosto

Tarte tatin di mele accompagnata da salsa alla vaniglia

VILLA 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 ^{1,7}
(Aggiunta di giardiniera croccante "Cascina Pizzavacca" 5)

24

Acciughe

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

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 ^{1,7}
(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 ⁷

5pz 16

3pz 10

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

ANTIPASTI

Capesante e porcini

Zuppetta di porcini, capesante piastrate e olio al rosmarino*

4, 5, 9, 12, 14

18

Settembre a Parma

Fiocco di Parma, salumificio "San Nicola", pan brioche e fichi ^{1, 3, 5, 7, 8, 12}

16

Tartare alla carbonara

Tartare di manzo Piemontese su fonduta di pecorino, uovo in doppia consistenza e guanciale croccante ^{1, 3, 5, 7}

16

Non solo cicoria

Cicoria ripassata in padella al peperoncino, toma nostrana fritta, uovo in camicia e germogli di colza ^{1, 3, 5, 7, 9}

16

VILLA GIGLIO

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

PRIMI PIATTI

Il risotto del mese

Riso Carnaroli “Cascina Canta” alla crema di pomodori gialli, crudo di scampi (Irlanda) in purezza, basilico fritto * 1, 2, 4, 5, 7, 9

18

Crespella d’Alpe

Crespella ai funghi porcini e fondutina alla fontina d’Alpeggio * 1, 3, 7, 9

16

Ragù di cortile

Tagliatelle fatte in casa al ragù bianco di cortile ^{1, 3, 5, 7, 8, 9, 12}

16

La “nostra” cacio e pepe

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

VILLA GIGLIO

14

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

SECONDI PIATTI

Controfiletto

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

24

Calamaro

Calamaro ripieno alla griglia, pinzimonio di verdure di stagione * 1, 3, 4, 5, 7, 9, 12, 14

22

Moscardini

Moscardini di Sicilia, guazzetto di pomodoro piccante, olive taggiasche e capperi, con crostone di pane nero all'aglio* 1, 4, 5, 9, 11, 12, 14

22

Rognone

Rognoncino di vitello trifolato, funghi porcini e purè di patate casereccio*
5, 7, 8, 9, 12

16

Orto e formaggio

Tomino gratinato con dadolata di verdure di stagione ^{5, 7, 9}

16

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

DESSERT

La buca l'è minga straca se la sa no de vaca
Selezione di formaggi serviti con marmellata e miele ⁷

5pz 16

3pz 10

Tacos al porcino

Tacos con cialda porcino, mousse al formaggio cremoso,
gelè ai lamponi e mirtilli ^{1, 3, 5, 7, 8, 12}

9

La più apprezzata

Tarte tatin di mele accompagnata da salsa alla vaniglia * ^{1, 3, 5, 7, 8}

8

Tortino al cioccolato

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

8

Dolce del giorno

7

Ananas al naturale

6

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