

MENU DEGUSTAZIONE

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

-

Tartarina di manzo Piemontese su fonduta di pecorino,
uovo in doppia consistenza e guancialetto croccante

-

Tagliatelle caserecce al ragù bianco di cortile

-

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

Oppure

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

-

Tarte tatin di mele con 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*
2, 4, 12

18

Ottobre a Parma

Fiocco di Parma, salumificio "San Nicola", pan brioche e fichi * 1, 3, 4, 7, 9, 12, 14

16

Tartare alla carbonara

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

16

Ovetto

Uovo morbido gratinato con fonduta alla Fontina d'alpeggio,
crumble all'erba cipollina^{1, 3, 5, 7, 8}

15

VILLA GIGLIO

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

PRIMI PIATTI

Il risotto del mese

Riso Carnaroli “Acquerello” ai funghi porcini: lo facciamo espresso per valorizzare il re dei risi, ci vogliono 18 minuti ma vale la pena aspettare *

5, 7, 8, 9, 12

18

L'Adriatico d'Autunno

Gnocchetti di patate di nostra produzione, vongole selvagge del Mar Adriatico, broccoletti e peperoncino * 1, 3, 4, 9, 12, 13, 14

18

Ragù di cortile

Tagliatelle caserecce al ragù bianco di cortile ^{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

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

22

Moscardini

Moscardini di Sicilia, guazzetto di pomodoro piccante, olive taggiasche e capperi, con crostone di pane nero all'aglio⁴

22

Rognone

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

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

16

Orto e formaggio

Toma grassa d'Osmate gratinata con dadolata di verdure di stagione^{1, 3, 5, 7, 9, 12}

16

VILLA GIGLIO

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 ⁷

5pz 16

3pz 10

Mousse

Mousse al cioccolato fondente, frolla sbriciolata e salsa mou ^{1, 3, 5, 7, 8, 12}

8

La più apprezzata

Tarte tatin di mele accompagnata da salsa alla vaniglia del Madagascar ^{3, 6, 7, 8, 12}

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

VILLA GIGLIO

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