



MENU DEGUSTAZIONE

Cipolla caramellata alla Barbera, sfoglia casereccia e gelato al Gorgonzola

-

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

-

Riso Carnaroli “Acquerello” all’Amarone e Puzzone di Moena

-

Ganassino di manzo brasato al Lagrein su polentina morbida di Storo

-

Mousse al cioccolato fondente, frolla sbriciolata e salsa mou

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

Tentacolo di polpo

Polpo arrosto, cime di rapa ripassate in padella al peperoncino, stracciatella *

4, 7, 9, 12, 14

16

Animelle di vitello

Animelle di vitello alla Milanese, salsa piccante alle mele e senape * 1, 3, 5, 7, 9, 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

Cipolla, vino e gelato

Cipolla caramellata alla Barbera, sfoglia casereccia e gelato al Gorgonzola

^{1, 3, 7, 8, 9, 12}

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” all’Amarone e Puzzone di Moena: lo facciamo espresso per valorizzare e rispettare il chicco di riso, ci vogliono 18 minuti ma vale la pena aspettare ^{7, 9, 12}

18

Paccheri ai ricci

Paccheri di pasta fresca alla polpa di ricci di mare, olive taggiasche e crumble timo e limone * 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 12, 14

18

Centodiciassette

Tagliatelle caserecce alla finanziaria * 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12

16

La “nostra” cacio e pepe

Perché nostra? Perché usiamo pasta fresca fatta in casa, del pecorino piemontese e il burro (sì, il burro) del nostro amico Cesare ^{1, 3, 7}

16

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

Ganassino

Guancia di manzo brasata al Lagrein su polentina morbida di Storo

5, 7, 8, 9, 12

22

Non la solita Cassoeula

Bottaggio di moscardini e verze, con purè di patate casereccio* 4, 5, 7, 9, 12, 14

22

Catalana di Gamberoni

Insalata di gamberoni alla Catalana * 2, 4, 6, 9, 12

22

Polenta e Zola

Polenta morbida di Storo e Gorgonzola 5, 7, 8, 9

14

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

Creme bruleé

Creme bruleé alla vaniglia bourbon del Madagascar ^{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

8

Ananas al naturale

6

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