

Menu Degustazione

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

-

Lingua di vitello piastrata, brodetto di cappone
e marmellata di mele “Cascina Pizzavacca”

-

Riso Carnaroli “Cascina Canta” allo zafferano e fegatini di pollo in umido

-

Tre tagli di bollito misto, serviti con purè di patate e le sue salse
d’accompagnamento

Oppure

Tagliatina di controfiletto di manzo Piemontese con patate arrosto

-

Zabaione sifonato al Marsala,
lingue di gatto del biscottificio “Bergamo Dolce”

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

Salmone

Salmone marinato secondo la nostra ricetta,
puntarelle croccanti in salsa di acciughe * ^{4,9}

18

Lingua

Lingua di vitello piastrata, brodetto di cappone
e marmellata di mele “Cascina Pizzavacca” ^{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

Insalatina di carciofi

Insalatina di carciofi e scaglie di grana⁷

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” allo zafferano e fegatini di pollo in umido ^{1, 7,}
^{9, 12}

18

Orecchiette, cime e scampi

Orecchiette di pasta fresca alle cime di rapa, al peperoncino e scampi *

1, 2, 4, 5, 9, 12

18

Zuppa di cipolle

Zuppa di cipolle alla francese, crostone di pan brioche casereccio al Gruyère
^{1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 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

VILLA GIGLIO

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

Secondi Piatti

Bollito misto

I tagli classici del bollito misto Pimeontese,
serviti con purè di patate e le sue salse d'accompagnamento ^{1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12}

Sette tagli 30

Tre tagli 22

Controfiletto

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

24

Cavoli e calamari

Spadellata di cavoli e cavoletti, calamari all'aglio, olio e peperoncino * ^{4, 7, 9, 14}

22

Baccalà

Baccalà mantecato e polenta bianca * ^{4, 5, 7, 9}

22

Crocchette

Crocchette alle cime di rapa ripassate in padella, su fondente di porri *
^{1, 3, 5, 7, 8, 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

Tarte tatin

Tarte Tatin alle mele con salsa inglese ^{1, 3, 7, 12}

8

Zabaione

Zabaione sifonato al Marsala,
lingue di gatto del biscottificio “Bergamo Dolce” ^{1, 3, 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

8

Ananas al naturale

6

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