

Menu Degustazione

Tartarina di manzo Piemontese su fondua di pecorino,
uovo in doppia consistenza e guanciale 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”

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 miele⁷

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}

VILLA GIGLIO

16

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 miele⁷

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

VILLA GIGLIO
6

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