

Menu Degustazione

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

Carciofi alla milanese, sfere di grana e maionese agli agrumi fatta in casa

Pizzoccheri caserecci alla Valtellinese

Tagliatina di controfiletto di manzo Piemontese con patate arrosto

Frittelline di Carnevale alle mele, servite con crema chantilly

VILLA GIGLIO

65

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

Puntarelle

Puntarelle alla puttanesca, burratina di Andria olio e sale Maldon ^{4, 5, 7, 9, 12}

16

Tequeño de bacalao

Involtini croccanti al baccalà e sfumature di Zola,
fritti e serviti con salsa avocado * ^{1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 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

Carciofi alla milanese

Carciofi impanati e fritti, sfere di grana e maionese agli agrumi fatta in casa ^{1, 3,}
^{4, 5, 6, 7, 10, 12}

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” ai carciofi e guanciale croccante ^{1, 7, 9, 12}

16

Casseo... la pasta!

Paccheri pastificio “Ferdinando II” al sugo della cassoeula ^{1, 6, 7, 9, 10, 11, 12}

16

Zuppa

Zuppa di patate, fagioli borlotti e gamberi in camicia di speck * ^{2, 4, 5, 7, 9, 12}

16

Pizzoccheri

Pizzoccheri fatti in casa alla Valtellinese ^{1, 3, 7, 9}

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

Controfiletto

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

24

Salmerino

Salmerino della Alpi, gratinato con pane al limone e carciofi in due consistenze * ^{1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12}

24

Cavoli e calamari

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

22

Cassoeula

Casseoula di costine, verzini e cotenna servita con polenta morbida di Storo

^{7, 9, 12}

18

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

Panna cotta

Panna cotta al bergamotto, crumble al finocchietto ^{1, 3, 5, 7, 8}

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

Frittelle

Frittelline di Carnevale alle mele, servite con crema chantilly ^{1, 3, 5, 6, 7, 8, 12}

8

Dolce del giorno

8

Ananas al naturale

6

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