

Menu Degustazione

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

-

Tarte tatin di mele con salsa inglese 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

Puntarelle

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

16

Insalata di seppia

Insalatina di seppia “scottata”, patate e olive taggiasche * ^{4, 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

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

Sapore di Mare

Fregola alla pescatora * 1, 2, 4, 9, 12, 14

18

Il risotto del mese

Riso Carnaroli “Cascina Canta” ai carciofi e guanciale croccante ^{1, 7, 9, 12}

16

Gnocchetti

Gnocchetti caserecci con ragù bianco di manzo Piemontese
e scaglie di pecorino ^{1, 3, 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}

16

VILLA GIGLIO

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

Ombrina

Trancetto di Ombrina in guazzetto di carciofi e patate ^{4, 5, 9}

24

Fritto misto

Fritto di calamari, code di gamberi e gamberessa, con zucchine in tempura *

1, 3, 4, 6, 12, 14

24

Pollastro

Pollo ruspante alla cacciatora con purè di patate casereccio

5, 7, 8, 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

Crostatina

Crostatina noci, mou e gelato al fior di latte ^{1, 3, 6, 7, 8}

8

Fragole

Zuppetta di fragole al Porto e limone ¹²

8

Tortino al cioccolato

Tortino al cioccolato dal cuore morbido, fondente al 60% “Venchi” ^{1, 3, 7, 8}

8

Tarte tatin

Tarte tatin di mele con salsa inglese alla vaniglia ^{1, 3, 7}

8

Dolce del giorno

8

Ananas al naturale

6

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