

Menu Degustazione

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

Parmigianina di melanzane, cialda al Parmigiano e polvere di olive taggiasche

Riso carnaroli “Sala Cereali” con piselli, asparagi ed erbe di campo, mantecato
alla Robiolina di Roccaverano

Crocchette agli asparagi, zabaione salato e cialda al parmigiano

Millefoglie ai frutti di bosco

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

Capesante

Carpaccio di capesante, fave e pecorino all'olio EVO * 4, 7, 8, 13, 14

18

Tartare alla carbonara

Tartare di manzo Piemontese su fonduta di pecorino, uovo in doppia consistenza e guanciale croccante ^{1, 3, 5, 7}

16

Uovo camicia

Ovetto in camicia e asparagi in tre modi ^{3, 5, 7, 9}

16

Parmigiana di melanzane

Parmigianina di melanzane, cialda al Parmigiano e polvere di olive taggiasche ^{1, 5, 7, 8, 9}

14

VILLA GIGLIO

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

Primi Piatti

Il sapore dell'Adriatico

Gnocchetti di patate di nostra produzione, vongole selvagge del Mar Adriatico, peperoncino e scorzetta di limone * 1, 3, 4, 5, 9, 12, 14

18

Risotto primaverile

Riso carnaroli "Sala Cereali" con piselli, asparagi ed erbe di campo, mantecato alla Robiolina di Roccaverano ^{1, 7, 9, 12}

18

Orecchiette al sugo di polpo

Orecchiette di pasta fresca al sugo di polpo affogato alla puttanesca * 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 14

18

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

Agnello

Costolette di agnello con panatura alla mentuccia e pecorino romano, agretti al burro e salsa chimichurri *

1, 3, 4, 5, 7, 8, 9

26

Controfiletto

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

24

Polpo Tonnato

Carpaccio di polpo, salsa tonnata e i suoi elementi * 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14

22

Seppie

Purè di fave e seppia piastrata, olio al rosmarino *

4, 5, 8, 9, 13, 14

22

Non i soliti asparagi e uova

Crocchette agli asparagi, zabaione salato e cialda al parmigiano

1, 3, 5, 7, 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

Millefoglie

Millefoglie ai frutti di bosco ^{1, 3, 5, 7, 8}

9

Cheese cake

Cheese cake con salsa al lampone ^{1, 3, 5, 7, 8}

8

Tortino al cioccolato

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

8

Meringata

Meringata nel bicchiere ^{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