VILLA GIGLIO

LA LOCANDA DEI SAPORI ITALIANI

Il nostro

MENÙ

IL CAVIA
IL CAVIADI
BACI di DAMA
ALLA MANDORLA
BACI di DAMA
ALLA MANDORLA

Menù

DEGUSTAZIONE

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

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

Riso carnaroli “Cascina Canta” 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

65

Selezione PIATTI FREDDI

IL MAIALE E LA VACCA

Tagliere misto dei migliori salumi e formaggi selezionati,
servito con il nostro gnocco fritto [1, 7]
24

(Aggiunta di giardiniera croccante "Cascina Pizzavacca" **5***)*

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]
16

(Aggiunta di giardiniera croccante "Cascina Pizzavacca" **5***)*

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

Selezione di formaggi a latte vaccino, di capra e di pecora
serviti con marmellata e miele [7]

3pz **10** 5pz **16**

Acqua filtrata: 2,50 | Acqua in bottiglia: 3,50 | Coperto: 3 | Caffè: 1,50
Per lista allergeni chiedere allo staff.

I nostri 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 IN 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

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

Per lista allergeni chiedere allo staff.

I nostri 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 "Cascina Canta" 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

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

Per lista allergeni chiedere allo staff.

I nostri 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

VUOI CONCLUDERE IN BELLEZZA?

Chiedi la carta dolci al nostro staff!

villagiglio Villa Giglio