



VILLA GIGLIO

LA LOCANDA DEI SAPORI ITALIANI

Il nostro
MENÙ



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

Menù **DEGUSTAZIONE**

Carpaccio di salmone marinato secondo la nostra ricetta, focaccina con pomodorini cherry e maionese al basilico

Fiori di zuccina, ricotta di bufala e menta, fritti in tempura, passatina di zucchine all'olio EVO

Trofie di pasta fresca, pesto casereccio, patate, fagiolini e totanetti

Bianco d'ombrina al forno, patate, basilico e olive taggiasche

Cremoso al cioccolato bianco, lamponi e nocciole pralinate

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 miele⁷

3pz 10

5pz 16

I nostri **ANTIPASTI**

SALMONE

Carpaccio di salmone marinato secondo la nostra ricetta,
focaccina con pomodorini cherry e maionese
al basilico* 1, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 12

18

TARTARE ALLA CARBONARA

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

16

DA PROVARE!

PAPPA AL POMODORO

Pappa al pomodoro a modo nostro, cozze
al peperoncino e stracciatella 1, 4, 6, 7, 9, 12, 14

16

L'ORTO IN TEMPURA

Fiori di zuccina, ricotta di bufala e menta, fritti in tempura,
passatina di zucchine all'olio EVO 1, 3, 5, 9

16



I nostri **PRIMI PIATTI**

RISOTTINO ESTIVO

Riso Carnaroli "Cascina Canta", formaggina di Varese, scorzetta di limone e olio EVO, con crudo di gamberi rossi "Sicilia"* 1, 2, 4, 7, 9

20

DA PROVARE!

PROFUMO DI LIGURIA

Trofie di pasta fresca, pesto casereccio, patate, fagiolini e totanetti* 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 14

18

NOVITÀ!

RAVIOLI ALLA TRACCHIULELLA

Ravioli ripieni alle costine, battuto di pomodorini all'aglio, olio e peperoncino* 1, 3, 7, 9, 12

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

I nostri **SECONDI PIATTI**

CONTROFILETTO

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

24

VITELLO TONNATO

Vitello tonnato, insalatina di cipolle di Breme
e fagioli bianchi all'olio e aceto 3, 4, 5, 6, 7, 9, 12

22

NOVITÀ!

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

Spiedo di gamberoni alla gratella, gazpacho
e insalatina novella* 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10

24

BIANCO D'OMBRINA

Trancetto d'ombrina al forno, patate, basilico
e olive taggiasche* 4, 8, 9, 12

22

MELANZANA GOLOSA

Crocchette melanzane e basilico, fondente al pomodoro
e gocce di burrata* 1, 3, 5, 6, 7, 9

16

VUOI CONCLUDERE IN BELLEZZA?

Chiedi la carta dolci al nostro staff!

 villagiglio  Villa Giglio

