



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

Zuppetta di patate, porcini e zenzero con
code di gamberi in camicia di pancetta

Tarte tatin di scalogni caramellati alla
Barbera, gelato al Parmigiano Reggiano

Riso Carnaroli “Cascina Canta” ai funghi porcini

Orecchiette di pasta fresca, broccoli, acciughe
del Mar Cantabrico e i nostri grissini sbriciolati

Moscardini di Sicilia al pomodoro piccante, olive
taggiasche, capperi e crostone di pane all’aglio

Frittelline di mele con gelato

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**

I nostri **ANTIPASTI**

POLPO

Polpo piastrato, cime di rapa all'aglio, olio e peperoncino, stracciatella ^{4, 7, 9, 12, 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

MARE E BOSCO

Zuppetta di patate, porcini e zenzero con code di gamberi in camicia di pancetta ^{2, 4, 9, 12}

16

DA PROVARE

SCALOGNO E BARBERA

Tarte tatin di scalogni caramellati alla Barbera, gelato al Parmigiano Reggiano ^{1, 3, 7, 9, 12}

16



I nostri PRIMI PIATTI

DA PROVARE

RISOTTINO AUTUNNALE

Riso Carnaroli “Cascina
Canta” ai funghi porcini ^{1, 7, 9, 12}

18

PROFUMO DI PUGLIA

Orecchiette di pasta fresca, broccoli, acciughe del
Mar Cantabrico e i nostri grissini sbriciolati ^{1, 3, 4, 7, 9}

18

NOVITÀ

UN SALUTO AGLI ANNI 80

Cappelletti fatti in casa, panna
d'alpeggio e grattugiata di
Parmigiano Reggiano 30 mesi ^{1, 3, 7, 9}

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

NOVITÀ

MOSCARDINO

Moscardini di Sicilia al pomodoro piccante, olive taggiasche, capperi e crostone di pane all'aglio ^{1, 4, 8, 9, 12, 14}

24

ORATA IN GUAZZETTO

Orata al forno, in guazzetto autunnale di patate, porri e verza ^{4, 9, 12}

24

ROGNONCINO

Rognone di vitello trifolato ai funghi porcini, con purè di patate ^{5, 7, 8, 9, 12}

18

PROFUMO DI BOSCO

Frittatine di patate prezzemolate e funghi porcini trifolati ^{3, 7, 9}

16

I nostri **DESSERT**

LA BUCA L'É MINGA STRACA SE LA SA NO DE VACA

Selezione di formaggi serviti con marmellata e miele ⁷

3pz **10**

5pz **16**

PERA UBRIACA

Mousse al cioccolato fondente, pera Madernassa
al vino e crumble di nocciole ^{1, 3, 5, 6, 7, 8, 12}

9

ZABAIONE

Zabaione sifonato, servito con biscotti di meliga ^{1, 3, 7, 8, 12}

8

FRITTELLINE DI MELE

Frittelline di mele con gelato ^{1, 3, 5, 7, 8, 12}

8

TORTINO AL CIOCCOLATO

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

8

DOLCE DEL GIORNO

8

ANANAS AL NATURALE

6

📍 villagiglio 📌 Villa Giglio

