

# MENU DEGUSTAZIONE

Tortino di melanzane alla parmigiana,  
fondente al pomodoro “Cascina Pizzavacca” cialdina al parmigiano

La nostra cacio e pepe

Polpette di ceci e basilico su vellutata al pomodoro

38

---

**VILLA GIGLIO**

---

**Dal martedì al venerdì il menu include  $\frac{1}{2}$  acqua  
e un calice (oppure  $\frac{1}{4}$ ) di vino**

---

## SELEZIONE DEI NOSTRI PIATTI FREDDI

### Selezione di salumi

(Prosciutto crudo, salame ossolano, coppa ossolana e pancetta ossolana)  
serviti con giardiniera "Cascina Pizzavacca" e gnocco fritto <sup>1,7</sup>

**16**

Pane nero ai cereali casereccio, burro  
e acciughe del Mar Cantabrico selezionate <sup>1, 4, 5, 7</sup>

**15**

Selezione di formaggi (latte vaccino, di capra e di pecora)  
serviti con marmellata e miele. <sup>7</sup>

5pz **16**

3pz **10**

Degustazione di formaggi francesi

5pz **20**

3pz **14**

Tagliere misto di salumi e formaggi, servito con gnocco fritto e giardiniera  
"Cascina Pizzavacca" <sup>1,7</sup>

**VILLA GIGLIO**

**22**

Acqua ultrafiltrata: **2,50**

Acqua Panna e S. Pellegrino: **3,50**

Coperto: **3**

# ANTIPASTI

Carpaccio di polpo, maionese al peperone, stracciatella  
e polvere di olive taggiasche \*

1, 4, 7, 9, 12, 14

**18**

Fiori di zuccina farciti con mozzarella e acciughe del Cantabrico,  
in tempura alle erbe primaverili <sup>1, 3, 4, 5, 7</sup>

**15**

Tartare di manzo piemontese, agretti e tuorlo alla milanese <sup>1, 3, 7, 9</sup>

**16**

Tortino di melanzane alla parmigiana, fondente al pomodoro “Cascina  
Pizzavacca”, cialdina al Parmigiano Reggiano <sup>1, 7, 9</sup>

**14**

VILLA GIGLIO

Acqua ultrafiltrata: **2,50**    Acqua Panna e S. Pellegrino: **3,50**    Coperto: **3**

# PRIMI PIATTI

Riso carnaroli “Cascina Canta”, allo zafferano, fave e crudo di capesante \*

1, 4, 7, 9, 13

20

Tagliolini di nostra produzione, gamberone e la sua bisque \* 1, 2, 3, 4, 9, 12

20

Ravioli caserecci ripieni con spalla di maialino da latte cotto a bassa temperatura e affumicato, guazzetto di pomodori e basilico \* 1, 3, 7, 9, 12

18

La “nostra” cacio e pepe <sup>1,3,7</sup>

12

VILLA GIGLIO

Acqua ultrafiltrata: **2,50**

Acqua Panna e S. Pellegrino: **3,50**

Coperto: **3**

# SECONDI PIATTI

Costata di manzo garronese, selezione “Divina Carni”,  
servita con patate arrosto

**6,5/etto**

Fiorentina di manzo garronese (secondo disponibilità, circa 1-1.2kg),  
selezione “Divina Carni”, servita con patate arrosto

**7,5/etto**

“Due piccioni con una fava e pecorino” \* 7, 9, 12, 13

**30**

Asparagi e seppie \* 4, 14

**24**

Orata (400/600g) in crosta di sale, insalatina di stagione <sup>4</sup>

**24**

Polpette di ceci e basilico su vellutata al pomodoro “Cascina Pizzavacca”  
<sup>1, 3, 7, 9</sup>

**16**

VILLA GIGLIO

Acqua ultrafiltrata: **2,50**

Acqua Panna e S. Pellegrino: **3,50**

Coperto: **3**

# DESSERT

Crostatina di frolla, crema al limone e fragole <sup>1,3,7</sup>

8

Guazzetto di lamponi alla menta, crema al mascarpone  
e scaglette di cioccolato <sup>3,7,8,12</sup>

8

Tortino al cioccolato con cuore morbido fondente al 60% “Venchi” <sup>1,3,7,8</sup>

8

Tarte tatin alle mele, salsa alla vaniglia “Bleue Escale” <sup>1,3,7</sup>

8

Ananas al naturale

6

VILLA GIGLIO

Acqua ultrafiltrata: **2,50**

Acqua Panna e S. Pellegrino: **3,50**

Coperto: **3**