



VILLA MANZONI

Antipasti

<i>Tartare di salmone, salsa al Franciacorta, mandarino, capperi e prezzemolo</i> ^(4, 7)	18
<i>Praline di baccalà panate, zucca, pomodoro confit e nero di seppia</i> ^(1, 4, 7)	16
<i>Manzo piemontese crudo, croccante al mais, senape, acciughe e cipolla rossa marinata</i> ^(7, 10)	18
<i>Morbido panfritto, cavolo nero, taleggio fondente e prosciutto crudo Sant'Ilario 30 mesi</i> ^(1, 7)	16

Primi Piatti

<i>Riso Acquerello ai peperoni arrostiti, caviale di aringa affumicata, burrata e liquirizia</i> ^(4, 7)	16
<i>Cappellacci al cacio e pepe, emulsione di bisque e gamberi rossi crudi di Mazara del Vallo</i> ^(1, 2, 7, 9)	18
<i>Spaghettoni quadrati "Sel. Gentile di Gragnano" al fondo bruno, manzo, robiola e carciofi croccanti</i> ^(1, 7)	16
<i>Il mio Pacchero "Sel. Mancini" mantecato al pomodoro e Grana Padano 24 mesi</i> ^(1, 7)	14

Secondi Piatti

<i>Filetto di Fassona piemontese glassato, patate e formaggi orobici fondenti</i> ⁽⁷⁾	28
<i>Guancetta di manzo brasata, pere caramellate e polenta di farine miste</i> ^(1, 9)	22
<i>Ricciola arrosto, patate nere, salicornia e bollicine ristrette</i> ^(4, 7)	25
<i>Tonno rosso scottato, caponata di melanzane, maionese agli agrumi e terriccio mediterraneo</i> ^(1, 7, 9)	25