

Antipasti

Gnocco fritto -1.7.10.-

con salumi selezione Marco d'Oggiono e formaggi

15€

Battuta di manzo (macelleria Tacchini Canzo 1929) -1.5.6.-

tuorlo d'uovo fritto, tartufo nero e maionese al limone

13€

Selezione di formaggi, caprini e vaccini -1.5.7.-

(azienda agricola Binda Emanuela) località Barni, marmellate e pan brioche

12€

Seppia, lardo e salicornia -4.14.-

Maionese d'ostrica e limone

13€

Lingua di vitello c.b.t, Katsuobushi -4.7.-

Latte di mandorla e pepe lungo

13€

"Il prodotto surgelato all'origine o congelato in loco mediante abbattimento rapido di temperatura.

Primi

Spaghetto pastificio Gentile. -1.6.-

Cotto in un brodo di porcini, tartufo e polvere di fungo trombetta

14€

Gnocchi di patate viola -1.3.6.7.8.9.-

con ragù di cervo, nocciole e fonduta di parmigiano

13€

Risotto riserva San Massimo -7.9

burro affumicato, garusoli di mare e prezzemolo

15€

Bottoni di pasta fresca -1.2.3.4.6.7-

Ripieni con ricotta di bufala e zuppa al granchio blu

15€

Risotto e.v.o. -4.1.7.9.10-

*mantecato all'olio extra vergine d'oliva, limone e filetti di persico **

15€

* Il prodotto surgelato all'origine o congelato in loco mediante abbattimento rapido di temperatura.

Secondi

Aletta di manzo brasata -7.9.12-
cotta a bassa temperatura, con salsa di mirtilli, polenta taragna e funghi
17€

Filetto di manzo -1.3.7.9.12-
laccato al Madera, cipolla di Tropea in agrodolce, patata evo, spinacino novello e pasta sfoglia
27€

Coniglio ripieno -1.3.7.-
Salsa al foie gras, carota e fungo champignon
25€

Costata di scottona Bavarese
Con patate saltate e spinaci
28€

“Filetto” di Melanzana affumicata  -6-
fava tonka e verdure di stagione
18€

Fritto misto di paranza * -1.4.6.10-
servito con maionese al limone e verdure
23€

Pescato alla Wellington * -1.3.7.-
zabaglione al limone salato e misticanza
27€

* Il prodotto surgelato all'origine o congelato in loco mediante abbattimento rapido di temperatura.

Menù degustazione

Il Compromesso rappresenta l'idea.

Un percorso guidato per assaporare i piatti che racchiudono la vera essenza e la filosofia della Villa Nasti

Percorso 40€

*-Lingua di vitello c.b.t, Katsuobushi -4.7-
latte di mandorla e pepe lungo*

-Spaghetto pastificio Gentile. -1.6-

cotto in un brodo di porcini, tartufo e polvere di fungo trombetta

-Coniglio ripieno -1.3.7-

salsa al foie gras, carota e fungo champignon

Percorso 50 €

*-Seppia, lardo e salicornia 4.14
maionese d' ostrica e limone*

-Bottoni di pasta fresca -1.2.3.4.6.7-

ripieni con ricotta di bufala e zuppa al granchio blu

*-Pescato alla Wellington * -1.3.7.-*

zabaglione al limone salato e misticanza

- "Filetto" di Melanzana affumicata 

fava tonka e verdure di stagione

-Mela 2021 -1.7-

Cre moso al cioccolato bianco, lamponi e sambuco

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo, Comprende: acqua, caffè e coperto.

Vino escluso

