

# *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€

*Insalata di trota affumicata* -4.9.-

*verdure in agro dolce e centrifuga di salicornia*

13€

*Lingua di vitello c.b.t.* -7.9.-

*lenticchie e cappuccino di funghi*

13€

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

# Primi

Risotto "riserva San Massimo"  -6.7.-

*cotto in un brodo di porcini, tartufo nero e prezzemolo*

15€

Fusillone di Gragnano -1.7.-

*ragù di cervo, fonduta di pecorino e porro fritto*

14€

Ravioli del plin -1.3.6.-

*ripieni d'anatra, arancia e brodo profumato alla lavanda*

15€

Gnocchi di ceci -1.2.4.6.-

*gamberi di fiume, bietole e olio al dragoncello*

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

*Guancia di manzo brasata* -7.9.-  
*cotta a bassa temperatura, con salsa ai frutti rossi e polenta taragna*  
20€

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

*Petto d'anatra* -7-  
*porro, mela, liquirizia e salsa al pepe di Timut*  
25€

*Costata di scottona Bavarese* -1.-  
*con patate saltate e spinaci*  
28€

*Melanzana alla milanese* 🌿 -1.3.7.8.10 -  
*erbe di Provenza, salsa Bernese, verdure in agrodolce e riduzione vegetale*  
23€

*Fritto misto* -1.4.6.10-  
*calamari, totano, code di mazzancolle\*, verdurine e maionese al limone*  
23€

*Filetto di storione affumicato* -1.3.7.-  
*bietole, salsa al burro e limone*  
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 50€*

*-Lingua di vitello c.b.t. -7.9.-*

*lenticchie e cappuccino di funghi*

*-Fusillone di Gragnano -7.9*

*ragù di cervo, fonduta di pecorino e porro fritto*

*-Guancia di manzo brasata -7.9.12-*

*cotta a bassa temperatura, con salsa ai frutti rossi e pure di patate all'olio*

## *Percorso al buio 100€*

*È un viaggio culinario unico con il nostro Menù Degustazione a 7 portate, ispirata alla fauna locale.*

*Ogni portata è una rappresentazione della nostra terra, preparata a mano libera per offrirvi un'esperienza inaspettata e avvolgente. Deliziatevi nell'ignoto e abbracciate la filosofia culinaria che definisce il nostro ristorante "Villa Nasti.*

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

*X cucina*  
*Menù degustazione*

*Percorso 50€*

*-Lingua di vitello c.b.t. -7.-*

*lenticchie e cappuccino di funghi*

*-Fusillone di Gragnano -7.9*

*ragù di cervo, fonduta di pecorino e porro fritto*

*-Guancia di manzo brasata -7.9.12-*

*cotta a bassa temperatura, con salsa ai frutti rossi e pure di patate all'olio*

*Percorso al buio 100€*

*Esempio:*

*Entre *  
*Tartellette ripiene*  
*Riso da passeggio*  
*Cannolo ripieno*

*Trota*  
*Lingua*  
*Gnocchi ceci*  
*Ravioli o Riso fungo*  
*Melanzana*  
*Anatra o storione*  
*Dolce*

