

Antipasti

Gnocco fritto -1.7.10.-

con salumi selezione Marco d'Oggiono e formaggi

16€ *consigliato per 2 persone*

Battuta di manzo -1.3.6.-

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

13€

Selezione di formaggi, caprini e vaccini -1.3.7.-

delle nostre valli, marmellata e pan brioche

14€

Insalata di trota affumicata -4.9.-

verdure in agro dolce e centrifuga di salicornia

14€

Animella di vitello -1.3.6.7.-

alla milanese, spuma di riso allo zafferano e liquirizia

14€

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

Primi

Territorio  -7.-

risotto, latte di capra, caprino di Caslino, Granito 24mesi Pian del Tivano e liquirizia

15€

Calamarata di Gragnano -1.7.-

ragù d'anatra, fonduta di pecorino e porro fritto

15€

Ravioli del plin  -1.3.11.-

ripieni di melanzane alla brace, piselli e pomodoro confit

16€

Gnocchi di ceci -1.2.4.6.7.-

crudo di gambero rosa, bietole, olio al dragoncello e katsuobushi

16€

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
29€

Fiorentina di nostra selezione
6,50€ /h

Melanzana alla milanese 🌿 -1.3.7.8.10 -
erbe di Provenza, salsa Bernese, giardiniera di verdure
23€

Fritto misto -1.4.6.10*-
totano, calamaro e mazzancolle
24€

Filetto di storione affumicato -1.3.7.-
bietole, salsa al burro e limone
30€

* 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€

- Animella di vitello alla milanese -1.3.6.7.-

spuma di riso allo zafferano e liquirizia

- Calamarata -7.9

ragù di anatra, 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€

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

