

# *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*

