



VILLA GIADDE

RISTORANTE - B & B

MENÙ

“LA NOSTRA FILOSOFIA”

Le nostre entrées

Capasanta marmorizzata, cetrioli,
rapanelli, melone, menta

Uovo, funghi,
prezzemolo, limone

Spaghetti quadri, zafferano, scarola, cozze,
vongole, capperi

Filetto di manzo, crema di ricotta, pastrami,
cipolle di Tropea, spinacino, patate

Pesca sciroppata, spuma allo yogurt,
gelato al basilico, lamponi, erbe

La nostra pasticceria

MENÙ

“LA TRADIZIONE”

Le nostre entrée

Bresaola Macelleria Del Curto
Sciatt della Valtellina

Cannolo di Taroz valtellinesi,
fonduta di Scilano 3 mesi

Galletto Vallespluga, variazione di mais,
polenta, agretti, grani del Paradiso

Grano saraceno soffiato, sorbetto alla mela e dragoncello,
mousse al miele di Apicoltura De Stefani

La nostra pasticceria

ANTIPASTI

Polipo, crema di ceci,
peperone crusco, frutti tropicali
13

Capasanta marmorizzata, cetrioli,
rapanelli, melone, menta
16

Uovo, funghi,
prezzemolo, limone
13

Tartare di manzo, mantecato al caprino, segale,
pestada e frutti rossi
15

Bresaola Macelleria Del Curto
Sciatt della Valtellina
12

Caprino Azienda Agricola Acqua Fracta, essenza di pomodoro,
sedano, crumble di olive
14

PRIMI

Gnocchi, crema di porri, 'nduja,
ricotta stagionata Azienda Agricola Acqua Fracta
13

Risotto riserva San Massimo,
crudo di gambero rosa, limone, prezzemolo
15

Spaghetti quadri, zafferano, scarola, cozze,
vongole, capperi
14

Bottoni di maialino nero,
jus vegetale, shitake, cavolfiori
15

Cannolo di Taroz valtelinesi,
fonduta di Scilano 3 mesi
14

SECONDI

Agnello in doppia cottura, in crosta di erbette,
millefoglie di melanzane, aglio nero

25

Filetto di manzo, crema di ricotta, pastrami,
cipolle di Tropea, spinacino, patate

25

Duetto di maialino, patate dolci,
pak choi, taccole

23

Galletto Vallespluga, variazione di mais,
polenta, agretti, grani del Paradiso

21

Branzino e la sua Ceviche, romanesco,
nocciole, basilico

25

Storione, patate, bouillabaisse di pesce del Mediterraneo,
salicornia, carote, uova di pesce di lago

26

DESSERT

Pesca sciropata, spuma allo yogurt,
gelato al basilico, lamponi, erbette

9

Albicocca brasata, mousse alla lavanda,
croccante ai cereali, sorbetto di lattuga

9

Mousse di caprino, ciliege, cru di cacao,
Saba Acetaia Giuseppe Giusti

9

Grano saraceno soffiato, sorbetto alla mela e dragoncello,
mousse al miele di Apicoltura De Stefani

9

Crema catalana alla rosa, peperoncino,
quinoa, frutti rossi

9

