

# Bentornati al ristorante Da Gigi

*L'amore per la tradizione,  
la passione per la ricerca del gusto nuovo  
e la gioia nel condividere un'emozione..*

\*\*\*\*

## *Allergie ed intolleranze alimentari*

*In caso di allergie o intolleranze alimentari, il nostro staff si prenderà cura di voi,  
al fine di garantire un pasto tranquillo.*

## *Allergeni*



*Per garantire elevati standard igienico-sanitari e organolettici,  
alcuni prodotti vengono abbattuti.*

# La carte

## *Miniburger*

..di panbrioches all'uvetta e fava tonka, tartare di carciofi , soffice di robiola e mandorle  
13.00 € (3,4,5,11)

## *Prosciutto*

..di cinghiale, flan di zucca bio locale, crema di parmigiano reggiano, arachidi  
12.00 € (4\*,5\*,10,11)

## *Salmone*

..carpaccio marinato da noi al ginepro, broccoletti, gel di mandarino e miso,  
tapioca ai semi di sesamo  
14.00 € (2,6,11,13)

---

## *Scapinasc*

..ravioloni in farcia di carni selezionate, burro, salvia e parmigiano reggiano  
13.00 € (4,5,11)

## *Risotto*

mantecato alla camomilla, coscia di lepre alla birra, perle di tartufo e nocciole  
13.00 € (3,9,11,12) minimo per 2 persone

## *Tortelli*

..al nero con baccalà mantecato, crema di ceci, pomodorini confit, essenza al rosmarino  
14.00 € (4,5,6,7,11)

---

## *Filetto di manzo*

..carciofi croccanti, mosto d'uva fragolina bio, chips di pecorino  
24.00 € (11)

## *Filetto di cervo*

..alla griglia, sedano rapa, mirtilli rossi disidratati, dressing alla liquirizia di montagna  
26.00 € (4,9,11)

## *Gamberi rossi*

..di Mazara, polpo e cozze alla plancia, ricci di castagne, la sua bisque allo zafferano  
23.00 € (1,3,4,5,7,9,11)

Pane e coperto 3,00 €

# Menù degustazione

In questo momento storico unico, abbiamo scelto di onorare e sostenere ancor di più le nostre origini, i suoi prodotti, la tradizione, la sostanza..l'Italia!

## Territorio

### Salumi

Selezione di salumi e formaggi locali, giardiniera “della nonna”, sfogliatelle alle noci

### Scapinasc

..ravioloni in farcia di carni selezionate, burro, salvia e parmigiano reggiano

### Maialino

..filetto di maialino, bacon croccante, riduzione al mosto d'uva, ricci di castagne

### La crostata

..di frolla impastata a mano, composta di rabarbaro km 0 e fragole, gelato

**45 €**

## A tutto bosco!

### Salmone

..carpaccio marinato al ginepro, broccoletti, gel di mandarino, panbrioche all'uvetta

### Il cinghiale

..di cinghiale, flan di zucca bio locale, crema di parmigiano reggiano, arachidi

### Risotto

..mantecato alla camomilla km0, coscia di lepre alla birra fumé, nocciole, tartufo perlage

### Cervo

..filetto di cervo griglia, ricci di castagne, mirtilli rossi, dressing alla liquirizia di montagna

### Bavarese

..alle spezie, nevicata di torrone, passata di cachi bio locali e rhum

**58 €**

**IL MENU VA GENTILMENTE ORDINATO PER L'INTERO TAVOLO  
(pane e coperto inclusi)**

# Salumi e formaggi

*Salumi* ..salame e coppa suina “Pigazzi eccellenze d’Italia”, bresaola dei Crotti  
12,00 € ( 3,4,5,9,11 )

*La capra della Muggiasca* ..latteria, capretto stagionato, zola, fresco di capra  
8,00 € ( 3,4,5,9,11 )

*La vacca* ..strachintunt, taleggio, tomino stagionato, marscirol  
8,00 € ( 3,4,5,9,11 )

*L’orologio di formaggi*.. degustazione di tutti i formaggi di capra e vacca  
13,00 € ( 3,4,5,9,11 )

*Gran misto*.. degustazione completa di formaggi e salumi locali  
15,00 € ( 3,4,5,9,11 )

\* Salumi e formaggi vengono accompagnati dalla “giardiniera della nonna” e sfogliatelle alle noci

---

## I dolci

*Bavarese*..  
..alle spezie natalizie, nevicata di torrone, passata di cachi bio locali e rhum  
€ 7,00 (3,4,5,11,12)

*La crostata* ..  
di frolla impastata a mano, composta di rabarbaro km 0 e fragole, crema allo zenzero  
€ 7,00 (3,4,5,11)

*Veneziana noci e cioccolato*..  
una nostra soffice produzione accompagnata da crema al Grand Marnier  
€ 7,00 (3,4,5,11,12)

*Panettone tradizionale*  
una nostra soffice produzione accompagnata da crema al Grand Marnier  
€ 7,00 (3,4,5,11,12)

*Gelato e sorbetto quotidiano*..  
chiedi al nostro staff il mantecato del giorno  
€ 5,00