

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.*

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!

Il territorio..

Salumi

Selezione di salumi e formaggi locali,
giardiniera “della nonna” e composta di cipolle e pepe

Scapinasc

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

Maialino

..filetto di maialino, ciambelle di mela, bacon croccante,
riduzione al mosto d'uva

La crostata

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

45 €

IL MENU VA GENTILMENTE ORDINATO PER L'INTERO TAVOLO
(vino di nostra selezione, acqua, pane e coperto inclusi)

La carte

Patè

Patè di fegatini d'anatra, panbrioches alla fava tonka, mela e zenzero
14.00 € (3,4,5,11)

Uovo

..uovo pochè 61°, budino di spinaci, crema di robiola, vela di pane al pepe sichuan
12.00 € (4,5,11)

Salmone

..salmone marinato da noi, finocchio, agrumi, salsa ponzu, tapioca al sesamo
13.00 € (2,6,11,13)

Scapinasc

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

Risotto

Carnaroli S. Massimo mantecato alle castagne, cozze soutè, crumble di speck
14.00 € (3,7,11) minimo per 2 persone

Gnocchi

..gnocchi tradizionali di zucca, verza stufata, crema di gorgonzola, balsamico ridotto
13.00 € (4,5,11)

Filetto di manzo

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

Filetto di cervo

..alla griglia, ciambelle di mela, dressing alla liquirizia di montagna, cialde di polenta
26.00 € (9,11)

Gamberoni

..gamberoni alla plancia, pannocchiette arrostite, salsa puttanesca, chips di patate
23.00 € (1,11)

Pane e coperto 3,00 €

Salumi e formaggi

Salumi ..salame “Pigazzi eccellenze d’Italia”, bresaola dei Crotti, prosciutto di cinghiale
12,00 € (3,4,5,9,11)

La capra della Muggiasca ..latteria, caprotto 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 composta di cipolle e pepe

I dolci

Cre moso..
Cre moso allo yogurt, muesli con frutta secca Km0, frutti rossi e polline di castagno..
€ 7,00 (3,4,11)

Bavarese..
Bavarese alla vaniglia del Madagascar, sfoglia caramellata e castagne glacé

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

Veneziana noci e cioccolato..
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