

Vigna Caio Menù

Antipasti - Entrées

Menù degustazione 5 portate € 60.00

Battuta di manzo e cardoncello arrosto

Beef Tartare with grilled mushrooms € 15.00

Zucca al forno, erborinato di pecora e miele fermentato

Pumpkin with blue sheep cheese and honey € 10.00

Coregone in oleocottura latte di noce e ramolacce

Lake fish in oleocooking with walnut milk and wild broccoli

€ 14.00

Anguilla mantecata con salsa verde e chips di aglio nero

Eel mousse in parsley sauce and black garlic chips € 13.00

Primi Piatti - First Courses

Tortello di gambero rosso, fondo al vermouth e tartufo nero

Red prawns ravioli with vermouth demi-glace and black truffle

€ 18,00

Spaghetto "Mancini" ojo ojo e lago

Spaghetti "Mancini" garlic, olive oil and lake fishroe € 14,00

Risotto funghi, mela affumicata e caciopfiore

Mushrooms smoked apple and caciopfiore cheese risotto € 17,00

Gyoza di stinco di maiale, brodo di funghi e alloro

Pork shin gyoza with mushrooms and laurel broth € 15,00

Primi della tradizione - Traditional first courses € 14,00

(Carbonara, Matriciana, cacio e pepe)

Secondi - Main Courses

Pancia di maiale castagne e cavolo

Pork belly with chestnuts and cabbage €20,00

Pannicolo salsa barbecue di melograno e crauti

Grilled beef in pomegranate barbecue sauce and sauerkrauts
€22,00

Luccio alla cacciatora e cime di rapa

Pike "cacciatora style" with broccoletti €18,00

Verza fondo bruno vegetale limone fermentato e liquirizia

Braised cabbage with lemon and licorice €13,00

Contorni dall'orto

Vegetables from our garden €7,00

Dolci - Desserts

Bignè zucca e mandorle

Pumpkin and almond puff €9,00

Frolla di noci mele al vino rosso e chantilly alla cannella

*Walnuts shortbread with red wine sauce apples and cinnamon
chantilly* €7,00

Bavarese mascarpone caffè e cacao

Mascarpone bavaroise with coffee and chocolate cream €8,00