



ILARIO VINCIGUERRA



"UN VIAGGIO NEI NOSTRI PIATTI STORICI"

À la carte

ANTIPASTI

"Profumo" (2007)

Tartare di gamberi rossi e gin tonic

€ 28

"Salmone in Scozia" (2018)

Salmone marinato con essenza di whisky affumicato al tavolo

€ 25

"La Parmigiana nella Melanzana" (2010)

Rivisitazione della classica parmigiana di melanzane

€ 25

PRIMI PIATTI

Pasta e Piselli (2015)

Pasta, crema di piselli, polvere di piselli e germogli di piselli

€ 25

Cacio e Pepe (2019)

Minimo 2 persone. Piatto ultimato in sala dallo Chef

€ 30

Pasta "Only for you" (2015)

Minimo 2 persone. Piatto ultimato in sala dallo Chef

€ 35

SECONDI PIATTI

Selezione crudo di mare (2016)

€ 55

"Il manzo dall'Oriente alla Campania" (2019)

Biancostato in salsa orientale e mela annurca

€ 35

Coda di rospo e... (2015)

€ 38

DESSERT

Semifreddo al Tiramisù (2017)

€ 18

Selezione di gelati e sorbetti

realizzati con frutta matura e senza alcool (2000)

€ 18

Forme di frutta

Composizione di frutta fresca e sorbetto (2014)

€ 18

The Crash

Esplosione di pasticceria napoletana (2016)

(per la totalità del tavolo)

€ 25 a persona

Tutti i dessert verranno preceduti dall'Oro di Napoli

NEL DARVI IL BENVENUTO VI CONSIGLIAMO

Aperitivo caldo e un calice di bollicine francesi

€ 15

Aperitivo caldo con degustazione di crudo mare e un calice di bollicine francesi

€ 30

"LA NOSTRA CUCINA CREATIVA ED ISTINTIVA
PRENDE ISPIRAZIONE DAI PRODOTTI CHE OFFRE IL MERCATO TUTTI I GIORNI"

MENÙ A SORPRESA

Vi chiediamo di segnalarci le Vostre intolleranze ed allergie,
nonchè le pietanze non gradite.

4 PORTATE

"Venezia"

-

€ 60

6 PORTATE

"Milano"

-

€ 80

8 PORTATE

"Roma"

-

€ 100

10 PORTATE

"Napoli"

-

€ 120

IN ABBINAMENTO DEGUSTAZIONE VINI DA € 40

- I menù vengono serviti per la totalità del tavolo -

UN'ORA DA ILARIO

La nostra proposta quotidiana per un pranzo più leggero,
senza rinunciare al gusto e alla qualità
della cucina mediterranea dello chef Ilario Vinciguerra

-

€ 25

Esclusi i giorni prefestivi e festivi

FORMAGGI

Selezione di formaggi con pan brioche

A partire da € 20

Caffè espresso miscela Kenon macinato al momento
accompagnato da piccola pasticceria

€ 6

Si comunica alla rispettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n. 852/04).

Acquistando giornalmente le materie prime non sempre possiamo assicurare la totale disponibilità dei piatti.

Pane, pasta e pasticceria sono prodotti della nostra cucina. Si ricorda, inoltre, che è vietato fumare e si prega gentilmente di non utilizzare il cellulare in sala.



ILARIO VINCIGUERRA

Via G. Tenconi, 3, 21013 Gallarate (VA)
info@ilariovinciguerra.it - +39 0331 791597