



ILARIO VINCIGUERRA

— 20° —  
*Anniversary*



NEL DARVI IL BENVENUTO VI CONSIGLIAMO

Aperitivo caldo  
e un calice di bollicine francesi  
€ 15

Aperitivo con degustazione di crudo mare  
e un calice di bollicine francesi  
€ 25

Aperitivo misto, caldo con degustazione di crudo mare  
e un calice di bollicine francesi  
€ 35

## 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

"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	6 PORTATE	8 PORTATE	10 PORTATE
"Venezia"	"Milano"	"Roma"	"Napoli"
-	-	-	-
€ 60	€ 80	€ 100	€ 120

## IN ABBINAMENTO DEGUSTAZIONE VINI

4 CALICI	6 CALICI	8 CALICI
a partire da	a partire da	a partire da
-	-	-
€ 40	€ 60	€ 80

# "UN VIAGGIO NEI NOSTRI PIATTI STORICI"

À la carte

## ANTIPASTI

"Profumo": tartare di gamberi rossi e gin tonic (2007)

€ 28

Porro, cioccolato e caviale (2020)

€ 25

Pane sifonato con melone e guanciaie (2020)

€ 25

## PRIMI PIATTI

La Lasagna "diversa" (2020)

€ 25

Spaghettone (2003)

con colatura d'alici su letto di scarola leggermente affumicata

€ 25

Cacio e Pepe (2019)

Per la totalità del tavolo. Piatto ultimato in sala dallo Chef

€ 30

## SECONDI PIATTI

Selezione crudo di mare (2016)

€ 55

Maialino tenero e croccante (2002)

€ 38

L'anatra scomposta (2020)

€ 35

Triglia, fiori e barbabietola (2020)

€ 32

## DESSERT

FragoCiok (2013)

€ 18

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

## FORMAGGI

Selezione di formaggi con pan brioche e le nostre confetture

-

a partire da

€ 20

---

Caffè espresso miscela Kenon macinato al momento  
accompagnato da piccola pasticceria

-

€ 6

Si comunica alla spettabile 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 Roma, 1 - 21013 Gallarate (VA)*  
*ingresso auto Via G. Tenconi, 3*  
*info@ilariovinciguerra.it - +39 0331 791597*