Il Giardinetto

RISTORANTE



"La cucina è l'arte di trasformare la materia in emozione."



A N T I P A S T I

SEPPIOLINE IN UMIDO CON PISELLI SU POLENTA MORBIDA
€16.00
[1-7-14]

CARPACCIO DI PESCE SPADA TIEPIDO CON CIPOLLOTTI STUFATI AL LATTE E FALDE DI POMODORO AL BASILICO
€22,00
[1-4-5-7]

MILLEFOGLIE DI BACCALA' MANTECATO
€18,00
[1-4-7]

PATE' DI VITELLO DEL GIARDINETTO CON COMPOSTA DI CIPOLLE E PAN BRIOCHE
€19,00
[1-3-7-12]

IL TRIS "GIARDINETTO" VITELLO TONNATO, INSALATA RUSSA, CARPACCIO DI MANZO
€19,00
[1-3-4-5-12]

FLAN DI PORCINI CON FONDUTA DI CASTELMAGNO
€19,00
[1-3-7-12]

P R I M I

RISOTTO S. ANDREA DOP ALLA ZUCCA, STRACCIATELLA, TARTARE DI SCAMPI E CRUMBLE ALL'AMARETTO
€24,00
[1-2-7-9-12]

RAVIOLI DI MELANZANE SU VELLUTATA DI POMODORO E BASILICO, CREMA AL FIOR DI LATTE
€17,00
[1-3-7]

PASTA E FAGIOLI
€16,00
[1-9-12]

TAGLIATELLE AL RAGU' D' ANATRA MUTA CONFIT CON FUNGHI PORCINI
€22,00
[1-3-7-9-12]

VELLUTATA DI CANNELLINI CON NOCE DI CAPASANTA E CROCCANTE DI SALUMI
€20,00
[7-9-14]

E N T R É E S

SEICHES MIJOTÉES AVEC PETITS POIS, SUR POLENTA CRÉMEUSE
€16,00
[1-7-14]

CARPACCIO TIÈDE D'ESPADON, PETITS OIGNONS BRAISÉS AU LAIT ET PÉTALES DE TOMATE AU BASILIC
€22,00
[1-4-5-7]

MILLEFEUILLE DE MORUE CREMEUSE
€18,00
[1-4-7]

PÂTÉ DE VEAU DU GIARDINETTO, COMPOTE D'OIGNONS ET PAIN BRIOCHE
€19
[1-3-7-12]

LE TRIO « GIARDINETTO » : VITELLO TONNATO, SALADE RUSSE, ET CARPACCIO DE BŒUF
€19,00
[1-3-4-5-12]

FLAN DE CHAMPIGNON CÈPES ET FONDUE DE CASTELMAGNO
€19,00
[1-3-7-12]

P R E M I E R S P L A T S

RISOTTO S. ANDREA DOP AU POTIRON, STRACCIATELLA, TARTARE DE LANGOUSTINES ET CRUMBLE À L'AMARETTO

€24,00

[1-2-7-9-12]

RAVIOLIS À L'AUBERGINE, VELOUTÉ DE TOMATE ET BASILIC, CRÈME DE FIOR DI LATTE

€17,00

[1-3-7-]

PASTA E FAGIOLI – SOUPE TRADITIONNELLE ITALIENNE DE PÂTES ET HARICOTS ROUGE

€20,00

[1-9-12]

TAGLIATELLES AU RAGÙ DE CANARD DE BARBARIE CONFIT ET CÈPES

€22,00

[1-3-7-9-12]

VELOUTÉ DE HARICOTS CANNELLINI, NOIX DE SAINT-JACQUES ET CROUSTILLANT DE CHARCUTERIE

€20,00

[7-9-14]

A P P E T I Z E R S

BRAISED BABY CUTTLEFISH WITH PEAS, SERVED OVER SOFT POLENTA

€16,00

[1-7-14]

WARM SWORDFISH CARPACCIO WITH MILK-BRAISED SPRING ONIONS AND BASIL-MARINATED TOMATO PETALS

€22,00

[1-4-5-7]

MILLE-FEUILLE OF WHIPPED SALT COD

€18,00

[1-4-7]

GIARDINETTO VEAL PÂTÉ WITH ONION COMPOTE AND BRIOCHE

€19,00

[1-3-7-12]

THE "GIARDINETTO" TRIO: VEAL WITH TUNA, RUSSIAN SALAD, BEEF CARPACCIO

€19,00

[1-3-4-5-12]

PORCINI MUSHROOM FLAN WITH CASTELMAGNO CHEESE FONDUE

€19,00

[1-3-7-12]

F I R S T C O U R S E S

S. ANDREA DOP RISOTTO WITH PUMPKIN, STRACCIATELLA, SCAMPI TARTARE AND AMARETTO CRUMBLE
€24,00
[1-2-7-9-12]

EGGPLANT RAVIOLI ON A TOMATO AND BASIL VELOUTÉ, FIOR DI LATTE CREAM
€17,00
[1-3-7]

PASTA E FAGIOLI – TRADITIONAL ITALIAN PASTA AND BEAN SOUP
€16,00
[1-9-12]

TAGLIATELLE WITH CONFIT MUSCOVY DUCK RAGÙ AND PORCINI MUSHROOMS
€22,00
[1-3-7-9-12]

CANNELLINI BEAN VELOUTÉ WITH SCALLOP AND CRISPY CURED MEATS
€20,00
[7-9-14]

S E C O N D I

MEDAGLIONE DI RANA PESCATRICE LARDELLATA SU CREMOSO DI VERDURE E MAIONESE DI PEPERONI
€28,00
[1-4-12)

TRANCIO DI RICCIOLA CON PEPERONI IN AGRODOLCE, CASTAGNE E RIDUZIONE DI MIELE E SOIA
€30,00
[4-6-12]

GALLETTO IN CASSERUOLA CON LE SUE VERDURE E CROSTONE DI POLENTA
€26,00
[1-5-10-11-12]

PANCIA DI MAIALE CROCCANTE CON COMPOSTA DI FRUTTI ROSSI E PATATA SCHIACCIATA
€28
[6-7-12]

ASSIETTE DI FORMAGGI CON LE SUE COMPOSTE
€16
[7-8-10-12]

D O L C I

SEMIFREDDO ALLE CASTAGNE E CROCCANTINO ALLE NOCI
€9,00
[3-7-8]

TARTE TATIN
€9,00
[1-3-7]

TORTINO DI PERE E MANDORLE CON SALSA DI CIOCCOLATO FONDENTE
€9,00
[1-3-7-8]

CREME BRULEE AL CAFFE' E NOCCIOLA
€9,00
[1-3-7-8]

GELATI E SORBETTI DELLA CASA
€8,00
[3-7-8]

P L A T S
P R I N C I P A U X

MÉDAILLON DE LOTTE BARDÉ DE LARD, CRÈME DE LÉGUMES ET MAYONNAISE AUX POIVRONS
€28,00
[1-4-12]

TRANCHE DE SÉRIOLE, POIVRONS AIGRES-DOUX, CHÂTAIGNES ET RÉDUCTION AU MIEL ET SOJA
€30,00
[4-6-12]

COQUELET EN COCOTTE, AVEC SES LÉGUMES ET ROUTON DE POLENTA
€26,00
[1-5-10-11-12]

POITRINE DE PORC CROUSTILLANTE, COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES ET POMMES DE TERRE ÉCRASÉES
€28,00
[6-7-12]

ASSIETTE DE FROMAGES ET SES COMPOTES
€16,00
[7-8-10-12]

D E S S E R T

SEMIFREDDO AUX CHÂTAIGNES ET NOUGATINE AUX NOIX
€9,00
[3-7-8]

TARTE TATIN
9,00 €
[1-3-7]

GÂTEAU AUX POIRES ET AMANDES, SAUCE AU CHOCOLAT NOIR
€9,00
[1- 3-7-8]

CRÈME BRÛLÉE AU CAFÉ ET À LA NOISETTE
€9,00
[1-3-7-8]

GLACES ET SORBETS FAITS MAISON
€8,00
[3-7-8]

S E C O N D S

LARD-LARDED MONKFISH MEDALLION ON CREAMED VEGETABLES WITH PEPPER MAYONNAISE
€28,00
[1-4-12]

AMBERJACK FILLET WITH SWEET-AND-SOUR PEPPERS, CHESTNUTS AND HONEY & SOY REDUCTION
€30,00
[4-6-12]

CASSEROLE-ROASTED SPRING CHICKEN WITH SEASONAL VEGETABLES AND CRISPY POLENTA
€26,00
[1-5-10-11-12]

CRISPY PORK BELLY WITH RED BERRY COMPOTE AND CRUSHED POTATOES
€28.00
[6-7-12]

CHEESE SELECTION WITH JAM
€16,00
[7-8-10-12]

S W E E T S

CHESTNUT SEMIFREDDO WITH WALNUT BRITTLE
€9.00
[3-7-8]

TARTE TATIN
€9,00
(1-3-7)

PEAR AND ALMOND CAKE WITH DARK CHOCOLATE SAUCE
€9,00
[1-3-7-8]

COFFEE AND HAZELNUT CRÈME BRÛLÉE
€9,00
[1-3-7-8]

HOUSEMADE ICE CREAM AND SORBETS
€8,00
[3-7-8]

I L P E R C O R S O
D E L G U S T O

IL TRIS "GIARDINETTO"
VITELLO TONNATO, INSALATA RUSSA,
CARPACCIO DI MANZO

[3-4-5-7]

PANISSA DELLA TRADIZIONE

[7-8]

LUMACHE ALLA PARISIENNE (6PZ)

[1-6-7-12]

DOLCE

2 PORTATE PIU' DOLCE € 55,00

3 PORTATE PIU' DOLCE € 70,00

SERVIZIO E COPERTO € 3,00

L E P A R C O U R S
D E S S A V E U R S

LE TRIO « GIARDINETTO »
VEAU SAUCE THON, SALADE RUSSE ET
CARPACCIO DE BŒUFO

[3-4-5-7]

PANISSA TRADITIONNELLE

[7-8]

ESCARGOTS À LA PARISIENNE (6PZ)

[1-6-7-12]

DESSERT

2 PLATS PLUS DESSERTS € 55,00

3 PLATS PLUS DESSERTS € 70,00

SERVICE ET COUVERTURE € 3,00

THE JOURNEY OF TASTE

THE "GIARDINETTO" TRIO
VEAL WITH TUNA SAUCE, RUSSIAN SALAD, AND BEEF CARPACCIO

[3-4-5-7]

TRADITIONAL PANISSA

[7-8]

PARISIAN-STYLE ESCARGOTS (6PZ)

[1-7-9-12]

SWEET

2-COURSE PLUS DESSERT €55.00

3-COURSE PLUS DESSERT €70.00

SERVICE AND COVER CHARGE €3.00

Il Giardinetto
RISTORANTE

WAMI

All'Hotel Ristorante Il Giardinetto, ogni sorso diventa un gesto straordinario.
Come? Con WAMI, 1 prodotto = 100 litri d'acqua donati a comunità nel mondo senza accesso a questa risorsa.
Scansiona il QR code per scoprire di più.

Il Giardinetto
RISTORANTE

WAMI

À l'Hôtel Restaurant Il Giardinetto, chaque gorgée devient un geste extraordinaire.
Comment ? Grâce à WAMI : 1 produit = 100 litres d'eau potable offerts à des communautés dans le monde qui n'ont pas accès à cette ressource.
Scannez le QR code pour en savoir plus.

Il Giardinetto
RISTORANTE

WAMI

At Hotel Ristorante Il Giardinetto, every sip becomes an extraordinary gesture.
How? With WAMI: 1 product = 100 litres of clean water donated to communities around the world that lack access to this essential resource.
Scan the QR code to learn more.

Il Giardinetto

RISTORANTE

Indirizzo: Via Luigi Sereno 3 Vercelli, 13100 (VC)
Fisso: 0161 257230
Mobile: 375 126 1017
Mail: info@giardinettovercelli.it

https://giardinettovercelli.it

IG:hr.giardinetto