

Menù



PINOCCHIO

1826

Restaurant

“Inseguì ciò che ami o finirai per amare ciò che trovi”

Carlo Collodi

Vi diamo il benvenuto al ristorante Pinocchio 1826

Una location meravigliosa all'interno della villa ottocentesca a due passi dal centro di Varese. Il servizio, elegante e caloroso, della squadra guidata dal maître Giacomo Pagani. Una carta dei vini da più di 400 referenze, con focus su champagne e vini delle Langhe. La passione per la cucina dello chef Davide Aviano, nata dall'amore per sua moglie Annalisa, sbocciata a Masterchef e infine raffinata nelle cucine dei migliori chef d'Italia per poi tornare a casa, nella loro Varese, dove offrire un percorso culinario fatto di cura e rispetto delle materie prime, di tecnica, di fantasia.



Menù degustazione

Carpaccio di picanha, peperone arrosto e suo fondo, senape
Picanha carpaccio, roasted pepper and its cream, mustard

Zucca³: zucca napoletana, crema di zucca mantovana, fondo di zucca
Neapolitan pumpkin, Mantuan pumpkin cream and pumpkin roasted sauce

Spaghetti cotti in acqua di polpo, scampo marinato al lime
Spaghetti cooked in octopus water, lime marinated scampi

Guancia di vitella, morbido di patata, chiodini
Braised veal cheek, oft potato, nails

Variazione mango, nocciole
Variation mango, hazelnuts

€ 75,00 cad.

Acqua e caffè inclusi

Vini esclusi

Il menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo
The tasting menu is prepared for all guests at the same table



Gli Antipasti

Starters

<i>Zucca³: zucca napoletana, crema di zucca mantovana, fondo di zucca</i>	€ 16,00
<i>Neapolitan pumpkin, Mantuan pumpkin cream and pumpkin roasted sauce</i>	
<i>Calamaro, patata schiacciata e scamorza affumicata</i>	€ 20,00
<i>Squid, mashed potato and smoked scamorza</i>	
<i>Carpaccio di picanha, peperone arrosto e suo fondo, senape</i>	€ 18,00
<i>Picanha carpaccio, roasted pepper and its cream, mustard</i>	
<i>Animella di cuore di vitello, sedano rapa, burro all'aringa affumicata, lime</i>	€ 18,00
<i>Veal sweetbread heart, celeriac, smoked herring butter, lime</i>	

I Primi

First courses

<i>Spaghetti cotti in acqua di polpo, scampo marinato al lime</i>	€ 24,00
<i>Spaghetti cooked in octopus water, lime marinated scampi</i>	
<i>Raviolo ripieno di ragù di coda, salsa di pecorino e pepe</i>	€ 18,00
<i>Raviolo stuffed with ox tail ragout, pecorino sauce and pepper</i>	
<i>Zuppa di legumi e verdure</i>	€ 16,00
<i>Vegetables and legumes soup</i>	
<i>Ditalini, ceci, cozze, pane croccante</i>	€ 18,00
<i>Ditalini pasta, chickpeas, mussels, crusty bread</i>	



I Secondi

Main courses

<i>Trota salmonata al profumo di rosmarino, acetosella, zabaione al limone</i> <i>Salmon trout rosemary scented, sorrel, lemon zabaione</i>	€ 22,00
<i>Capasanta scottata, zucca, amaretto</i> <i>Seared scallop, pumpkin, amaretto</i>	€ 26,00
<i>Pluma di maiale iberico, brodo all'alloro, verza</i> <i>Iberian pork pluma, bay leaf broth, cabbage</i>	€ 24,00
<i>Guancia di vitella, morbido di patata, chiodini</i> <i>Braised veal cheek, soft potato, nails</i>	€ 22,00
<i>Selezione di Formaggi</i> <i>Cheese Selection</i>	€ 20,00

I Dolci

Desserts

<i>Barolomisù®</i> <i>Signature Tiramisù</i>	€ 9,00
<i>Variazione mango, nocciole</i> <i>Variation mango, hazelnuts</i>	€ 9,00
<i>Bavarese al caramello, composta di fichi, cacao, mandorle, bergamotto</i> <i>Bavarese caramel, figs ham, chocolate, almonds, bergamot</i>	€ 9,00
<i>Il Gianduiotto del "Pinocchio"</i> <i>Chocolate, raspberry, pastry</i> <i>èàxsss</i>	€ 9,00