

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

*Faraona, misticanza, limone, frutti rossi
Guinea fowl, mesclun, lemon, red berries*

*Polpo alla ligure
Octopus "alla ligure"*

*Raviolo d'anatra, salsa hoisin, rafano
Duck ravioli, hoisin sauce, horseradish*

*Rombo, yogurt al ravanello, Patanegra
Turbot fish, radish yogurt, Patanegra*

*Rabarbaro, mandorla, vaniglia
Rhubarb, almond, vanilla*

€ 80,00 cad.

Acqua e caffè inclusi

Vini esclusi

Water and coffee included

Wines excluded

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

Gli Antipasti

Starters

| | |
|---|---------|
| <i>Faraona, misticanza, limone, frutti rossi</i> <i>Guinea fowl, mesclun, lemon, red berries</i> | € 20,00 |
| <i>Polpo alla figure</i> <i>Octopus "alla figure"</i> | € 22,00 |
| <i>Seppie, piselli</i> <i>Cuttlefish, peas</i> | € 20,00 |
| <i>Panzanella</i> <i>Panzanella</i> | € 16,00 |

I Primi

First courses

| | |
|--|---------|
| <i>Spaghettone alla Norma</i> <i>Spaghettone pasta "alla Norma"</i> | € 20,00 |
| <i>Raviolo d'anatra, salsa hoisin, rafano</i> <i>Duck ravioli, hoisin sauce, horseradish</i> | € 20,00 |
| <i>Capellini, pecorino, fave, pepe nero</i> <i>Capellini pasta, pecorino cheese, broad bean, black pepper</i> | € 18,00 |
| <i>Pacchero, cozze, fagioli</i> <i>Pacchero pasta, mussels, beans</i> | € 20,00 |

I Secondi

Main courses

| | |
|---|---------|
| <i>Rombo, yogurt al ravanello, Patanegra</i> <i>Turbot fish, radish yogurt, Patanegra</i> | € 26,00 |
| <i>Ricciola, puntarelle, aioli</i> <i>Amberjack, puntarelle, aioli</i> | € 28,00 |
| <i>Bavette di vitello, salsa Tzatziki, insalata di verdure</i> <i>Flank steak, Tzatziki sauce, vegetable salad</i> | € 22,00 |
| <i>Coniglio in vigna</i> <i>Rabbit in vineyard</i> | € 24,00 |
| <i>Selezione di Formaggi</i> <i>Cheese Selection</i> | € 20,00 |

I Dolci

Desserts

| | |
|--|--------|
| <i>Barolomisù®</i> <i>Signature Tiramisù</i> | € 9,00 |
| <i>Cioccolato, caramello, caffè</i> <i>Chocolate, caramel, coffee</i> | € 9,00 |
| <i>Rabarbaro, mandorla, vaniglia</i> <i>Rhubarb, almond, vanilla</i> | € 9,00 |
| <i>Fragola, yogurt, cardamomo</i> <i>Strawberry, yogurt, cardamom</i> | € 9,00 |
| <i>Coperto</i> <i>Cover charge</i> | € 4,00 |

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti e specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato.
We kindly ask our customers to inform us about any food allergies or intolerances. If requested, our staff will inform you about the presence of allergens in each food that we serve.