

# *Menù*



PINOCCHIO

1826

*Restaurant*

*“Inseguí ciò che amí o finírai per amare ciò che troví”*

*Carlo Collodí*

## *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*

*Anatra, peperone, caglio affumicato, erbe  
Duck, pepper, smoked rennet, herbs*

\*\*\*

*Polpo alla ligure  
Octopus, basil pesto, green beans, potatoes, zucchinì*

\*\*\*

*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>Anatra, peperone, caglio affumicato, erbette</i> <i>Duck, pepper, smoked rennet, herbs</i>	€ 20,00
<i>Polpo alla ligure</i> <i>Octopus, basil pesto, green beans, potatoes, zucchini</i>	€ 22,00
<i>Zucchina</i> <sup>3</sup> <i>Zucchini</i> <sup>3</sup>	€ 18,00
<i>Panzanella</i> <i>Panzanella</i>	€ 16,00

## *I Primi*

### *First courses*

<i>Spaghettone aglio, olio, peperoncino, scampo marinato al lime</i> <i>Spaghettone pasta, garlic, oil, red hot chilli pepper, lime scampi</i>	€ 24,00
<i>Raviolo d'anatra, salsa hoisin, rafano</i> <i>Duck ravioli, hoisin sauce, horseradish</i>	€ 20,00
<i>Capellini, estrazione di pomodoro confit, stracciatella, basilico</i> <i>Capellini pasta, tomato confit, stracciatella cheese, basil</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, asparagi, aioli</i> <i>Amberjack, asparagus, 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.*