



RISTORANTE

ANTIPASTI

Carpaccio di cervo grigliato con ostrica, fegatini di pollo e gelato al wasabi
Grilled venison carpaccio with oyster, chicken livers and wasabi ice cream
18

Tataki di Kobe, stracciatella, piselli, mosto d'uva, senape e caviale
Kobe tataki, stracciatella, peas, grape must, mustard and caviar
26

Capesante scottate, salsiccia di Bra, vongole veraci e prezzemolo
Scallops, Bra sausage, clams and parsley
24

Tartare di calamaro, cipolla, dragoncello, quinoa e mais
Squid tartare, french onion, tarragon, quinoa and corn
20

Pastinaca, creme brûlé al parmigiano, uovo di quaglia, spugnole e levistico
Parsnip, Parmesan cream brûlé, quail eggs, morels and lovage
15

PRIMI

Risotto alla milanese, ossobuco, nocciola e aceto di Jerez
Milanese Risotto, ossobuco, hazelnut and Jerez vinegar
18

Tortello di polpo, peperone, bagna Cauda e la sua acqua
Octopus tortello, roasted pepper, bagna cauda and its water
20

Tagliolino, crudo di scampi, n'duja, rabarbaro e lime
Tagliolino, raw scampi, n'duja, rhubarb and lime
22

Gnocco ripieno di taleggio, quaglia, agretti, salsa Périgord, nocciole e tartufo nero
Gnocco stuffed with Taleggio, quail, agretti, Périgord sauce, hazelnuts and black truffle
16

Casoncello di melanzana arrostita, latticello, santoreggia, barbabietola, pomodoro
Roasted eggplant casoncello, buttermilk, savory, beetroot, tomato and pumpkin seeds
15

SECONDI

Picanha “incendiata”, sfoglia, champignon, verdure novelle e la sua salsa
Picanha “burned”, puff pastry, champignon, baby vegetables and its sauce
24

Rombo, riccio di mare, pecorino romano, fave e taccole
Turbot, sea urchin, Pecorino romano cheese, broad beans and snow pea
22

Crepinette di anguilla e foie gras, salsa eel, scozonera e sorbetto all’anice e finocchio
Eel and foie gras crepinette, eel sauce, salsify, aniseed and fennel sorbet
28

Capretto nostrano, il suo jus alle erbe e spezie di montagna, sedano rapa,
patata dolce e mela verde
Yeanling, his jus with herbs and mountain spices, celeriac, sweet potato and green apple
24

Asparago bianco glassato allo sciroppo d’acero, bernese, ricotta alla vaniglia e lamponi
White asparagus glazed with maple syrup, bernese sauce, ricotta cheese and raspberries
16

DESSERT

Fragole e champagne
Strawberries and Champagne
8

Il tiramisù del Gigi
Gigi’s tiramisù
8

Uovo di cioccolato bianco, mango, cocco, pepe rosa e lemongrass
White chocolate egg, mango, coconut, pink pepper and lemongrass
8

Chocolate passion
10

MENU DEGUSTAZIONE DEL GIGI

Aperitivi

Rochè di Gorgonzola piccante, cioccolato, mandorle e chutney di pesche e peperoni
Spicy Gorgonzola cheese Rochè, chocolate, almonds, peach and pepper chutney

Capessante scottate, salsiccia di bra, vongole veraci e prezzemolo
Scallops, Bra sausage, clams and parsley

Carpaccio di cervo grigliato con ostrica, fegatini di pollo e gelato al wasabi
Grilled venison carpaccio with oyster, chicken livers and wasabi ice cream

Tagliolino, crudo di scampi, n'duja, rabarbaro e lime
Tagliolino, raw scampi, n'duja, rhubarb and lime

Gnocco ripieno di taleggio, quaglia, agretti, salsa Périgord, nocciole e tartufo nero
Gnocco stuffed with Taleggio, quail, agretti, Périgord sauce, hazelnuts and black truffle

Rombo, riccio di mare, pecorino romano, fave e taccole
Turbot, sea urchin, Pecorino romano cheese, broad beans and snow pea

Picanha “incendiata”, sfoglia, champignon, verdure novelle e la sua salsa
Picanha “burnt”, puff pastry, champignon, baby vegetables and its sauce

Latte, miele e menta
Fragole e champagne
Petits-fours

75

MENU DEGUSTAZIONE DELL'ORTO

Aperitivi

Pastinaca, creme brûlé al parmigiano, uovo di quaglia, spugnole e levistico
Parsnip, Parmesan cream brûlé, quail egg, morels and lovage

Casoncello di melanzana arrostita, latticello, santoreggia, barbabietola, pomodoro
Roasted eggplant casoncello, buttermilk, savory, beet, tomato and pumpkin seeds

Asparago bianco glassato allo sciroppo d'acero, bernese, ricotta e lamponi
White asparagus glazed with maple syrup, bernese sauce, Ricotta and raspberries

Latte miele e menta
Chocolate passion
Petits-four

45

PASTICCERIA e RISTORANTE

il Gigi bar
STRESA

LA CARTA DEL VINO

“ un vino bisogna considerarlo come il volto di una fanciulla,
come un cielo, un tramonto, un paesaggio, un’opera d’arte,
come qualcosa, insomma, che vive e che fa parte della nostra vita ...”

Mario Soldati

INDICE

VINI AL CALICE	<i>pag. 3</i>
SPUMANTI	<i>pag. 4</i>
CHAMPAGNE	<i>pag. 5</i>
VINI BIANCHI	<i>pag. 6</i>
VINI ROSATI	<i>pag. 9</i>
VINI ROSSI	<i>pag. 10</i>
VINI DOLCI	<i>pag. 14</i>

VINI AL CALICE

SPUMANTI

Prosecco extra dry, Giorgio Buffon	6
Franciacorta brut, Ricci Curbastro	9
Franciacorta brut rosè, Faccoli	12
Alta langa, Deltetto	12

VINI BIANCHI

Langhe Chardonnay, Mustela	6
Roero Arneis “Daivej”, Deltetto	7
Traminer Aromatico, Antico Borgo dei Colli	7

VINI ROSSI

Dolcetto d’Alba, Mustela	6
Langhe Nebbiolo “Magistri”, Mustela	7
Langhe Nebbiolo, Moccagatta	9
Barbresco Serraboella, Paitin	18
Barbaresco, Cascina Baricchi	18
Barolo, Ferdinando Pricipiano	18

VINI DOLCI

Moscato d’Asti, Mustela	6,
Passito di Visciole, Finocchi	12
Comtess Sanct Valentin, St. Michael-Eppan	18

SPUMANTI

PIEMONTE

Alta Langa 2018, Deltetto (<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>)	46
Faiv blanc de blancs, Marchisio Family (<i>Roero Arneis</i>)	46
Faiv rosè brut blanc de noir, Marchisio Family (<i>Nebbiolo</i>)	52

LOMBARDIA

Franciacorta brut, Ricci Curbastro (<i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i>)	36
Franciacorta brut rosè, Ricci Curbastro (<i>Pinot Nero, Chardonnay</i>)	45
Franciacorta Satèn brut, Ricci Curbastro (<i>Chardonnay</i>)	45
Franciacorta extra brut, Faccoli (<i>Chardonnay</i>)	55
Franciacorta brut rosè, Faccoli (<i>Chardonnay, Pinot nero</i>)	55

VENETO

Prosecco extra dry, Giorgio Buffon (<i>Glera</i>)	25
--	----

CHAMPAGNE

MONTAGNE DE REIMS

Brut rosè Grand Cru, Nicolas Maillart (<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>)	95
Brut millesime 1er Cru 2012, Nicolas Maillart (<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>)	110
Extra brut Grand Cru “Shaman”, Marguet Ambonnay (<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>)	125
Extra brut Premiere Cuvee, Bruno Paillard Reims (<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>)	130
Brut rosè Premiere Cuvee, Bruno Paillard Reims (<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>)	170

VALLÉE DE LA MARNE

Extra brut blanc de Meunier “Exclusiv’t”, Eric Taillet (<i>Pinot Meunier</i>)	85
Brut nature Cuvee “Fauve” 2012, Delouvin Nowack (<i>Chardonnay, Pinot Meunier</i>)	95
Brut nature zero, Tarlant (<i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>)	120
Extra brut Cuvee “Entre ciel et terre”, Francoise Bedel (<i>Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</i>)	160

AUBE

Brut blanc de noirs, Fleury (<i>Pinot Noir</i>)	110
--	-----

COTE DES BLANCS

Extra brut blanc de blancs 1er Cru “Longitude”, Larmandier Bernier (<i>Chardonnay</i>)	140
---	-----

VINI BIANCHI

PIEMONTE

Langhe Chardonnay, Mustela 2021 (<i>Chardonnay</i>)	25
Roero Arneis “Daivej”, Deltetto 2021 (<i>Arneis</i>)	28
Erbaluce di Caluso “Riflessi”, Cantina del Signore 2020 (<i>Erbaluce</i>)	30
Riesling “Herzu”, Ettore Germano 2020 (<i>Riesling</i>)	45
Timorasso Derthona, La Colombera 2020 (<i>Timorasso</i>)	34
Timorasso Derthona I.5L, La Colombera 2020 (<i>Timorasso</i>)	72
Timorasso “Il Montino”, La Colombera 2020 (<i>Timorasso</i>)	65

VALLE D'AOSTA

Petit Arvine, Cave des onze Comunes 2020 (<i>Petit arvine</i>)	29
---	----

TRENTINO

Traminer aromatico, Antico Borgo Dei Colli 2020 (<i>Traminer aromatico</i>)	28
Sauvignon Sanct Valentin, St. Michael-Eppan 2020 (<i>Sauvignon</i>)	62

FRIULI VENEZIA GIULIA

Ribolla gialla Collio, Blazic | 2020 32
(*Ribolla gialla*)

Friulano Collio, Blazic | 2020 32
(Friulano)

LIGURIA

Vermentino, Laura Aschero | 2020 38
(*Vermentino*)

VENETO

Soave Famiglia Pasqua, Pasqua | 2020 25
(Garganega, Trebbiano)

Hey French, Pasqua | s.a. 76
(Garganega, Pinot bianco, Sauvignon)

MARCHE

Pecorino, La Valle del Sole | 2021 29
(Pecorino)

Verdicchio dei Castelli di Jesi, Finocchi | 2020 25
(*Verdicchio*)

Verdicchio dei Castelli di Jesi “Matto”, Filo di Vino | 2019 27
(*Verdicchio*)

Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva “Dino”, Filo di Vino | 2017 52
(*Verdihio*)

UMBRIA

Trebbiano, Perticaia | 2020 34
(*Trebbiano*)

CAMPANIA

Falanghina, Terra di Briganti | 2020 32
(*Falanghina*)

PUGLIA

Bombino, Tenute Sannella | 2020 25
(*Bombino bianco*)

SICILIA

Etna bianco "Petralava", Antichi Vinai | 2020 38
(*Carricante, Cataratto*)

VINI ROSATI

PIEMONTE

Rosato, La Colombera | s.a. 25
(*Barbera*)

LOMBARDIA

Impallidito, Alberto Marsetti | 2020 39
(*Nebbiolo*)

TRENTINO

Planties Rosè, St. Quirinus | 2020 42
(*Prior, Chambourcin*)

VENETO

Vignamatta, Pasqua | 2021 25
(*Corvina, Rondinella, Molinara*)

MARCHE

Rosato, La Valle del Sole | 2019 26
(*Montepulciano*)

VINI ROSSI

PIEMONTE

Dolcetto d'Alba, Mustela 2019 (<i>Dolcetto</i>)	25
Langhe Nebbiolo "Magistri", Mustela 2017 (<i>Nebbiolo</i>)	29
Roero "San Francesco", Negro Lorenzo 2013 (<i>Nebbiolo</i>)	44
Barbera d'Alba "Conca tre pile", Aldo Conterno 2016 (<i>Barbera</i>)	58
Gattinara, Antoniolo 2014 (<i>Nebbiolo</i>)	72
Langhe Nebbiolo, Moccagatta 2020 (<i>Nebbiolo</i>)	34
Barbaresco "Bric Balin", Moccagatta 2017 (<i>Nebbiolo</i>)	88
Barbaresco "Bric Balin" 1.5L, Moccagatta 2017 (<i>Nebbiolo</i>)	195
Barbaresco, Produttori del Barbaresco 2016 (<i>Nebbiolo</i>)	62
Barbaresco "Albesani", Piero Busso 2016 (<i>Nebbiolo</i>)	112
Barbaresco, Gaja 2016 (<i>Nebbiolo</i>)	400
Barolo "Gianetto", Guido Porro 2016 (<i>Nebbiolo</i>)	58
Barolo "Lazzairasco", Guido Porro 2016 (<i>Nebbiolo</i>)	62
Barolo "Bricco Luciani", Mauro Molino 2016 (<i>Nebbiolo</i>)	92

Barolo “Brunate”, Francesco Rinaldi & Figli | 2015 95
(*Nebbiolo*)

Barolo “Bricco Boschis”, Cavallotto | 2016 135
(*Nebbiolo*)

VALLE D’AOSTA

Torrette, Cave des onze Communes | 2020 25
(*Petit rouge*)

LOMBARDIA

Rosso di Valtellina, AR.PE.PE | 2017 42
(*Nebbiolo*)

Grumello, Alberto Marsetti | 2017 52
(*Nebbiolo*)

Sforzato, Alberto Marsetti | 2016 105
(*Nebbiolo*)

TRENTINO

Kaltersee Classico Superiore, St. Quirinus | 2020 38
(*Schiava*)

Blauburgunder, St. Quirinus | 2020 62
(*Pinot nero*)

FRIULI VENEZIA GIULIA

Merlot, Blazic | 2019 36
(*Merlot*)

VENETO

Valpolicella Famiglia Pasqua, Pasqua 2021 (<i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina</i>)	32
Amarone della Valpolicella Famiglia Pasqua, Pasqua 2016 (<i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Negrara</i>)	125
Amarone della Valpolicella Mai dire Mai, Pasqua 2013 (<i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta</i>)	215
Amarone della Valpolicella, Trabucchi D'Illasi 2011 (<i>Corvina veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta</i>)	115

TOSCANA

Toscana Rosso IGT, Storiche Cantine di Radda 2016 (<i>Cabernet, Merlot, Sangiovese</i>)	25
Morellino di Scansano, Suberli 2018 (<i>Sangiovese, Malvasia nera, Alicante</i>)	26
Rosso di Montepulciano, Canneto 2020 (<i>Sangiovese, Merlot</i>)	29
Chianti classico, Panzanello 2019 (<i>Sangiovese</i>)	35
Chianti classico, Isole e Olena 2017 (<i>Sangiovese, Cannaiolo, Syrah</i>)	45
Brunello di Montalcino, Il Colle 2014 (<i>Sangiovese grosso</i>)	84
Sassicaia, Tenute San Guido 2015 (<i>Cabernet sauvignon, Cabernet franc</i>)	520

MARCHE

Rosso Piceno Filellu, Finocchi | 2015 28
(*Montepulciano, Sangiovese*)

UMBRIA

Umbria Rosso IGT, Perticaia | 2020 25
(*Sangiovese, Merlot, Colorino*)

Sagrantino di Montefalco, Perticaia | 2015 58
(*Sagrantino*)

CAMPANIA

Aglianico, Terra di Briganti | 2019 32
(*Aglianico*)

PUGLIA

Pesco rosso, Tenute Sannella | 2016 35
(*Primitivo*)

SICILIA

Nero d'Avola Gilea, Botticella | 2019 26
(*Nero d'Avola*)

Etna rosso "Petralava", Antichi Vinai | 2016 36
(*Nerello mascalese, Nerello cappuccio*)

Nerello Cappuccio IGT, Benanti | 2017 55
(*Nerello cappuccio*)

SARDEGNA

Cannonau di Sardegna, VikeVike | 2019 49
(*Cannonau*)

VINI DOLCI

PIEMONTE

Moscato d'Asti, Mustela | 2019 25
(*Moscato*)

TRENTINO

Comtess Sanct Valentin 0.375cl, St. Michael-Eppan | 2019 92
(*Gewurztraminer*)

MARCHE

Passito di Visciole 0.375cl, Finocchi | s.a. 42
(*Sangiovese, Montepulciano*)