



RISTORANTE AL CASTELLO

MENÙ À LA CARTE

Antipasti mare*

Il nostro crudo di mare (piatto con 4 tipi di pesce) con abbinamento di sorbetto	23,00 €
Cubotti di tonno fresco scottato su gazpacho di verdure	18,00 €
Code di gamberi argentini marinati alle clementine con spicchi di carciofi sauté	15,00 €
Fantasia di bruschette con acciughe del cantabrico	15,00 €
Polpo cotto a bassa temperatura con vellutata di zucca agli aromi	16,00 €

Antipasti di terra

Le prelibatezze del salumiere (piatto composto da affettati locali e non, accompagnati da verdure all'agro e gnocco fritto)	17,00 €
Sformatino di patate del Brallo al porcino essiccato con fonduta allo zabaione e perlage di tartufo	15,00 €
Carpaccio di filetto con sedano rapa croccante e Parmigiano Reggiano 40 mesi	18,00 €
Medaglione di riso rosso Hermes con verdure e crema di broccolo verde	14,00 €

Primi

Risotto carnaroli Razza 77 al radicchio e pasta di salame mantecato alla crema di gorgonzola (min. 2 persone)	15,00 €
Risotto carnaroli Razza 77 ai carciofi mantecato con tartare di capesante e croccante di nocciole tostate al burro profumato al timo (min. 2 persone)	15,00 €
Fettuccine al caffè con sfilatini di coniglio stufato	14,00 €
Chicche di castagne con fonduta di toma piemontese e noci	14,00 €
Ravioli di mare del Castello con julienne di zucchine e fumetto di crostacei	15,00 €
Pacchero ripieno all'astice e ricotta gratinato e salsa di cime di rapa	18,00 €

Secondi di mare*

Gran fritto del Castello (calamaretti, gamberi e verdure)	17,00 €
Branzino all'amo con crema di finocchi	18,00 €
Carpaccio tiepido di ricciola con patate e lenticchie	18,00 €
Gamberoni in camicia di lardo spadellati alla Vodka Puriti con humus e avocado	20,00 €

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine

* Il prodotto è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Ministero della Salute.

** Il prezzo può variare a seconda del peso



RISTORANTE AL CASTELLO

Secondi di terra

La nostra orecchia d'elefante di vitello** classica con patate al rosmarino	19,00 €
La nostra orecchia d'elefante di vitello** con tomino alla piastra e speck	23,00 €
Tagliata di controfiletto con sauté di carciofi	18,00 €
Petto d'anatra con purè di sedano rapa	18,00 €
Cappello del prete brasato al vino rosso con croccante di polenta	16,00 €
Selezione nostra di formaggi con salse e mostarde	13,00 €

Dessert

Composta di frutta con gelato alla crema	9,00 €
Sfogliatina con sottobosco caldo e crema chantilly	7,00 €
I nostri sorbetti (scoprite tutti i nostri gusti)	6,00 €
Bignolata al pistacchio	7,00 €
Cialda di frolla alla ganache di cioccolato fondente con gelato alla pera	7,00 €
Mousse al cioccolato con torta caprese	7,00 €
Zabaione caldo al rum con torta sbrisolona	7,00 €

Coperto	3,00 €
Acqua	2,50 €
Caffè	2,00 €
Amari	3,00 €

Chiedete allo chef il “fuori menù” del giorno.

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nelle ricette a disposizione in questo esercizio si prega di chiedere informazioni al responsabile di sala, prima di ordinare.

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine

* Il prodotto è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Ministero della Salute.

** Il prezzo può variare a seconda del peso