RISTORANTE
AL CASTELLO

Le serate d'Autunno

7 ottobre 2022

IL FUNGO PORCINO

Aperitivo di benvenuto con stuzzichino del Castello

Insalatina di funghi porcini con scaglie di parmigiano

Crostoncino di polenta con funghi porcini trifolati

Flan ai funghi porcini con crema di patate e porri

Tortello ai funghi porcini con fonduta ai mirtilli

Funghi porcini panati

Mousse al cioccolato con croccante di mandorle e frutti di bosco
Caffè con coccole

€ 50,00 a persona (vini esclusi)

28 ottobre 2022

LA ZUCCA

Aperitivo di benvenuto con stuzzichino del Castello

Bruschetta con zucca e pancetta steccata

Sformatino di zucca e noci con crudo di Parma

Gnocchi di zucca con fonduta di toma d'alpeggio

Nuggets di pollo homemade al sesamo su crema di zucca e zenzero

New York Cheesecake alla zucca
Caffè con coccole

€ 45,00 a persona (vini esclusi)

11 novembre 2022

I BOLLITI

Aperitivo di benvenuto con stuzzichino del Castello

Le nostre prelibatezze del salumiere con gnocco fritto e verdure in agrodolce

Bolliti misti:
Il Cotechino del Contadino,
Il Salame da Cuocere,
Il Sanguinaccio, La Lingua, Il Cappone,
Il Cappello del Prete
serviti con salsa verde, mostarde e verdure lesse

Zola e pere al vino rosso
Caffè con coccole

€ 50,00 a persona (vini esclusi)

25 novembre 2022

LA CASTAGNA

Aperitivo di benvenuto con stuzzichino del Castello

Lardo bianco d'Arnad con castagne caramellate al miele e crostini di pane nero

Tagliatelle di pasta fresca alle castagne con ragù bianco di vitello battuto al coltello

Petto di faraona alla Wellington con purea di castagne

Bavarese alla castagna con salsa al caramello
Caffè con coccole

€ 45,00 a persona (vini esclusi)

9 dicembre 2022

IL CARCIOFO

Aperitivo di benvenuto con stuzzichino del Castello

Culatello di Zibello con carciofi in insalata e gratinati

Crespella gratinata ai carciofi

Tortino di patate e carciofi con spicchi di carciofi fritti servito su fonduta di grana

Tarte Tatin di mele con gelato alla crema
Caffè con coccole

€ 50,00 a persona (vini esclusi)

23 dicembre 2022

I PIATTI NATALIZI DELLA TRADIZIONE SICILIANA

Aperitivo di benvenuto con pane, panelle e crocchè

Insalata di arance e finocchi con polpo piastrato

Busiate con calamari stufati e muddica atturrata

Spiedini di pesce spada alla siciliana con caponata e cavolfiore in pastella

Cassatelle di ricotta
Caffè con coccole

€ 50,00 a persona (vini esclusi)

RISTORANTE
AL CASTELLO

Vi aspettiamo!

Informazioni e prenotazioni:
347 9387 427 *oppure* 0381 938 136

Via Molino della Roggia, 11
27025 Gambolò (PV)