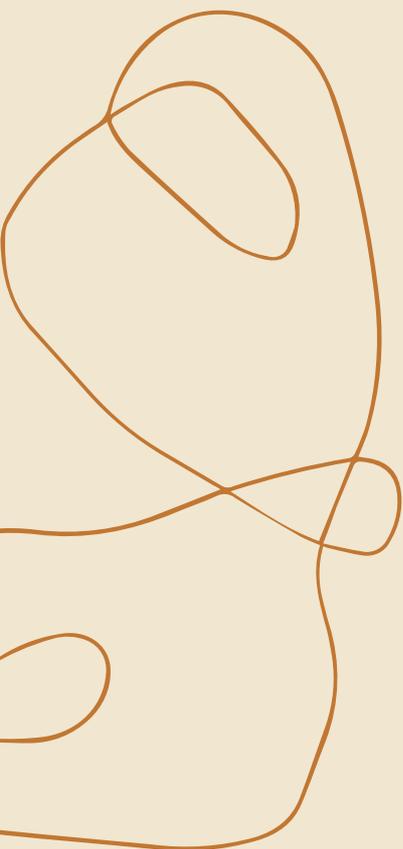




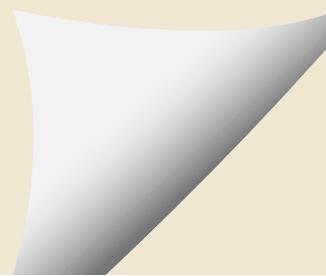
RISTORANTE
AL CASTELLO

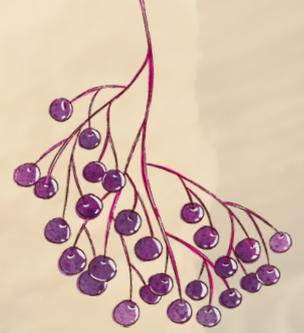


Le serate d'Autunno



scopri di più →





22 settembre 2023

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 e bevande escluse





29 settembre 2023

IL FUNGO PORCINO

Aperitivo di Benvenuto con Stuzzichino del Castello

*Battuta di Manzo con Dadolata di Porcini
e Fonduta di Parmigiano*

Lasagnetta di Pasta Fresca con Funghi Porcini e Capesante

Rombo in Crosta di Patate e Porcini con Crema di Porri

Tiramisù con Crema di Zabaione

Caffè con Coccole

€ 50,00 a persona
vini e bevande escluse





6 ottobre 2023

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*

Cheesecake di Zucca alla Newyorkese

Caffè con Coccole

€ 45,00 a persona

vini e bevande escluse





27 ottobre 2023

LA CASTAGNA

Aperitivo di Benvenuto con Stuzzichino del Castello

*Lardo Bianco di 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 alle Castagne e Salsa al Caramello

Caffè con Coccole

€ 45,00 a persona

vini e bevande escluse





10 novembre 2023

I RISOTTI

LA SERATA AVRÀ INIZIO ALLE ORE 20.30

Aperitivo di Benvenuto con Tris di Bruschette del Castello

Risotto Pompelmo Rosa e Capesante

Risotto Radicchio, Gorgonzola e Noci

Risotto Castagne e Bonarda

Sorbetto al Mandarino

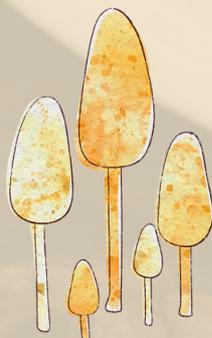
Caffè con Coccole

Vini dell'Oltrepò Pavese in Abbinamento

Bonarda e Pinot Nero Vinificato Bianco

€ 35,00 a persona

vini e bevande incluse





24 novembre 2023

I BOLLITI

Aperitivo di Benvenuto con Stuzzichino del Castello

*Le Nostre Prelibatezze del Salumiere con
Gnocco Fritto e Verdure in Agrodolce*

I Bolliti

Il Cotechino del Contadino

Il Salame da Cuocere

Il Sanguinaccio

La Lingua

Il Cappone

Il Cappello del Prete

con Salsa Verde, Mostarde e Verdure Lesse

Zola e Pere al Vino Rosso

Caffè con Coccole

€ 50,00 a persona

vini e bevande escluse





RISTORANTE
AL CASTELLO

Vi aspettiamo!

Informazioni e prenotazioni:
347 9387 427 oppure 0381 938 136

*Via Molino della Roggia, 11
27025 Gambolò (PV)*