Le serate d'Autunno

Disponibile tutti i venerdì di ottobre, a partire da venerdi' 9 ottobre 2026.

RISTORANTE
AL CASTELLO

il Fungo Porcino

VENERDÌ 9 OTTOBRE

Piccolo aperitivo di benvenuto con stuzzichino del Castello

Quiche di patate e porcini con fonduta di grana padano

Crostino di polenta con porcini e pasta di salame

Porcino impanato e fritto

Tagliatella ai funghi porcini

Filetto di vitello ai porcinii

Tarte tatin di mele con gelato alla crema

Caffè con coccole

€50.00 a persona, vini esclusi

RISTORANTE
AL CASTELLO



la Lucca

VENERDÌ 16 OTTOBRE

Piccolo aperitivo di benvenuto con
stuzzichino del Castello

Sformatino di zucca
con fonduta al gorgonzola e noci

Tortello di zucca al burro e salvia
con polvere di liquirizia

Filetto di branzino in crosta di patate
con crema di zucca al rosmarino

New York Cheesecake alla zucca

Caffè con coccole



€45.00 a persona,
vini esclusi

RISTORANTE
AL CASTELLO

i Risotti

VENERDÌ 23 OTTOBRE

Piccolo aperitivo di benvenuto con stuzzichino del Castello

Risotto alla zucca mantecato al taleggio

Risotto ai funghi porcini e mirtilli

Risotto alle castagne e Bonarda

Sorbetto della casa al cucchiaio

Caffè con coccole

€35.00 a persona, vini esclusi

RISTORANTE
AL CASTELLO

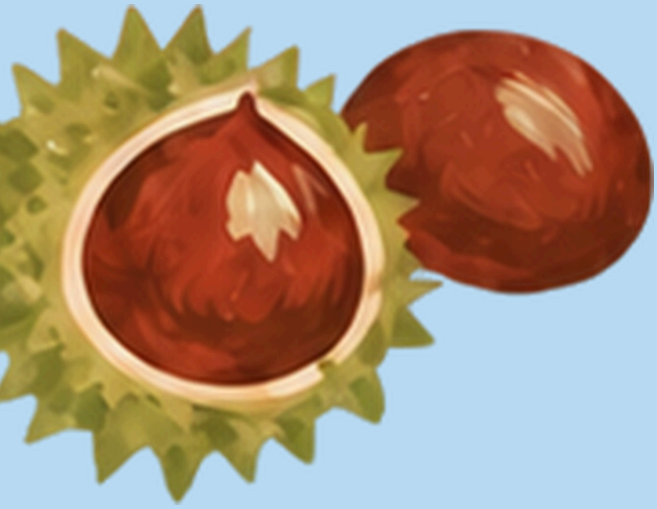


la Castagna

VENERDÌ 30 OTTOBRE

Piccolo aperitivo di benvenuto con stuzzichino del Castello

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



Tagliatelle alle castagne con funghi porcini

Filetto di maiale alla birra con castagne

Bavarese alle castagne con salsa al caramello

Caffè con coccole



€45.00 a persona, vini esclusi

RISTORANTE
AL CASTELLO

i Bolliti

VENERDÌ 6 NOVEMBRE

Piccolo aperitivo di benvenuto con
stuzzichino del Castello



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



Bolliti misti
Cotechino del contadino
Salame da cuocere
Sanguinaccio
Lingua
Cappone
Cappello del prete



serviti con salsa verde,
mostarde e verdure lesse

Gorgonzola e pere al vino rosso

Caffè con coccole

€50.00 a persona,
vini esclusi

RISTORANTE
AL CASTELLO

la Valtellina

VENERDÌ 13 NOVEMBRE



Piccolo aperitivo di benvenuto con stuzzichino del Castello

Sciatt e bresaola

Pizzoccheri

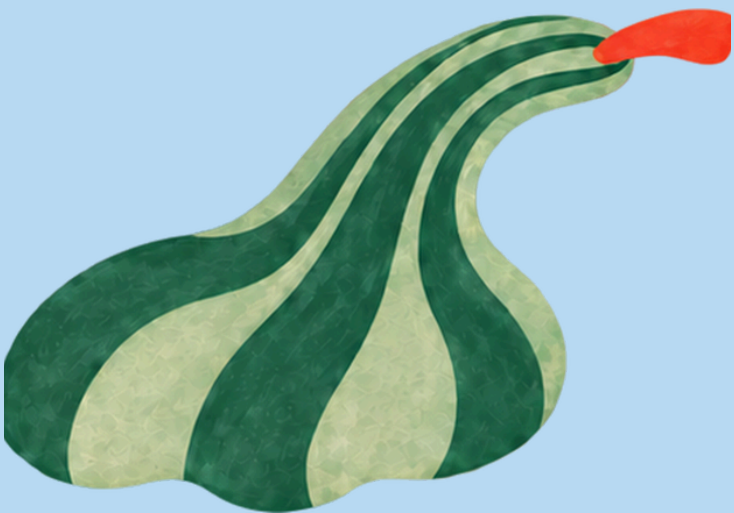
Cervo in salmì con polenta taragna

Torta di grano saraceno e mirtilli

Caffè con coccole

€55.00 a persona, vini esclusi

RISTORANTE
AL CASTELLO



la Cassoeula

VENERDÌ 27 NOVEMBRE



Piccolo aperitivo di benvenuto con stuzzichino del Castello

Cassoeula con polenta

Sorbetto al cucchiaio

Acque minerali

Caffè

Vini dell'Oltrepò Pavese



€35.00 a persona

RISTORANTE
AL CASTELLO

RISTORANTE
AL CASTELLO

Informazioni & Prenotazioni

Via Molino della Roggia, 11
27025 Gambolò (PV)
347 9387 427 oppure 0381 938136