

Proposta alla carta

Dal Norcino

“La Coppa in botte” Coppa di Parma artigianale marinata e massaggiata al Lambrusco 16

Piatti d'apertura

Colazione Salata: Cappuccino di zucca, spuma di gorgonzola e crumble di amaretti 18
Ventaglio di petto d'anatra in emulsione balsamica, insalata aromatica di Roquefort e noci 18
Scaloppa di Foie Gras, prugne alla pancetta, pan brioche e marmellata di cipolle rosse 22
Crema di zucca e cozze, sedano rapa e broccoli confit, filetti di mandorle e guanciale croccante 20
Capesante grigliate in doppia cottura, tortino di patate al limone e crema al nero di seppia 22

Primi piatti

Gnocchi di patate e formaggio di capra, fondente di pomodoro, wafer di guanciale
leggermente fumè 18
Cappelletti di zucca e costine di maiale in brodo ristretto alla Birra 18
Cappellacci di funghi porcini e salsa al tartufo nero 20
Paella a modo mio 22
Ravioli di branzino al timo in fumetto di pesce 22

Secondi piatti

Costolette di Agnello, fonduta di pecorino e patate arrostiti all'antica 26
Stinco di vitello, il suo fondo, cappuccio rosso e giardiniera di verdure 26
Spiedino di pesce spada ai sapori Mediterranei e insalata di arance 28
Storione arrostito agli aromi e salsa ristretta al Franciacorta 28

I Formaggi

Variazioni di Parmigiano 15

Non toccatemi il Formaggio

4 Formaggi 15

6 Formaggi 18

Gran Degustazione del Castello

abbinata alle nostre Selezioni di Miel e Mostarde

22

e per i più Golosi...

Rocher alla nocciola e granella di pistacchi 10
Bavarese di cioccolato bianco, cialda agli amaretti e salsa di fragole 10
Semifreddo di biscotti, fondente al caramello e croccante di cioccolato 10
Foresta Nera: cioccolato, amarene, crema di latte al Maraschino 10

Acqua 3

Pane e Coperto 3

Chiediamo cortesemente di comunicarci eventuali allergie e intolleranze