Menù Degustazione

Essenze della Terra

Il Benvenuto della Cucina

Pane, Grissini e Burro salato

Bollito non Bollito salsa chimichurri, verdure in osmosi, mostarda di frutta, maionese di capperi e pomodoro

Cappelletti

ripieni di costine di maiale e zucca, brodo ristretto alla Birra d'Abbazia doppio malto

Pollo porchettato farcia di prugne e curry, salsa Worcestershire, tabasco, senape al miele, patate in doppia consistenza

Rinfrescante

Brownie nocciole, rosmarino, crema di latte al pepe, caramello salato

Piccola Pasticceria

57 a persona

Profumi di Mare

Il Benvenuto della Cucina

Pane, Grissini e Burro salato

Polpo in doppia cottura patate, olio al prezzemolo, chips di verdure

Paccheri

impepata di cozze, bacon, seppie, vongole veraci

Pesce Spada

pistacchi, capperi, arance, erba cipollina, finocchi marinati

Rinfrescante

Brownie nocciole, rosmarino, crema di latte al pepe, caramello salato

Piccola Pasticceria

57 a persona

Menù Degustazione

Natura

Il Benvenuto della Cucina

Pane, Grissini e Burro salato

Tartelletta di porri il suo croccante, mousse al gorgonzola, jus di piselli

Cappellacci funghi porcini, emulsione al tartufo nero, Parmigiano Reggiano selezione 42 mesi

> "Non toccatemi il Formaggio" Degustazione delle nostre Selezioni, Miele e Mostarde

> > Rinfrescante

Brownie nocciole, rosmarino, crema di latte al pepe, caramello salato

Piccola Pasticceria

57 a persona

Per la scelta dei menù degustazione è richiesta la partecipazione di tutto il tavolo.

"A Mano Libera"

Percorso degustativo, per l'intero tavolo, di 10 portate a fantasia dello Chef che ripercorre alcuni piatti storici e altri innovativi della nostra cucina, il modo migliore per farvi assaporare passo dopo passo la magia del Castello.

75 a persona

"Il percorso dei vini"

Percorso di degustazione vini in abbinamento ai nostri menù pensato per esaltarne i gusti, gli aromi e i sapori.

42 a persona

Aperitivo