

Cercando di accontentare tutti i nostri clienti presentiamo anche una piccola proposta alla carta

### Piatti d'apertura

Ventaglio di petto d'anatra in emulsione balsamica e insalata aromatica di Roquefort e noci  
Branzino marinato agli agrumi, finocchietto e pomodoro candito

### Primi piatti

Tortelloni di patate e scalogno mantecati in burro di montagna, rosmarino e lardo di colonnata  
Lasagneffa aperta, ragù di triglia e vongole

### Secondi piatti

Quaglia glassata al miele di mandarino, cipollotto fondente e patate arrostiti all'antica  
Riccioli di sogliola, lardo di Patanegra e salsa di piselli

### I Formaggi

Non toccatemi il Formaggio

4 Formaggi

6 Formaggi

16

20

Variazioni di Parmigiano

36 48 60 100 mesi di stagionatura e l'ubriaco barricato

22

Gran Degustazione del Castello

abbinata alle nostre Selezioni di Miele e Mostarde

25

### e per i più Golosi...

Ambrogio!? Avrei voglia di qualcosa di buono... Rocher alla nocciola

10

Bavarese di cioccolato bianco, cialda croccante agli amaretti e salsa ai frutti rossi

10

Semifreddo di biscotti, fondente al caramello e stracciatella di croccante

10

La nostra Zuppa inglese

10

Caffè del Convivio e Piccola Pasticceria

3

Acqua

3

Il Coperto

3

**NB: Vi chiediamo gentilmente di richiedere ed attendere il conto al tavolo**

#### NOTA ALLA CLIENTELA

Siete pregati di fare presente eventuali allergie o intolleranze, considerato che la nostra cucina non è dotata di laboratorio specifico per la celiachia e che in questo menu potrebbero essere presenti tutti gli allergeni. Vedi allegato II del REG CE 1169/2011 - Nota del Ministero della Salute n. 3574 del 06/02/2015. Come previsto dalle normative vigenti, in questo locale è utilizzato il sistema di abbattimento rapido delle temperature degli alimenti (-18°C).