

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

### Piatti d'apertura

Manzo marinato e massaggiato agli aromi, insalata di rapanelli, vinaigrette allo scalogno	24
Grigliata di polpo in doppia cottura, tortino di patate e piccola friandise di carote	24

### Primi piatti

Ravioli di bresaola, crema di caprino ed erba cipollina	22
Paccheri, impepata di cozze e bacon	22

### Secondi piatti

Le "28 ore" della Pancia di maiale nero rosolata nel burro di montagna e la giardiniera di verdure in agrodolce	26
Triglia, foie gras, nuvola di topinanbur e riduzione al vino rosso	26

### I Formaggi

Non toccatemi il Formaggio	
4 Formaggi	16
6 Formaggi	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 Mielì e Mostarde

25

### e per i più Golosi...

Ambrogio!? Avrei voglia di qualcosa di buono... Rocher alla nocciola	10
Bavarese di cioccolato bianco e salsa ai frutti rossi	10
Semifreddo di biscotti, fondente al caramello e stracciatella di croccante	10
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).