

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	24
Crema di patate e curry, seppioline all'olio di rosmarino e pomodoro candito	24

### Primi piatti

Ravioli di bresaola e ricotta d'alpeggio stagionata nel fieno, crema di caprino ed erba cipollina	22
Spaghetti aglio nero fermentato, olio, peperoncino e bottarga di muggine	24

### Secondi piatti

Filetto di maiale nero, crema di senape al miele, patate arrostiti all'antica	26
Trancio di baccalà Atlantico, fondente di pomodoro, olive faggiasche, croccante di pane, capperi e basilico	26

### I Formaggi

Non foccatemi il Formaggio	
4 Formaggi	16
6 Formaggi	18
8 Formaggi	20

### Gran Degustazione del Castello

abbinata alle nostre Selezioni di Miel 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
Cremoso al limone e caramello agli agrumi	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).