

Proposta alla carta

Piatti d'apertura

Ventaglio di petto d'anatra in emulsione balsamica e insalata aromatica di Roquefort e noci	24
Branzino marinato agli agrumi, finocchietto e pomodoro candito	24

Primi piatti

Tortelloni di patate e scalogno mantecati in burro di montagna, rosmarino e lardo di colonnata	22
Lasagnetta aperta al ragù di seppie, capesante e vongole veraci	22

Secondi piatti

Quaglia glassata al miele di mandarino, cipollotto fondente e patate arrostiti all'antica	26
Riccioli di sogliola, lardo di Patanegra e salsa di piselli	26

*** È possibile scegliere anche singolarmente i piatti presenti nei tre menù degustazione

I Formaggi

Variazioni di Parmigiano	20
--------------------------	----

36 60 84 100 mesi di stagionatura e l'ubriaco barricato

Tre stagionature a vostra scelta	15
----------------------------------	----

Non toccatemi il Formaggio

4 Formaggi	16
------------	----

6 Formaggi	20
------------	----

Gran Degustazione del Castello	25
--------------------------------	----

abbinata alle nostre Selezioni di Miele e Mostarde

e per i più Golosi...

Panna cotta al basilico, gelato di pomodoro e mandorle sabbiate	10
-----------------------------------------------------------------	----

Bavarese di cioccolato bianco, cialda agli amaretti e salsa di fragole	10
------------------------------------------------------------------------	----

Semifreddo di biscotti, fondente al caramello e croccante di cioccolato	10
-------------------------------------------------------------------------	----

Mousse di yogurt ai lamponi, more e salsa di frutti rossi	10
-----------------------------------------------------------	----

Caffè del Convivio e Piccola Pasticceria	3
------------------------------------------	---

Acqua	3
-------	---

Pane e Coperto	3
----------------	---

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).