

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	22
Crema di patate e curry, seppioline all'olio di rosmarino e pomodoro candito	22

Primi piatti

Espressione Napoletana	20
<small>Ravioli al ragù di costine, candito di pomodoro del Piennolo, provolone del monaco, vellutata di Parmigiano Reggiano</small>	
Spaghetti aglio, olio, peperoncino e bottarga di muggine	22

Secondi piatti

Filetto "rosa di Parma", crema ristretta, fondente ed essenza di Malvasia aromatica, patate arrostiti all'antica	24
Trancio di baccalà Atlantico, fondente di pomodoro, olive faggiasche, croccante di pane, capperi e basilico	24

I Formaggi

Non foccatemi il Formaggio	
4 Formaggi	14
6 Formaggi	16
8 Formaggi	18
Gran Degustazione del Castello	20
<small>abbinata alle nostre Selezioni di Miele e Mostarde</small>	

e per i più Golosi...

Ambrogio!?! Avrei voglia di qualcosa di buono... Rocher alla nocciola	9
Bavarese di cioccolato bianco e salsa ai frutti rossi	9
Semifreddo di biscotti, fondente al caramello e stracciatella di croccante	9
Cremoso al limone e caramello agli agrumi	9

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

Acqua	2
-------	---

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).