

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

Piatti d'apertura

Scaloppa di Foie gras, prugne e pancetta, pan brioches, marmellata di cipolle	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

Le "28 ore" della Pancia di maiale nero rosolata nel burro di montagna e la giardiniera di verdure in agrodolce	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 Mieli e Mostarde</small>	

e per i più Golosi...

Ambrogio!? Avrei voglia di qualcosa di buono... Rocher alla nocciola	9
Crema catalana	9
Semifreddo di biscotti, fondente al caramello e stracciatella di croccante	9
Cre moso al cioccolato Gran Cru e crumble di Baci di Dama	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).