



## Cena Romantica al Castello

### *Menù di Terra*

#### Antipasto

Flan di parmigiano con mostarda di peperone giallo

#### Primo

Spaghetti di Gragnano, crema cavolfiore, guanciale croccante e polvere di olive

#### Secondo

Filetto di manzo irlandese in salsa di pinoli

#### Dessert

Milzfoglie di cioccolato al frutto della passione

Praline dello Chef



Acqua

Vino a scelta tra

17 Nero – Cantine Claudio Terzoni

Duca di Ferro – Gutturnio Riserva - Montarquato

Impetuoso – Gutturnio superiore – Mossi 1588

Contadi Castaldi Satin

La Conchiglia – Spumante di Ortrugo metodo Martinotti – Cantine Claudio Terzoni

Caffè



## Cena Romantica al Castello

### *Menù di Mare*

#### Antipasto

Salmonc affumicato, mela e pesto di prezzemolo

#### Primo

Ravioli di sgombro con crema di broccoli, filetti di acciughe e riduzione di aglio nero

#### Secondo

Tagliata di tonno al sesamo in salsa di menta e lime

#### Dessert

Panna cotta con coulisse di passion fruit



Acqua,

Vino a scelta tra

La Conchiglia – Spumante di Ortrugo metodo Martinotti – Cantine Claudio Terzoni

Contadi Castaldi Satin

Malvasia Secca 50 Vendemmie – Cantina Valtidone

17 Nero – Cantine Claudio Terzoni

Duca di Ferro – Gutturnio Riserva - Montarquato

Draco – reasling renano – Cantine La Primogenita

caffè