



## Cena al Castello

Menù di Terra

### Antipasto

Fian di parmigiano con mostarda di peperone giallo

### Primo

Spaghetti di Gragnano, crema cavolfiore, guancialetti croccanti e polvere di olive

### Secondo

Filetto di manzo irlandese in salsa di pinoli

### Dessert

Millefoglie 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

Quotazione su richiesta.



## Cena al Castello

Menù di Mare

### Antipasto

Salmonè affumicato, mèla e pesto di prezzemolo

### Primo

Ravioli di sgombro con erzma di broccoli, filètti di acciughè 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

Quotazione su richiesta.