

Menu di Pasqua e Pasquetta

Antipasti

Culatta affinata al gutturnio con uva brasata e guanciale croccante€ 17
Allergeni: pepe, glutine, lievito, solfiti

Degustazione 5 salumi piacentini F.lli Salini di Groppallo€ 18
coppa, pancetta, salame, salame gentile e mariola con gnocco fritto
Allergeni: pepe, glutine, lievito, solfiti



Gnocco fritto *Allergeni: glutine, lievito, solfiti*.....€ 5

Tartare Di Salmone Affumicato Up Stream (*tempo di preparazione 10'*)..... € 27
con chutney di frutta di stagione, vela di pane e olio alla menta
Allergeni: pesce, lattosio e cipolla, pepe

Frittatina con asparagi e salsa allo zafferano (V) GF€ 14

Millefoglie di patate e asparagi con grattugiato vegetale e salsa alla maggiorana € 14
Allergeni: frutta guscio

Primi

Ravioli di cipolle caramellate con fonduta di stracchino delle valli orobiche
Latteria Valtorta (BG), pistacchi e mirtili rossi essiccati€17
Allergeni: pepe, glutine, lattosio, uova, pistacchio

Risotto carnaroli Cascina Gattinera con asparagi piacentini,
salsa di anacardi e zest di limone€20
zest di arancia, maggiorana
Allergeni: lievito alimentare disattivato, anacardi, aglio e pepe



Cappellacci di porchetta, riduzione ala di drago, cotenna croccante e furmai.....€ 16,50
Allergeni: pepe, glutine, lattosio

Tortelli del Petrarca burro e salvia€ 14
Allergeni: glutine, lattosio, uova

Penne Piquadro Oro Verrigni con cavolo romano, salsa all'aglio nero e polvere di olive nere *Allergeni: glutine, aglio e pepe*€ 15

Secondi

Porchetta alla Viterbese con patate e olive taggiasche€23

Allergeni: sedano, aglio, pepe e lattosio

Veggie Burger di lenticchie rosse e piselli su crema di patate all'olio, con carciofi alla napoletana€20

Allergeni: semi di papavero, aglio, spezie

Agnello con carciofi alla romana, fondo bruno e humus di ceci € 25

Salmone Upstream arrostito con asparagi saltati e salsa olandese€ 27

Allergeni: pesce, pepe, uovo

Selezione di formaggi Slow Food con nostre composte di frutta e verdura e miele del Carso € 25

Allergeni: lattosio, frutta secca a guscio

Tavolozza di Verdure invernali con carciofo alla Giudia Allergeni: cipolla, aglio, pepe € 16

Dessert

Uovo di Pasqua del Castello conviviale € 38,50

Semifreddo allo zabaione in salsa di frutti di bosco calda€ 7,50

Allergeni: uovo, lattosio

Panfiorone, il nostro panettone con antica ricetta fiorentina € 7,50

Allergeni: glutine, uovo, lattosio,

Bavarese al Cioccolato con gelo di Mandarino€ 8,50

Allergeni: uovo, lattosio, cioccolato

Sorbetto al Moscow Mule Allergeni: solfiti€ 7,50

Roché con Vin Santo Allergeni: frutta secca a guscio€ 8,50

Cocktail di frutta ghiacciata all'aroma di Salvia e anice€ 7,50

Kiwi, ananas, pera