

MENU' DEL GIORNO

Taglieri

Escursionista 3 assaggi 8,00 € Climber 6 assaggi 16,00 € Alpinista 12 assaggi 28,00 €

Pata Negra Tagliere 40 gr 16,00 € Tagliere 80 gr 30,00 €

Battuta di Fassona, chantilly al Castelmagno e le nostre salse **1, 3, 7** 13,00 €

Baccalà mantecato e olive in polvere **3, 4, 7, 10** 13,00 €

Uovo in crosta su fonduta di Raschera, punte di asparagi e nocciole tostate **1, 3, 7, 8** 13,00 €

Risotto Tenuta Castello al fondo bruno "Nino Bergese" **1, 6, 7, 9** 14,00 €

Tajarin artigianali, asparagi e crumble al cacao **1, 3, 7** 13,50 €

I nostri ravioli ricotta e luvertin al burro di montagna e erbe aromatiche **1, 3, 7** 13,50 €

Tagliata di Fassona con patate al forno e sale aromatizzato alle erbe **7** 18,50 €

Rotolino farcito di coniglio al vermouth con peperoni **1, 3, 7, 10** 18,00 €

Fagianella al fieno con bietole **6, 7** 24,00 €

Composizione di verdure **3** 15,50 €

Tortino al cioccolato **1, 3, 7** 8,50 €

Torta al limone **1, 3, 7** 7,50 €

Mousse ai pistacchi su pan di spagna e chantilly al caramello salato **1, 3, 7, 8** 8,50 €

Menù degustazione per l'intero tavolo 4 portate 38,00 € a persona

Abbinamento vini 22,00 € a persona

Degustazione gourmet per l'intero tavolo 6 portate 48,00 € a persona

Abbinamento vini 32,00 € a persona

**Alcuni prodotti possono aver subito un processo di abbattitura
o essere arrivati congelati in origine per questioni di conservabilità
e garantire la qualità nel servizio

*I numeri in rosso indicano gli allergeni, si ricorda che la cucina resta comunque un luogo di
contaminazione per tutti i piatti