

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 con crudité di porro di Cervere e salsa allo zabaione salato **3, 7** 13,00 €

Cipolla caramellata con spuma al Castelmagno **1, 3, 7** 13,00 €

Tonno di coniglio con spugna al prezzemolo e chantilly al peperone **1, 3, 6, 7** 13,00 €

Risotto Tenuta Castello agli asparagi e fondo bruno **1, 3, 7, 6** 14,00 €

Raviole alla vernantina con riduzione di vino bianco **1, 3, 7** 13,50 €

Gnocchi di patate di vallata al ragù di cinghiale **1, 3, 6, 7** 13,50 €

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

Costolette di agnello impanate alla senape e nocciole con agretti al limone **1, 6, 7, 8, 10** 22,00 €

Torta di porri e zucca con agretti al limone **7** 14,50 €

Semifreddo alla castagna **1, 3, 7** 8,50 €

Bavarese al cioccolato, caramello salato e composta di lamponi **1, 3, 7** 8,50 €

Tiramisù 2.0 **1, 3, 7** 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