MENÙ DEGUSTAZIONE

PARLANDO DI FUNGHI

A CURA DI GABRIELE CAPPI

IL CASTELLO
RISTORANTE

MENU

A CURA DI GABRIELE CAPPI

ENTRÉE

BIGNÈ AL FUNGO PORCINO,
SCALOGNO E MAGGIORANA

ANTIPASTO

ASSOLUTO DI FUNGO: PORCINI
TRIFOLATI, CARPACCIO, CIALDA,
OLIO AL TIMO E CREMA DI AGLIO ROSA

PRIMO

RAVIOLO DI RICOTTA, FUNGHI,
SUGO D'ARROSTO E SALSA DI TALEGGIO

SECONDO

FILETTO ALLA WELLINGTON
CON PORCINI FRITTI
E SALSA AL FUNGO

DOLCE

PASSEGGIATA NEL BOSCO

Menù degustazione **85** p.p.
Coperto, Acqua e Caffè inclusi.
Menù valido per tutto il tavolo.

Prezzi alla carta

Antipasto	25
Primo	20
Secondo (minimo 2 persone)	35
Dolce	12

CALICI IN ABBINAMENTO

VINI SELEZIONATI
DA FRANCESCO GUERRA

ANTIPASTO

AZ. SIMONNET FEBVRE
BOURGOGNE CHARDONNAY
100% Chardonnay

PRIMO

AZ. SIMONNET-FEBVRE - CHABLIS
100% Chardonnay

SECONDO

AZ. ISOLABELLA DELLA CROCE
BRICCO DEL FALCO DOC
100% Pinot Nero

DOLCE

AZ. ERBALUNA
BAROLO CHINATO
100% Nebbiolo

Abbinamento Completo di vini **30** p.p.
Abbinamento vini valido
per tutto il tavolo.

IL CASTELLO

RISTORANTE