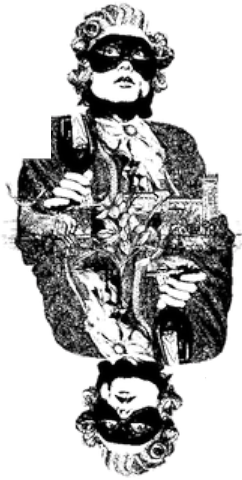




*Castello di Spessa*

# LA TAVERNETTA AL CASTELLO seit 1960





## Degustationsmenü „Casanova“

---

Vier-Gänge-Menü zu Ehren  
von Giacomo Casanova,  
der 1773 hier zu Gast war.

---

Perlhuhn-Ei  
Pecorino-Mousse, Wildspargel  
und weißer Trüffel  
a - c - g

Ravioli  
Wilde Kräuter, Bärlauch und Zitronenmelisse  
a - c - g

Schweinenacken  
Wirsingkohl, Sauerkraut-Infusion und Kümmel  
g

Millefeuille  
Chantilly-Creme und kandierte Zitrusfrüchte  
a - c - g

**70 euro**  
pro Person – ohne Getränke

Weinbegleitung mit vier Gläsern Wein  
1 Brut-Sekt, 2 Weißweine und  
1 Collio DOC-Rotwein

20 euro p.p.

# VORSPEISEN

Prosciutto San Daniele

22 euro

Perlhuhn-Ei  
Pecorino-Mousse, Wildspargel  
und weißer Trüffel

a - c - g  
20 euro

Spargelsalat  
Hollandaise-Sauce, Haselnüsse und Minzöl

a - c - g - h  
20 euro

Kaninchenrücken  
Hummerbisque, Babyspinat und Fenchel

b - n  
25 euro

Marinierte und geräucherte Forelle  
dressing aus Rote-Bete-Saft und Kapern

c - d - n  
24 euro

Deckgebühr 4 Euro

# ERSTER GANG

Ricotta-Gnocchetti  
Pesto aus gegrilltem Sclopit, Heringskaviar  
und Milchkefir

a - d - g  
22 euro

Ziegenmilch-Risotto  
Land-Schnecken und Lorbeerblattöl  
(mind 2 pax)

g - p  
24 euro

Dinkel-Fusilli  
Pilzextrakt, oxidiertes Wein, Knoblauchchips  
und Rosmarinöl

a - g - n  
22 euro

Ravioli  
Wildkräuter, Bärlauch und Zitronenmelisse

a - c - g  
20 euro

Gedeck 4 Euro

# HAUPTGERICHTE

Schweinenacken  
Wirsingkohl, Sauerkraut extrakt und Kümmel

g  
24 euro

Lammauch  
Getrocknete Aprikosen, Mandeln und Bergamotte

g - h  
24 euro

Thunfischbauch-Steak  
Ragout aus saisonalem Gemüse

d - g - l  
28 euro

Rote Bete  
Milchkefir, Mangold, Rotweinglasur

g - n  
20 euro

Rind-Ribeye  
(mind. 2 pax)

9 euro/100 gr

Gedeck 4 Euro

# DESSERT

Torf-Whisky-Babà  
warme Schokoladensoße, Kardamomeis  
und Schokoladenraspeln

a - c - g - n  
12 euro

„Fruchtsalat“  
Birnsorbet, Sauerampferwasser  
und Liebstöckelöl

10 euro

Mandelcreme  
frische Erbsen und Rautenöl

g - h  
10 euro

Mille-feuille  
Schlagsahne und kandierte Zitrusfrüchte

a - c - g  
10 euro

Gedeck 4 Euro

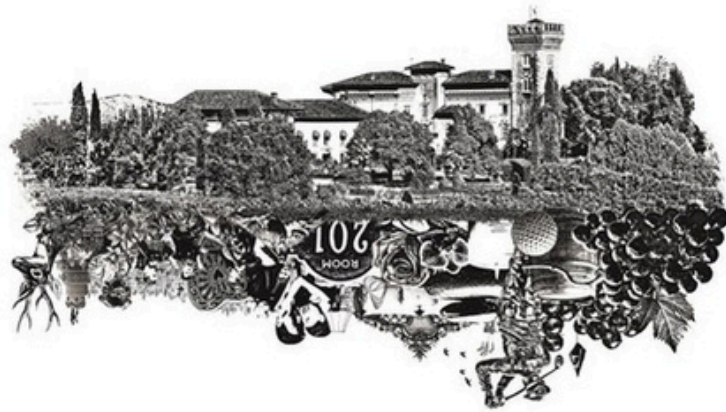
## ANMERKUNGEN

Um die Verfügbarkeit für die Zusammensetzung einiger Gerichte zu gewährleisten, werden einige frisch gekaufte Zutaten, die mit einem Sternchen \* gekennzeichnet sind, von uns explosionsgekühlt und mit denselben Geschmacks- und Qualitätsmerkmalen wie das Originalprodukt verbunden.  
.quality as the original product

## ALLERGENLISTE

Einige unserer Gerichte können Allergene enthalten. Sehr geehrter Kunde, informieren Sie das Personal im Speisesaal, wenn Sie an einer Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergie leiden:

A-Getreide mit Gluten B-Krebstiere C-Eier D-Fisch  
E-Erdnüsse F-Soja G-Milchprodukte H-Nüsse I-Sellerie L-Senf-  
M-Sesam N-Schwefeldioxid und Sulfite O-Lupinen P-Mollusken  
Some of our preparations may contain allergens.



Entdecke die Geschichte des Schlosses

