



*Castello di Spessa*

# LA TAVERNETTA AL CASTELLO dal 1960





## Menu Degustazione "Casanova"

---

Menù di quattro portate

dedicato  
a Giacomo Casanova  
che qui soggiornò nel 1773.

---

Uovo di faraona  
spuma al pecorino, bruscandoli  
e tartufo bianchetto  
a - c - g

Ravioli  
erbe di campo, aglio orsino e melissa  
a - c - g

Collo di suino  
verzotto, estrazione di crauti e kimmel  
g

Millefoglie  
crema chantilly e agrumi canditi  
a - c - g

**70 euro**  
a persona escluse bevande

Abbinamento con quattro calici di vino  
1 spumante brut e 2 vini bianchi ed  
1 vino rosso DOC Collio

20 euro p.p.

# ANTIPASTI

Prosciutto San Daniele al coltello

22 euro

Uovo di faraona  
spuma di pecorino, bruscandoli  
e tartufo bianchetto

a - c - g  
20 euro

Insalata d'asparagi  
salsa olandese, nocciole e olio alla menta

a - c - g - h  
20 euro

Sella di coniglio  
bisque d'astice, spinacino e finocchietto

b - n  
25 euro

Trota marinata e affumicata  
condimento al succo di barbabietola e capperi

c - d - n  
24 euro

Coperto 4 euro

# PRIMI

Gnocchetti di ricotta  
pesto di sclopit alla brace, caviale di aringa  
e kefir di latte

a - d - g  
22 euro

Risotto al latte di capra  
lumache di terra e olio all'alloro  
(min 2 pax)

g - p  
24 euro

Fusilli al farro  
estrazione di funghi, vino ossidato, chips di aglio  
e olio al rosmarino

a - g - n  
22 euro

Ravioli  
erbe di campo, aglio orsino e melissa

a - c - g  
20 euro

Coperto 4 euro

# SECONDI

Collo di suino  
verzotto, estrazione di crauti e kimmel

g  
24 euro

Pancia di agnello  
albicocche asciugate, mandorla e bergamotto

g - h  
24 euro

Ventresca di tonno  
ragù vegetale di stagione

d - g - l  
28 euro

Barbabietola  
kefir di latte, bietole , glassa al vino rosso

g - n  
20 euro

Costata di manzo  
(min 2 pax)

9 euro/etto

Coperto 4 euro

# DESSERT

Babà al wiskey torbato  
salsa calda al cioccolato, gelato al cardamomo  
e gru  di cacao

a - c - g - n  
12 euro

“Macedonia”  
sorbetto alla pera, acqua di acetosa  
e olio al levistico

10 euro

Cremoso alla mandorla  
piselli freschi e olio alla ruta

g - h  
10 euro

Millefoglie  
crema chantilly e agrumi canditi

a - c - g  
10 euro

Coperto 4 euro

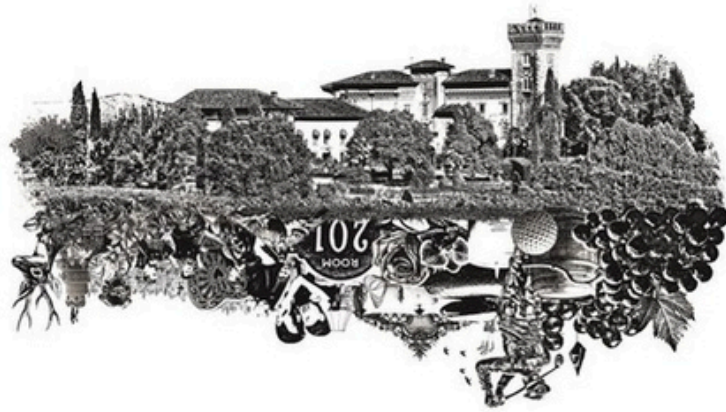
## NOTE

Al fine di garantire la disponibilità per la composizione di alcuni piatti, alcuni ingredienti, acquistati freschi, contrassegnati con l'asterisco (\*), sono abbattuti in temperatura da noi, mantenendo le medesime caratteristiche di sapore e qualità proprie del prodotto all'origine.

## LISTA DEGLI ALLERGENI

Alcune delle nostre preparazioni possono contenere allergeni. Gentile cliente avvisi il personale di sala se ha qualche intolleranza o allergia alimentare:

A-Cereali contenenti glutine B-Crostacei C-Uova D-Pesce  
E-Arachidi F-Soia G-Latticini H-Frutta a guscio I-Sedano L-Senape-  
M-Sesamo N-Anidride solforosa e Solfiti O-Lupini P-Molluschi



Scopri la storia del Castello

