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
spuma delicata all’acciuga, fagiolini e salsa verde
a - c- d -n

Spaghettone di grano duro
condimento al limone fermentato, olive nere asciugate
e olio al rosmarino
a - n

Manzo rosa
ciliegie, caramello di pomodoro e olio all’origano
n

Millefoglie
crema chantilly, pesche e verbena
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
spuma delicata all'acciuga, fagiolini e salsa verde
a - c - d - n
20 euro

Variazione di pomodoro confit
acqua di rabarbaro, frutta rossa di stagione e olio al basilico
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 salmoriglio, friggitelli, capperi
e olio all'erba cipollina
c - d - n
24 euro

Coperto 4 euro

PRIMI

Spaghettone di grano duro
condimento al limone fermentato, olive nere asciugate
e olio al rosmarino
a - n
20 euro

Gnocchetti di ricotta
pesto di rucola alla brace, caviale di aringa
e kefir di latte
a - d -g
22 euro

Cannelloni di melanzana
latte di pecora affumicato e maggiorana
a - c - g
20 euro

Risotto
acqua di pomodoro, estrazione di peperone e ricci di mare
(min. 2 pax)
c - g - p
30 euro

Coperto 4 euro

SECONDI

Pancia di agnello
albicocche asciugate, mandorla e bergamotto
h
25 euro

Manzo rosa
ciliegie, caramello di pomodoro e olio all'origano
n
26 euro

Ricciola
estrazione di zucchine, escapece di zucchine
e olio alla menta
d - n
28 euro

Melanzana affumicata
arachidi tostati, condimento allo yogurt
e - g - h -n
20 euro

Costata di manzo
(min 2 pax)
10 euro/etto

Coperto 4 euro

DESSERT

Babà al wiskey torbato
salsa calda al cioccolato, gelato al cardamomo
e grué di cacao
a - c - g - n
12 euro

"Macedonia"
sorbetto al mango, insalata di ananas e cetriolo,
menta e basilico
n
10 euro

Cremoso alla mandorla
limone ghiacciato
g - h
10 euro

Millefoglie
crema chantilly, pesche e verbena
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

ROOM
201