

Ristorante del Castellazzo

Gestione Tamani Food srls di Nico Tamani

Il nostro menu della casa

*Crème brûlée al Parmigiano Reggiano
con carpaccio di asparagi limone e pepe*

*Tortelli di erbetta e di zucca al burro fuso
oppure
Anolini in brodo di cappone*

*Filetto di maiale a bassa temperatura,
pere al lambrusco, salsa al roquefort e chips di polenta*

Torte della casa di nostra produzione

€ 30 (bevande escluse)

Ristorante del Castellazzo

Gestione Tamani Food srls di Nico Tamani

Menù alla carta

Gli Antipasti

*Crème brûlée al Parmigiano Reggiano
con carpaccio di asparagi limone e pepe*

€. 10

*Battuta di Fassona piemontese, petali di Cipolle Tropea in
agrodolce, profumo d'arancia e su crema inglese al Pecorino*

€. 10

*Carpaccio di Black Angus affumicato
chips di cavolo nero e maionese di carote*

€. 10

*Tentacolo di Polpo croccante
con crema di patate viola lime e ventagli di carciofo*

€. 12

Selezione di salumi tipici con torta fritta

€. 12

Polenta fritta con lardo di Colonnata

€. 10

Primi

Tagliatelle verdi con ragout di coniglio e carciofi

€. 10

Risotto mantecato porri e speck e granella di nocciole

€. 12

Tortelli di erbetta e di zucca al burro fuso

€. 10

Calamarata di gamberi, la sua bisque e cavolo romano

€. 12

Anolini in brodo di cappone

€. 10

I Secondi

*Tagliata di Black Angus Irlanda
con porri stufati fondo bruno e patate al timo*

€ 18

*Filetto di maiale a bassa temperatura,
pere al lambrusco, salsa al roquefort e chips di polenta*

€ 18

*Millefoglie di Branzino crema di topinambur, pomodorini
confit, petali di mandorle tostate al pompelmo rosa*

€ 20

Punta di vitello ripiena con patate arrosto

€ 13

*Anatra all'arancia confit
con cipolle Tropea caramellate al Lambrusco*

€ 14

I dessert

Tiramisù tradizionale

€.5

Sbrisolona tradizionale allo zabaione

€.5

Tortino di cioccolato con cuore fondente

€.5

“ Ricordo di un bacio ”

Semifreddo al gianduia,

ganache al fondente e crumble di nocciole

€.5

Macedonia di frutta o fragole

€.5