

C A S T E L L O  
di  
C A S A L B O R G O N E

Menù di San Valentino 14 Febbraio 2024

SAINT VALENTINE MENU 14TH FEBRUARY 2024

Flute di benvenuto con amouse-bouche

*Welcome drink with amouse-bouche*

Ostrica alla brace, cialda di grano arso, wasabi, aria d'ostrica e Champagne

*Barbequed oyster, burnt wheat wafer, wasabi, oyster and Champagne foam*

Riso Acquerello, cavolo nero, vongole veraci, caviale e colatura di alici

*Acquerello rice, black cabbage, veraci clams, caviar and anchovy sauce*

Rombo affumicato all'alloro, topinambur in crosta di sale, limone fermentato e capperi

*Laurel smoked turbot, Jerusalem artichoke in salt crust, fermented lemon and capers*

Bavarese alla crema di limoncello artigianale, croccante di grano soffiato al miele

*Artisanal limoncello cream bavarese, puffed wheat crisp with honey*

Piccola pasticceria

*Mini pastries*