

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

Menù di Pasqua 31 Marzo 2024
E A S T E R M E N U 3 1 S T M A R C H 2 0 2 4

Calice di benvenuto con amouse-bouche

Welcome drink with amuse-bouches

Finocchio confit con il suo caramello all'anice stellato, tè Matcha

Fennel confit with its star anise caramel, Matcha tea

Tartare di capasanta e gamberi rossi, yogurt, uova di trota, lamponi, ribes

Scallop and red prawn tartare, yoghurt, trout eggs, raspberries, currants

Riso Riserva "San Massimo" al topinambur, ragoût d'angelo, riduzione di Barbera d'Asti

"San Massimo" Riserva Rice a la Jerusalem artichoke, lamb ragoût, Barbera d'Asti reduction

Filetto di maialino iberico, asparagi, salsa Remoulade

Iberian pork fillet, asparagus, Remoulade sauce

Namelaka al cioccolato fondente piantagione Mangaro, arancio, pompelmo

Mangaro plantation dark chocolate namelaka, orange, grapefruit

Piccola pasticceria

Mini pastries

90 euro