

La Taverna del Castello

Antipasti

FRESCO TRICOLORE

10 €

ZUCCHINE MARINATE, CREMA DI BURRATA, CONCASSÈ DI POMODORI E TARALLO SBRICIOLATO



VITEL TONNÈ DELLO CHEF*

15 €

VITELLO MARINATO E COTTO A BASSA TEMPERATURA ACCOMPAGNATO DALLA SALSA TONNATA, NOCI, FIOR DI CAPPERO E MISTICANZA



MISTO LAGO*

15 €

MISULTIN SCOTTATO, FILETTO DI MISULTIN, TROTA SALMONATA MARINATA, SALMERINO MARINATO, SPECK DI TROTA E TRANCETTO DI TROTA



Primi Piatti

PACCHERI CON RAGÙ DI CONIGLIO

14 €

RAGÙ BIANCO CON OLIVE TAGGIASCHE, POMODORI SECCHI. SCALOGNO CARAMELLATO E RICOTTA STAGIONATA



PIZZOCCHERI VALTELLINESI

12 €

NON SERVONO PRESENTAZIONI



TONNARELLI AI FUNGHI PORCINI*

15 €

CON UN FILO DI PANNA E PREZZEMOLO



Secondi piatti

FILETTI DI SALMERINO

22 €

SCOTTATI, CON CREMA DI ZUCCHINE E MENTA E POMODORINI CONFIT



BRASATO DI CINGHIALE*

20 €

CON POLENTA



COSTOLETTE DI CERVO

24 €

CON CONTORNO A SCELTA



Contorni

INSALATA VERDE

4 €

VERDURE AL FORNO

4 €

Dolci

LA NOSTRA ZONCLADA

8 €

FROLLA RIPIENA DI RICOTTA, UVETTA, CEDRO, NOCI, FARINA DI MANDORLE, RHUM E CANNELLA. ACCOMPAGNATO DA IPPOCRASSO (VINO SPEZIATO MEDIEVALE)



TORTA DI GRANO SARACENO

6 €

CON FARINA DI MANDORLE, CONFETTURA AL LAMPONE E PANNA MONTATA



PANNA COTTA ALLA VANIGLIA

6 €

SU DISCO DI FROLLA BRETONE, QUENELLE DI MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E LIME, COULIS DI FRAGOLE



*Contiene prodotti surgelati

Allergeni: ● Cereali contenenti glutine ● Uova ● Pesce ● Latte (compreso il lattosio) ● Frutta a guscio ● Sedano ● Anidride solforosa e solfiti