

LO CHEF
ALBERTO RIBOLDI
PROPONE
PASQUA 2025

al Ristorante Castello Malvezzi



AR



A Tavola nelle sale del Restaurant Gourmet



Piccolo stuzzichino di Benvenuto
Salmone

Salmone Marinato Norvegese con Maionese allo Juzu
Accompagnato da Champagne COMTE DE MONTAIGNE
Brut Grande R  serve firmata Alberto Riboldi Chef

A seguire

Uovo

Poch   con Fonduta alla Fontina Valdostana e Lingotto di Caviar Calvisius

Il Successo 2015

Spaghetto Felicetti al Nero di Seppie,
Scalogno stufato, Erba Cipollina, Citronette e
Caviar Calvisius Tradition

Riso Carnaroli

Mantecato con Crema di Zucca
e Tartara di Gambero con Zeste di Limone Candito

Capretto

Cotto a Bassa Temperatura e Polentina di Storo

The Fruit

“La colomba ”
by Alberto Riboldi

Acqua, Caff  

   110,00
a persona

Degustazione vini
   30,00

bambini 3-10 anni    50,00
ragazzi 11-15 anni    80,00



Aperitivo d'accoglienza
servito nella Sala Bianca del Castello
dalle 12.00 alle 13.00

A Tavola nel salone delle Feste

A seguire

Uovo

Pochè con Fonduta alla Fontina Valdostana
e Lingotto di Caviar Calvisius

Il Successo 2015

Spaghetto Felicetti al Nero di Seppie,
Scalogno stufato, Erba Cipollina, Citronette e
Caviar Calvisius Tradition

Riso Carnaroli

Mantecato con Crema di Zucca
e Tartara di Gambero con Zeste di Limone Candito

Capretto

Cotto a Bassa Temperatura
e Polentina si Storo

The Fruit

"La colomba"
by Alberto Riboldi

€ 90,00 (Novanta/00) a persona

Degustazione Vini Compresi

Bollicina Franciacorta ,

Soave, Merlot

Menù Bimbi (da 3-10 anni)

€ 50,00 Cinquanta/00

Menù Ragazzi uguale
adulti da 11-15 anni

€ 70,00 Settanta/00

