



CASTELLO MALVEZZI
RISTORANTE



ART GOURMET
Esperienza e Innovazione



The Taste Vegetarian

*Provocazione: per qualcuno l'eleganza è stile di vita,
Per qualcuno l'eleganza è ambizione,
Per qualcuno l'eleganza è inavvicinabile.*

Alberto Riboldi

Tartara di Rapa Rossa con Mousse all'Erborinato e Granella di Frutta Secca

Tacos di Mais di Storo con Hummus di Ceci e Giardiniera del Castello

*Tortellone di Pasta Bianca con ripieno di Cipolle caramellate di Tropea e Concassé di
Pomodori Gialli e Rossi al Pesto di Basilico*

*Orzotto risottato con Fiori di Zucca essiccati,
Pistilli di Zafferano e Zucchine alla Scapece*

Parmigiana 2.0

*Zuppetta di Fagioli Cannellini, Cipollotti, polvere di Rosmarino
e Cramblé di Tarallo al Nero*

Predessert

Il Mondo che Verrà

€ 120,00 a Persona

*L'esperienza del menù Degustazione è prevista per l'intero tavolo, per una precisa
esecuzione dei piatti*

The Classics Menù

*Non basta conoscere Ingredienti, Tecniche e Cotture.
Bisogna essere maniacalmente appassionati in cucina.*

Alberto Riboldi

Battuta di Fassona Piemontese, Giardinetto di Verdure Marinate

Uovo Pochè, Crema di Piselli e Tartufo Nero Estivo

Il Successo 2015 ★

*Spaghetti freddi al nero selezione "Felicetti"
con Erba Cipollina, Citronette, Scalogno stufato
e Calvisius Caviar Tradition*

Riso Carnaroli

Mantecato con Limoni del Garda, Foglie di Capperi e Basilico

Faraona con Ripieno di magro e Purea alla Joel Rebouchon

Foglia di Shiso, Carpaccio di Wagyu Kobe caramellato e Caviar Calvisius ★

Predessert

Torta di Rose

Oppure

*La Delizia di Saturno,
Sfera di Meringa con salsa, Frutti di Bosco e Panna montata*

€ 120,00 a Persona

L'esperienza del menù Degustazione è prevista per l'intero tavolo, per una precisa esecuzione dei piatti

The Taste of the Sea Menù

Arte, Esperienza, Innovazione e Studio, elementi essenziali per il successo.

Alberto Riboldi

*Cannolo con Purea di Patate, Acciughe, Erba Cipollina
e Calvisius Caviar Tradition ★*

Pollo di Pesce e Crostacei

Pacchero farcito con Tartara di Astice al Pomodoro Piccadilly e Basilico disidratato

Made in Italy

Ravioli di Pasta Verde, Branzino, Crema di Peperoni e Polvere di Bottarga

*Polpo laccato alla Salsa BBQ, con Insalata Coleslaw
(Cavolo Cappuccio Bianco, Viola, Carote E Maionese allo Yogurt)*

Lomo di Baccalà con condimento alla Vicentina

Predessert

The Fruit

Oppure

Gelato alla Crema con Vaniglia Bourbon e Salsa di Frutti rossi

€ 120,00 a Persona

L'esperienza del menù Degustazione è prevista per l'intero tavolo, per una precisa esecuzione dei piatti



CASTELLO MALVEZZI
RISTORANTE

The Signature Dishes

Grand Plateau Royal

*Ostriche , Scampi, Gamberi Rossi, Mazzancolle
Tonno Pinna Gialla, Lingotto di Salmone dell'Artico Non plus ultra
Calvisius Caviar Tradition*

€ 250,00 Per 2 Persone

Chateaubriand di Manzo con Salsa Bernese

€ 160,00 Per 2 Persone

È ANCHE POSSIBILE SCEGLIERE ALLA CARTA FRA I PIATTI DEI TRE MENU

1 portata a persona	€ 35,00
2 portate a persona	€ 70,00
3 portate a persona	€ 90,00
4 portate a persona	€ 105,00

Piatti scelti alla carta con

- *Caviar Calvisius Tradition 20 g.* sovrapprezzo **€ 50,00**

A tutti i commensali viene offerto Entrée, Predessert e le nostre dolci sfiziosità

L'esperienza del Menù Degustazione è prevista per l'intero tavolo, per una precisa esecuzione dei piatti.

Acqua San Pellegrino € 5,00 Acqua Panna € 5,00

Caffè Espresso Antica Tostatura Triestina € 4,00