

La Taverna del Castello

Antipasti

BACCALÀ FUOR D'ACQUA AL CUCCHIAIO 16 €

BACCALÀ MANTECATO CON CREMA DI PATATE DOLCI, PANCETTA CROCCANTE CIPOLLA TROPEA CAMELLATA POLVERE DI CACAO



"IL TAROZ" (MINÜZ) 14 €

PATATE E FAGIOLINI DOPPIA CONSISTENZA, BURRO D'ALPE AROMATIZZATO ALLA SALVIA, VALTELLINA CASERA DOP STAGIONATO 8-18 MESI, CIPOLLA, SALE E PEPE ACCOMPAGNATO DA SALAME NOSTRANO



CHEESECAKE ?! 16 €

BATTUTA AL COLTELLO DI MANZO ACCOMPAGNATA DA MOUSSE DI CAPRINO, RICOTTA SCORZA LIMONE, SALE PEPE ADAGIATA SU SABBIA ALL'ORIGANO



Primi Piatti

IL PO' INCONTRA IL LARIO 15 €

RISOTTO CARNAROLI AL PROFUMO D'ARANCIA, MANTECATO AL FORMAGGIO D'ALPE, MAGGIORANA, GRANELLA DI NOCCIOLE E BOCCONCINI CROCCANTI DI TROTA AFFUMICATA



LO STIVALE ITALIANO 14 €

GNOCCHI DI PATATE SU CREMA DI CUORE DI CARCIOFO ACCOMPAGNATO DA STRACCIATELLA PUGLIESE, CRUMBLE DI LARDO CON MANDORLE



MEZZALUNA VALTELLINESE 14 €

RAVIOLI DI GRANO SARACENO RIPIENI DI BRESAOLA E BITTO, MANTECATI CON BURRO, CASERA VALTELLINESE LIMONE E MENTUCCIA



Secondi piatti

CUNÌC' NDÈL CAPÈL 18 €

COSCIA E SPALLA DI CONIGLIO ALLE ERBE ADAGIATE SU VELLUTATA DI CAVOLFIORE ALLA MAGGIORANA, MELE GALA DI VALTELLINA IGP



FILETTO DI MAIALE AROMATIZZATO 18 €

SU VELLUTATA DI TOPINAMBUR, SALSA ALLA BIRRA LEFFE ROUGE E SENAPE DI DIGIONE



TRANCIO DI TROTA FARIO* 19 €

SU PESTO DI BARBABIETOLA, GOCCE DI SALSA TAHINA, YOGURT E LIME



Dolci

LA NOSTRA ZONCLADA 7 €

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



TORTA DI GRANO SARACENO 6 €

CON FARINA DI MANDORLE E CONFETTURA DI LAMPONE



SEMIFREDDO AL BRAULIO 7 €

SU CRUMBLE AL CIOCCOLATO



*Contiene prodotti surgelati/congelati

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