

Il degustazione del Castiglia

"Carpe Diem"

Sgombro marinato, cipolla rossa in agrodolce e maionese al lime

Uovo 62°C , crema di zucca, cipollotto alla brace e mandorle tostate

Ravioli di erbe, burro di malga e salvia a crudo

Spaghetti "Felicetti" mantecati alla bisque e scaglie di bottarga

Pancia di maialino cotta a BT, topinambur e riduzione al porto

Il dolce dello Chef

€ 65,00 (bevande escluse)

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo

Fuori Menù

Troverete tutti i giorni dei piatti proposti dal nostro Chef

Chiedere al nostro personale di sala