CASTELLO
della Castellaccia

LA Locanda

Il Pane

Grissini artigianali al Cioccolato e Peperoncino

Focaccia Monograno a lievitazione naturale con spuma di Burro di Malga e Pepe Rosa

Pagnottina Integrale calda servita con Olio Extravergine della nostra tenuta

Aperitivi

Mini Spritz con polvere di Gambero Rosso, Lime e Mandarino

Carpaccio di Ananas al Mojito con Scampo Crudo

Trilogia di Tartare ai Frutti Rossi con Riso Soffiato e Ampolla Misteriosa

CASTELLO
della Castellaccia

LA Locanda

Antipasto

Astice gratinato al Pistacchio con salsa al Latte di Cocco e paglia di Patate Dolci

Primo Piatto

Tagliolini fatti in casa alla Pescatora, serviti in pirofila per due, con Cozze, Vongole, Capesante, Scampi, Gamberi, Sarde, Calamari e Totani

Secondo Piatto

Darna di Orata del Tirreno nel suo fondo con chips di Carciofi croccanti

Dessert

Millefoglie preparato al tavolo dal cavaliere, che riceverà ingredienti e istruzioni per personalizzare il dolce secondo il proprio gusto