



## Menu del Castello

### Antipasti

- Selezione di Salumi di Cinta, Pecorini di Montaperti "Az. Corbeddu", Mostarda e Miele €9,00
- Tortino di Pecorino delle Crete, Involtino Tartufato, Canestrato con Composta di Cipolle €9,00
- Battuta di Vitellone, Lamelle di Champignon, Giardiniera fatta in casa e Maionese al Rafano €12,00
- Terrina di Fegatini, Gel di Lampone, Terra di Nocciole e Pan Brioches €10,00
- Cappesante Scottate, Crema di Cavolfiore, Pepe Rosa e Polvere di Barbabietola €12,00

### Primi Piatti

- Pici "Acqua e Farina" al Ragù d'Anatra, Zafferano e Vin Santo €13,00
- Pastasciano di Grano "Senatore Cappelli" ai Funghi Porcini, Guancialino e Uovo Marinato €15,00
- Tagliolini con Gamberi Rossi, Lingua "CBT" e Prezzemolo €16,00
- Mantecato di Carnaroli della Maremma, Caprino, Cavolo Nero e Mandorle (minimo 2 persone) €14,00
- Crema di Zucca, Salvia, Burrata e Crackers ai Semi €13,00

### Secondi Piatti

- Filetto di Maialino alle Erbe Aromatiche, Spinacini, Porri e Millefoglie di Patate €18,00
- Guancia di Vitello cotta a bassa temperatura, Radici e Tuberi €20,00
- Carrè di Agnello al Timo, Crema di Cipolla, Albicocca Secca e Scalogno €24,00
- Medaglione di Manzo al Chianti Classico, Foie Gras e Julienne di Verdurine €24,00
- Trancio di Branzino Croccante, Crema di Cicerchie e Broccoletti di Campo €22,00
- Bistecca Fiorentina 5,50 / hg

### Dessert

- Montata al Pistacchio, Ganache al Cioccolato Bianco e Cialda al Caffè €8,00
- Tortino al Cioccolato Fondente e Crema all'Arancia €8,00
- Tartelletta, Mousse alle Mandorle e Mela Tatin €8,00
- Babà, Rhum e Castagne €8,00
- Crema Bruciata al Tartufo, Frollino alle Nocciole €8,00

- Cantucci e Vin Santo € 7.00
- Gran Selezione di Formaggi € 8.00