

|  |
| --- |
| “La cucina cosi come la musica, la pittura e la poesia è fatta semplicemente di elementi, essi siano note, colori, parole o ingredienti.Il compito più arduo, quello riservato all’autore, è quello di trovare la giusta alchimia tra questi elementi per dare loro la possibilità di raccontare una storia di viaggi e di esperienze.” |

|  |
| --- |
| è tempo di un tuffo nel passato fino agli anni '60! Preparati a vivere una serata indimenticabile!I ragazzi del castello cucineranno deliziosi piattini alla griglia live direttamente in piazza, offrendoti l'occasione di scegliere da un menù di diverse goloserie al barbecue e accompagnando tutto con ottimo vino e cocktail mentre Andrea Duca farà ballare tutta la terrazza fra vinili e la musica degli anni 60 fino a tardi.Pronti a festeggiare il ferragosto più retrò della riviera? |

|  |
| --- |
| \*Siamo desolati ma non possiamo accontentare pienamente clienti che osservano diete vegane o vegetariane\* in caso di allergie od intolleranze non comunicate in fase di prenotazione e se tali esigenze si traducessero in una perdita dei nostri standard e della nostra filosofia , potremmo non essere in grado di soddisfare la richiesta\* in mancanza di comunicazioni in fase di prenotazione , al momento del servizio non verrà accettata ed effettuata alcuna variazione al menù  \* Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l’apposito documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio \* Tutti i nostri prodotto serviti crudi o marinati sono preventivamente sottoposti a procedura diabbattimento di temperatura come prescritto dalla normativa CE 853/2004\* Pur ricercando sempre il prodotto fresco e solo qualora non fosse presente un’alternativa alcuni di essi potrebbero essere acquistati surgelati o conservati tramite abbattimento di temperatura, sarà premura del personale di sala informarvi preventivamente. |

****

|  |  |
| --- | --- |
| Cocktail e snack per cominciare  |  |
|  |  |
| GIMLET *gin | cordiale al lime*  | 12 |
| TOM COLLINS *gin | succo di limone | soda*  | 12 |
| FRENCH 75 *Champagne | succo di lime | gin*  | 12 |
|  |  |
| Menu  |  |
| Tartare di vacca vecchia | peperone alla brace | pecorino | 20 |
| Shish kebab di tonno rosso | rucola | yogurt | pita | 20 |
| Pomodoro alla brace | zucchine | ricotta di pecora | menta | 17 |
| Yaki tori di galletto | funghi shitake | spinacino  | 18 |
| Picanha | albicocca fermentata | parmigiano | mandorle | 20 |
| Gnocchi alla brace | san marzano | capperi | olive candite | 18 |
| Riso bruciato | granchio | aceto | zafferano | 20 |
| Passatelli alla brace | ragù bianco | piselli | 18 |
| Asado di vitello | tuberi | radici | chimichurri | 22 |
| pesce spada allo spiedo | guanciale | arachidi | 22 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| dessert |  |
| Crema bruciata al caffè | nocciola | varnelli | 10 |
| Pesche grigliate | torta di mandorla | cioccolato | rosmarino | 10 |
|  |  |
| Granite ghiacciate per rinfrescarsi fino a tardi | 5 |
| caffè |  |
| pesca |  |
| limone |  |
| MELONE |  |
| degustazioni |  |
| 4 piatti a scelta | 55 |
| 5 piatti a scelta | 65 |
| 6 piatti a scelta | 75 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |