



CASTELLO DI VIANO

Tenuta Agricola

I SALUMI

Spalla cruda del Castello di Viano stagionato 48 mesi

Prosciutto del Castello di Viano stagionato 48 mesi

Pancetta del Castello di Viano stagionata 24 mesi

Bresaola di cervo stagionata

Controfiletto di manzo stagionato

Petto di anatra affumicato

LA PASTA FATTA IN CASA

Cappelletti in brodo di cappone

Tortelli verdi spinaci e bietola con burro e salvia

Tagliatelle con prosciutto croccante tagliato al coltello

Gnocchetti di patate viola con fonduta di parmigiano e zafferano del Ventasso

Pappardelle mantecate con asparagi

LE CARNI

Ganassino di maiale brasato

Costine di agnello marinate con erbe aromatiche

Tagliata di cervo alle bacche di ginepro

Costoletta di vitella scottata in padella

Carpaccio di piemontese olio e sale puro

LE VERDURE

Patate saltate aglio e rosmarino

Spinaci burro e parmigiano

Cicoria aglio olio e peperoncino

Tortino di spinaci.

Vellutata di asparagi

Radicchio di campo

I FORMAGGI

Parmigiano reggiano di stagionato 24 36 48 mesi con aceto balsamico tradizionale del Castello di Viano 30 anni

Capra vaccino pecora con mostarda di mele

I DOLCI

Mascarpone con fonduta di cioccolato e Rhum

Zuppa inglese

Gelato artigianale con aceto balsamico

Torta di mele