



CASTELLO DI VIANO

Tenuta Agricola

*La nostra cucina segue il ritmo delle stagioni ed utilizza prodotti del nostro amato territorio, pertanto il menù potrebbe subire qualche variazione a seconda delle disponibilità del momento, al fine di garantirvi sempre il massimo della qualità e genuinità.
(senza dimenticare i vostri fuori menù stagionali preferiti, a base di funghi e tartufo km zero)*

I SALUMI DEL CASTELLO

Affettati del Castello di Viano stagionati quarantotto mesi, da suini del nostro allevamento allo stato semi brado ed integrazione alimentare biologica 18

PRELIBATEZZE DELLA TRADIZIONE

Lingua salmistrata con antica salsa verde 16

La nostra trippa 16

LE CRUDITÀ

Battuta di Fassona con olio EVO, sale puro e pepe nero 18

Carpaccio di velluto rosso 18

LA NOSTRA PASTA FRESCA FATTA IN CASA

Cappelletti in brodo di cappone all'occhio 18

Tortelli verdi di spianaci e bietole, mantecati in padella con burro di collina 16

Passatelli in crema di Parmigiano Reggiano DOP e tartufo nero del territorio 18

Tagliatelle al ragù tradizionale tagliato al coltello 18

Pappardelle ai funghi porcini km zero (in stagione) 18

LE ZUPPE

Zuppa di cipolle gratinata al forno con Gruyère 16

Zuppa di fagioli locali e maltagliati caserecci 16



CASTELLO DI VIANO

Tenuta Agricola

LA CARNE

Ganassino tenerissimo di maiale cotto a bassa temperatura e brasato al vino rosso	25
Costolette di agnello scottato, alle erbe aromatiche	25
Roast Beef di Angus	25

LE TAGLIATE

Tagliata di cervo con bacche di ginepro	30
Tagliata di Fassona	30
Tagliata di Black Angus	30

LE VERDURE

Patate bio al forno con buccia, ripassate in padella	8
Foglie di spinacio scottate al burro e Parmigiano Reggiano DOP	8
Misticanza di radicchi di campo	6
Cipolline borettane all'aceto balsamico tradizionale del Castello	6

I DOLCI DEL CASTELLO

La zuppa inglese della tradizione reggiana	8
Tiramisù	8
Nuvola di mascarpone con cacao Valrhona e Rhum	8
Gelato artigianale alla crema, con aceto balsamico tradizionale del Castello di Viano, invecchiato 30 anni in botte	8
Crostata di Maria Rosa	8
Coperto	4
Acqua	3
Caffè	3

In caso di allergie od intolleranze alimentari, invitiamo i nostri gentili Clienti a richiedere lo specifico menù allergeni al personale di sala, dando tempestiva comunicazione riguardo ad eventuali allergie od intolleranze alimentari prima di effettuare l'ordine. Grazie