



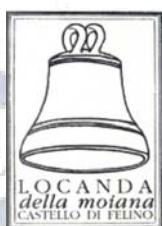
Castello di Felino

Ristorante **Locanda della Moiana**

"Tutta la magia della Storia nelle delizie gastronomiche della tradizione e dei giorni nostri"

Aperto il venerdì, il sabato e la domenica a pranzo e a cena
gradita la prenotazione

Tel. 0521-336020



Menù del Castello

€ 35,00 (incluso coperto, vini esclusi)

Piccola omelette dolce al tartufo con riccioli di speck
Gnocchetti di zucca alla toma piemontese e tapenade di olive nere
Porchetta farcita alla pasta di salame con macedonia di verdure
Torta Moiana

Menù degustazione nel segno della tradizione

€ 35,00 (incluso coperto, vini esclusi)

Culatta di prosciutto, strolghino di culatello e salame di Felino
Tortelli di erbetta alla parmigiana
Punta di vitello ripiena al forno con patate parmentier
Semifreddo al croccantino e salsa all'amaretto di Saronno

Antipasti

Timballino di patate e funghi con crema di parmigiano	€ 11,00
Piccola omelette dolce al tartufo con riccioli di speck	€ 12,00
Melanzana alla parmigiana	€ 10,00
Cestino croccante di prosciutto ripieno alla mousse calda di parmigiano	€ 10,00
Radicchio rosso brasato al vino con scamorza affumicata fondente	€ 10,00
Delizie di Parma	€ 11,00

Prime portate

Risotto al tartufo con crema di taleggio	€ 14,00
Tortelli di erbetta al burro e parmigiano	€ 11,00
Gnocchetti di zucca alla toma piemontese e tapenade di olive nere	€ 10,00
Orzo perlato mantecato alla pasta di salame con erbe fritte e salsa al vino bianco	€ 10,00
Cavatelli al ragù d'anatra profumato all'arancia	€ 11,00
Pappardelle alla lepre mantecate al grana di bufala	€ 11,00

Seconde portate

Punta di vitello ripiena al forno con patate parmentier	€ 15,00
Guancialini di maiale su polenta croccante	€ 14,00
Filetto di manzo alla senape antica con verdure alla griglia	€ 20,00
Arrostito di cinghiale steccato al lardo con zucchine alla menta	€ 18,00
Faraona confite su marmellata di cipolle al marsala	€ 14,00
Tagliata di bisonte su rucola croccante	€ 24,00
Porchetta farcita alla pasta di salame con macedonia di verdure	€ 13,00

Dessert

Semifreddo al croccantino su salsa all'amaretto	€ 6,00
Tortino caldo al cioccolato e crema alla vaniglia	€ 6,00
Crème brûlée al calvados	€ 6,00
Panna cotta con salsa all'uva sultanina e moscato	€ 6,00
Mousse al cioccolato e caffè	€ 6,00
Torta Moiana	€ 6,00

Coperto € 5,00

Chef Damiano Piccolo

I Vostri suggerimenti e commenti sono benvenuti: castellodifelino@piuhotels.com