



CENA DEGUSTAZIONE WEDDING OPEN DAY
24 MARZO 2019

*Crudo di pesce spada con salsa di cipolla e porro su letto di valeriana
e croccante di pinoli*

*Gnocchetti cozze e zafferano
Paccheri al ragù d'anatra con salsa di porro e riduzione di Montepulciano*

*Parallelepipedo di tonno panato con mandorle
Scarola saltata con sultanina e pinoli*

*Vitello scottato in crema di erbe
Patate nocciola e timo*

Mousse al cioccolato con cuore di maracuja

€ 25 a persona
(acqua, vino del Castello e caffè inclusi)

Per la cena è obbligatoria la prenotazione a : eventi@castellorsini.it