

CASTELLI
IN ARIA

solo la domenica

Brunch

brunch

APERITIVO

EGGS

MAIN

DOLCI



Aperitivo

Crocchette patate e bacon, salsa al Taleggio
€6

Chips di patate con salsa Brava
€5

Alici del Cantabrico 'Unione's',
stracciatella e pomodoro
Servita con focaccia.
€13

Tempura di verdure homemade
Con maionese all'aneto.
€9

Prosciutto crudo di Parma
24 mesi 'Ca Del Faggio'.
€10

Paleta 100% iberico
'Monte Nevado'.
€15

Manzo affumicato
€12

Selezione di 3 formaggi
Valsana con composte fatte da noi.
€9

Ostriche Fine de Claire la Fantaisie d'André n2.
Media sapidità con dolcezza finale.
€4/pz

Mazzancolle Blu di Nuova Caledonia
€5/pz

Scampi Porcupine
€3,5/pz



Eggs

Castelli Breakfast

Uova strapazzate, fonduta di Taleggio, pomodorini confites, patate novelle, pane tostato.

€9

- aggiunta salmone affumicato da noi **+€3**
- aggiunta bacon **+€2**
- aggiunta avocado **+€3**

Avocado Toast

Pane tostato, crema di avocado, uova strapazzate, cipolla caramellata, pomodorini confites, formaggio erborinato.

€10

- aggiunta salmone affumicato da noi **+€3**
- aggiunta bacon **+€2**

Salmon Toast

Pane tostato, salmone marinato e affumicato da noi, formaggio caprino, uova strapazzate, maionese all'aneto, insalata.

€13

Le Croque Madame

Tipico sandwich francese gratinato con besciamella e formaggio Dobbiasco, servito con un uovo all'occhio di bue.

€12





Main

Tartare di manzo azienda 'Bianca Terra'

Tartare di Chianina Veneta, funghi cardoncelli, caprino, maionese al timo, panko.

€15

Burrata Pugliese

Macedonia di verdure di stagione, burratina di Andria, brodo al Trentingrana.

€13

Fusilloni ai Moscardini

Fusilloni Mancini con ragù di moscardini, pomodori arrostiti, crema di ricotta affumicata.

€14

Spaghetto

Spaghetto alla chitarra Mancini, aglio nero, ciliegie, formaggio erborinato.

€12

MIPBurger

Pane artigianale, hamburger di manzo nostra ricetta, cheddar, bacon croccante, lattuga, pomodoro, cetrioli, cipolla caramellata, salsa home.

€13

Tartare Burger

Pane artigianale, tartare di manzo, burrata, maionese all'acciuga, lattuga, pomodorini confites.

€15

Filetto di manzo

Black Angus grain feed, con salsa al Porto, servito con patate novelle e sbrise alla teriyaki.

€23

Flank Steak

Bavetta di Black Angus uruguaiano con ristretto alla salsa di soia, servita con chutney di peperoni, fondo bruno e patate novelle. Succulenta, umami.

€22



Dolci

solo la domenica

Tiramisù al piatto

La nostra rivisitazione del Tiramisù.

€6,5

Sacher

Composta di albicocche, albicocche disidratate, morbido al cioccolato, mousse leggera al cioccolato fondente Nyangbo Valhrona.

€7

Cheesecake

Crema al formaggio, terra di biscotto, lampone e caramello salato.

€6

Pancakes

Nutella e frutti rossi.

€6



Acqua microfiltrata 75 cl

2€

Pane

2,50€

Rivolgersi al personale per consultare la lista degli allergeni.
Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo stagione e reperibilità del mercato.

