



Antipasti Piè di Castello

Antipasto freddo Pie' di Castello

Affettati misti di nostra produzione. (tra i quali salame, polpettone di manzo e maiale al forno speziato, pancetta cotta, speck, lardo, coppa di maiale cruda e cotta ed altri). La selezione di affettati può subire variazioni secondo disponibilità.

Antipasto caldo nostrano

Lucanica cotta casereccia accompagnata da crauti, polentina grigliata e "Peperada".

Primi piatti

Canederli alla Pie' di Castello

Possono essere serviti in cascata di burro fuso e salvia; in brodo di carne oppure conditi con il "Tonco alla Pugliese".

Strangolapreti

Possono essere serviti in cascata di burro fuso e salvia o conditi con il "Tonco alla Pugliese".

Zuppa d'Orzo della "Nonna Lisa"

Zuppa d'orzo e di verdure miste

Secondi piatti

Carne Salada Cruda "Pie' di Castello"

Carne Salada Cruda, sottilissima e battuta a mano, condita con un filo d'olio extra vergine di oliva. È accompagnata da un assaggio di Carne Salada Affumicata e Cotta al Forno.

Carne Salada Cotta "Pie' di Castello"

Carne Salada Cotta su piastra a legna preparata secondo il metodo della Fam. Benini

Contorni

Sott'oli della casa

Deliziose e colorate verdure in agrodolce preparate secondo antica ricetta (sedano, carote, peperoni, cipolle, cetrioli, cavoli e funghi).

Coppa:

Piccola

Media

Grande

Ottimi fagioli saluggia

Serviti con un filo d'olio extra vergine di oliva.

Coppa:

Piccola

Media

Grande

Verdure fresche miste

Menù Baby

Pasta condita con “Pomodoro e Basilico” o con il “Tonco alla Pugliese”

Cotoletta di Pollo con Patate

Wurstel e Patate

Gelato “Faccina” (gusto stracciatella)

Dessert

Sorbetto al limone

Cremoso, preparato con gelato artigianale e leggermente alcoolico.

Dolce di mele della “Nonna Lisa”

Preparato secondo ricetta segreta della nonna, con mele trentine e pane raffermo, servita tiepida e con una spruzzata di zucchero a velo.

Ciliegine o Prugne sotto grappa del “Nonno Lino”

Tutt’ora preparate seguendo l’antica e segreta ricetta del nonno, fatte in casa.

Gelati confezionati

Tartufo bianco o nero.

Semifreddo al Torroncino

Tortino al Cioccolato

Semifreddo alla Crema Catalana

Caffè Espresso

Coperto

Vini

Vini della casa provenienti dalla nostra Azienda Agricola “El Dos”

1 litro di vino

Vino rosso: insieme di uve nostrane: Merlot, Marzemino e Cabernet

Vino rosato: fresco e leggero, peculiarità della zona

Vino bianco: proveniente da un vitigno Chardonnay (bacca bianca) e fermo

Vini in Bottiglia:

Teroldego: gusto secco, caldo, leggermente tannico, equilibrato.

All’olfatto: intenso, fine, floreale con aromi di viola.

Marzemino: secco con un fondo delicatamente amarognolo. All’olfatto:

un profumo che richiama frutti di bosco e viola.

Lagrein Dunkel: leggermente tannico, equilibrato. All’olfatto: vinoso

con sentori di frutti rossi.

Cabernet di Sauvignon: gusto secco, piuttosto morbido, equilibrato con

leggero sentore di vaniglia. All’olfatto: intenso, fine e speziato.

Birre

In bottiglia:

Forst da 0,33

Dolomiti da 0,33

Warsteiner (analcolica)

Bibite

Bibite