

LA STORIA

Il nucleo originario del Castello di Protonotaro, oggi conosciuto anche come Castello Pensabene, risale al secondo quarto del XIII secolo. Secondo alcuni antichi manoscritti dell'epoca, la Torre divenne proprietà dei Marchesi Pensabene nel XVI secolo.

Si narra che il Castello, durante la notte, accolga un ospite speciale. Nelle ore più buie della sera, una monaca con indosso uno stivaletto d'oro e gemme si aggira per le sale o lungo la scala che porta al balcone sul quale sovente si ferma. Nessuno sa chi aspetta davvero, forse uno dei nobiluomini a cui un tempo apparteneva il castello. Ma la leggenda vuole che chiunque abbia il coraggio e la forza di sfilare il prezioso stivaletto alla monaca, diventerà il proprietario del Castello Pensabene e di tutti i suoi tesori.

MENÙ DEGUSTAZIONE

POZZO DEI DESIDERI	Benvenuto dalla cucina e bollicine ¹³⁶⁸	50 €
	Tre portate a scelta dal menù à la carte	
	Dolce (a scelta dalla carta)	
	Con un calice di vino in abbinamento tra quelli a scelta	55 €

I menù degustazione sono a disposizione esclusivamente per l'intero tavolo.

"VIENI CON ME"	Benvenuto dalla cucina e bollicine ¹³⁶⁸	65 €
	L'uovo di nonna Carmela <i>Uovo bio cotto a bassa temperatura, ristretto di pomodoro, caciocavallo, pane croccante all'origano e pomodoro macerato</i> ¹³⁷⁹	
	Fegato, fegato...cit. <i>Prosciutto di fegato di manzo, patè di fegatini di pollo, salsa al foie gras, cipolla brasata e lamponi</i> ⁶⁷	
	Sicilia - Trentino andata e ritorno <i>Canederlo di zucca, fonduta di Trentingrana, consommè di prosciutto di suino nero dei Nebrodi, sanapo e chips di zucca</i> ¹⁶⁷⁸¹⁰	
	Benvenuti al Sud <i>Conchiglioni ripieni di baccalà mantecato su macco di fave al finocchietto, ristretto di ghiotta messinese e polvere di olive minute</i> ¹⁴⁷⁹	
	Agnello in frac <i>Crepinettes di agnello al tartufo, crema parmantier, e scalogno alla griglia</i> ⁶⁷⁸	
	Dolce (a scelta dalla carta)	
	Con tre calici di vino in abbinamento scelti dal sommelier	80 €

I menù degustazione sono a disposizione esclusivamente per l'intero tavolo.

À LA CARTE

APERITIVO	Benvenuto dalla cucina e bollicine ¹³⁶⁸	8 €
PIATTI D'INGRESSO	Carciofo, tuorlo croccante, salsa all'aglio dolce, bottarga e topinambur ³⁴⁶⁷⁸	15 €
	Capone affumicato, marinato a secco, relish di frutta e verdura, mais liofilizzato e salsa tartara ³⁴⁶⁸⁹¹⁰	16 €
	Flan di porcini, quenelle di ricotta, gamberone croccante alle mandorle e sua bisque ¹²³⁴⁷⁸⁹	18 €
	Tartare di tonno, passatina di pomodoro all'arancia, senape e verdure croccanti ¹⁴⁶⁸¹⁰	20 €
	Coppa di maialino in lenta cottura, crema di tonno in conserva, capperi croccanti, fondo bruno, polvere di tuorlo e pop corn di cotica ³⁴⁶⁸⁹¹⁰	18 €
PRIMI PIATTI	Risotto al parmigiano, asparagi, crudo di manzo, fondo bruno, tartufo nero ⁷⁹	20 €
	Ravioli di ricotta al limone, crudo di scampo, scarola alla griglia e fumetto ridotto di crostacei ¹²³⁴⁷⁹	20 €
	Paccheri con ragout di polpo al vino rosso, finocchietto e trucioli di pane speziati ¹⁴⁹	16 €
	Risotto dello Zar ⁴⁷	20 €
	Spaghettoni freschi, crema di cavolfiore, bottarga e limone ¹⁴⁷	18 €
SECONDI PIATTI	Filetto di salmone selvaggio, insalatina di salicornia, salsa olandese e crumble di cipolle ¹³⁴⁶⁷	20 €
	Spada alla milanese con maionese al salmoriglio e caponatina di verdure di stagione ¹³⁴⁶⁸⁹	18 €
	Brasato di guancia di manzo, purea di sedano rapa, cicoria ripassata e riduzione di vino rosso ⁸⁹	18 €
	Medaglione di lenticchie, salsa al pecorino e cipolla caramellata ⁶⁷	16 €
	Crepinettes di agnello al tartufo, crema parmantier, e scalogno alla griglia ⁶⁷⁸	18 €
MENÙ <i>Per i piccoli ospiti</i>	Prosciutto cotto artigianale, nodino di mozzarella e pane fritto ¹⁷⁸	20 €
	Penne al pomodoro o pesto ¹⁸	
	Nuggets di pollo, patate fritte e salsa rosa ¹³⁵⁶⁷⁸	
	Gelato al cioccolato ⁷⁸	
PER GLI AMICI A QUATTRO ZAMPE	Osso in pelle bovina e acqua <small>*devoluto a sostegno dall'Associazione Animalista Randagioioso</small>	*2,00 €
Acque minerali 2,5€		Coperto 3 € per persona

ALLERGENI

1. Cerali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirle adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande. Tale richiesta è fondamentale in quanto potrebbero essere presenti accidentalmente alimenti non desiderati in tracce, nonostante la nostra maniacale attenzione.

MOMENTO DOLCE

DESSERT

Cheesecake cacio, pere e vino ¹⁻³⁵⁷⁸	7 €
Sfingette di zucca, crema inglese e liquirizia ¹⁻³⁷⁻⁸ A centro tavola per due	7 €
Mousse di yogurt greco, terra di cioccolato, coulis di frutti rossi e lamponi ghiacciati ¹³⁵⁶⁷⁸	7 €
Millefoglie croccante, crema di banane alla fava tonka, arachidi e cioccolato ⁵⁶⁸	7 €
Riso Nero ³⁷⁸	7 €

ALLERGENI

1. Cerali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirle adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

Tale richiesta è fondamentale in quanto potrebbero essere presenti accidentalmente alimenti non desiderati in tracce, nonostante la nostra maniacale attenzione.