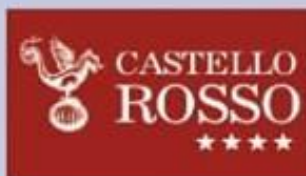
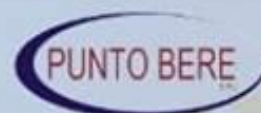


Giovedì 30 Agosto 2018 al Castello Rosso



in collaborazione con



La Scala al Castello

Aperitivo servito al tavolo,
taglio al coltello di salmone e crudo di Cuneo
Abbinato a: **Metodo Classico Blanc de Blancs**

La cruda battuta al coltello
con uova di quaglia, sedano riccio e lamelle di porcini crudi in insalata

Baccalà in lenta cottura
con caviale di melanzane alla parmigiana

Il risotto
al brasato di petto d'anatra al profumo di zeste d'arancia
Abbinato a: **Collio Bianco Just Molamatta magnum**

La gallinella nel verde e fiori di zucca in tempura
Abbinato a: **Sauvignon Blanc Russiz Superiore**

Le delizie degli CHEF

€ 60 tutto compreso

per info e prenotazioni 0175 230030 - 12024 Costigliole Saluzzo (Cn) via Ammiraglio Reynaudi, 5