

AI NOVE CASTELLI

IL MENÙ DELLE FESTE
2025



AI NOVE CASTELLI

IL MENÙ DELLE FESTE ANTIPASTI

LO STRUDEL DI CAPPONE E FUNGHI MISTI DI BOSCO
avvolto in un foglio di croccante pasta fillo adagiato su una vellutata di porcini

UN CLASSICO DEI 9 CASTELLI:
lo speck d'oca su letto di valeriana rifinito
con scaglie di Formadi Frant e crostini

UNA SELEZIONE DI FORMAGGI:
latteria "Sotto De Trape" 30 mesi, latteria Campolessi aprile 2023,
"Solo Fieno" latteria di Moseande 2021,
Primo Alpeggio aprile 2025 con miele millefiori di bosco

I TRE RADICCHI:
Treviso Tardivo, Lidric Cul Poc, Rosa di Gorizia



AI NOVE CASTELLI

IL MENÙ DELLE FESTE PRIMI PIATTI

GLI GNOCCHI DI PATATE DI GODIE
salsate all'anatra di cortile gratinati nel coccio

I RAVIOLONI
farciti al Formadi Frant e tartufo di Acqualagna

LE REGINETTE FATTE IN CASA
strascicate in padella al sugo di cervo

I NOSTRI CJARSONS ALLA ZUCCA
conditi con "burro nocciola" e ricotta affumicata di malga

LA MINESTRA DI FAGIOLI E BROVADA
serviti in zuppiera



AI NOVE CASTELLI

IL MENÙ DELLE FESTE SECONDI PIATTI

LO STINCO DI AGNELLO

al profumo di timo rosolato alla brace e cotto a bassa temperatura
nel forno dello “spolert” accompagnato dalla purea di Tarassaco

IL GERMANO REALE

alle noci e melograno, contorno di sedano rapa

IL NOSTRO GRAN SPIEDO MISTO ALLA BRACE

con 5 tipi di carne ognuna speziata secondo il suo tipo,
servito con patate in tecia e polenta

IL FRICO DI PATATE

con latteria di Moseande arricchito alle castagne e polenta



AI NOVE CASTELLI

IL MENÙ DELLE FESTE DOLCI

LA GUBANA DI RITA
accompagnata da un calice di Verduzzo

LA TORTA DELL NONNA
fatta in casa

IL GOLOSO SEMIFREDDO AL TORRONE
decorato al caramello

LA PANNA COTTA ALLA MENTA
affogata alla salsa di nutella rifinita con gocce di meringa

LA FETTA DI ANANAS
al naturale

