

M E N U

Enzo Bellia & Alfio Ghezzi
Castel Fragsburg Locanda Margon
10 novembre 2017

AMUSE BOUCHE

Chef Enzo Bellia

" GAMBERI ALLA NEVE "

Gamberi rossi di Mazara del Vallo con crema di mandorle, mango, pino mugo & neve di mozzarella
Chef Enzo Bellia

RAVIOLI DEL PLIN

Di gallina, tartufo nero e brodo emulsionato di funghi
Chef Alfio Ghezzi

" RISOTTO DI CALAMARI "

Falso riso di calamari, mantecato al lime, zenzero e pecorino, salsa al nero di seppia
Chef Enzo Bellia

TROTA MARMORATA

Rape rosse, senape & salsa di yogurt caramellato
Chef Alfio Ghezzi

" VARIAZIONE DI PICCIONE "

Il Petto arrosto, la sua coscetta brasata e croccante, il wafer di fegatini,
con purea di castagne, radicchio di Treviso & salsa alla galanga
Chef Enzo Bellia

" NIDO D'ALPI "

Miele, fieno & panna acida
Chef Patisserie Fabrizio Apruzzese

€ 120,00

Vini a cura delle cantine Ferrari

M E N U

Enzo Bellia & Vincenzo Guarino

*Relais & Chateaux
Castel Fragsburg*

*Castello di Spaltenna
Ristorante Il Pievano*

11 novembre 2017

AMUSE BOUCHE

Chef Enzo Bellia

TERRINA DI LINGUA DI VITELLO, PISATCCHI & FOIE GRAS

Composta di cipolle rosse senapate, salsa verde & pan brioche tostato

Chef Enzo Bellia

ASTICE, GUANCIA DI MAIALINO & CAVOLFIORRE

Chef Vincenzo Guarino

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AL SUCCO DI BARBABIETOLA

Burro di capra, salmerino alpino affumicato, spuma di rafano & nocciole

Chef Enzo Bellia

“TORTELLI MAREMANNI...ESPRESSIONE DEL MOMENTO”

Farciti di ricotta di bufala, battuta di scottona, cremoso di pecorino di Pienza,
jus al Vinsanto, insalatina di spinaci & tartufo nero

Chef Vincenzo Guarino

FILETTO DI BACCALÁ CONFIT

N’duja “trentina” di cervo, limone & cime di rapa

Chef Enzo Bellia

“IL CASTELLO DI NOTTE”

Cioccolato al latte, pinoli & cipresso

Chef Patisier Fabrizio Apruzzese

€ 120,00

Vini a cura delle cantine Antinori

M E N U

Enzo Bellia & Stefano Cerveni
Castel Fragsburg *Due Colombe Al Borgo*

12 novembre 2017

AMUSE BOUCHE

Chef Enzo Bellia

LA PATATA VIOLA, IL GAMBERO ROSSO & IL FRANCIACORTA

Puré di patate vitellotte, tartare di gamberi rossi Mazara del Vallo, chips patata viola croccanti,
salsa di Franciacorta & burro d'isigny

Chef Stefano Cerveni

BATTUTA DI SCOTTONA

Al sentore di arance con gelato di bagna cauda al latte di mandorle, puntarelle & "Schüttelbrot"

Chef Enzo Bellia

TORTELLI DI PASTA FRESCA

Ripieni di crema di zucca in agrodolce, funghi pioppini, ostriche & consommé affumicato di coda di bue

Chef Enzo Bellia

RISOTTO MANTECATO AL GRANA PADANO

Zeste di limone candito & polvere di caviale calvisius

Chef Stefano Cerveni

MAIALINO DA LATTE CROCCANTE

Salsa BBQ di cachi, carciofi arrostiti & patate sabbiate al caffè

Chef Enzo Bellia

"MAGNUM"

Curtefranca rosso, mascarpone & mele Red Love

Chef Pâtissier Fabrizio Apruzzese

€ 120,00

Vini a cura delle cantine Ca' del Bosco