

MENÙ DEGUSTAZIONE CARNE

80€ A PERSONA

MENÙ DEGUSTAZIONE PESCE

90€ A PERSONA

ABBINAMENTO DI TRE CALICI

25€ A PERSONA

Menù di Carne

Franciacorta D.O.C.G. Satèn "Armonia"
Le Cantorie

"RossoGiulia" Cellatica Superiore D.O.C.
Riserva Le Cantorie

Appassito dell'Annunciata "ValleCamonica"

Menù di Pesce

Franciacorta D.O.C.G. Satèn "Armonia"
Le Cantorie

Curtefranca D.O.C. Bianco
"Uberti"

Appassito dell'Annunciata "ValleCamonica"

ACQUA, CAFFÈ E COPERTO INCLUSI

RESIDENCE RISTORANTE
CASTELLO OLD OFREDI
MONTISOLA

Curiosità, innovazione e ricerca.

Queste le parole chiave della nostra cucina
che ci hanno guidato nel progettare menù degustativi
in grado di proiettarvi in un'esperienza sensoriale
che vi porterà a rivalutare quello che è il concetto di cucina gourmet.

Ripercorriamo la storia della cucina italiana rivisitata in chiave internazionale.

Quello che vogliamo offrirvi è un percorso sensoriale,
che vuole incorniciare il buon cibo in una location straordinaria, accompagnati dal
saggio abbinamento con i vini del territorio.

“La fame esprime un bisogno: quello di essere saziati.
La cucina, invece, eccede la sazietà, va oltre il necessario,
ambisce a soddisfare il piacere.”

Heinz Beck - Chef stellato

Buon viaggio!

MENÙ DEGUSTAZIONE CARNE

L'ENTRÉE

A discrezione dello Chef

IL CERVO

Tartare di Cervo aromatizzata al Pino Mugo, gel di Mirtilli,
composta di Mela Cotogna

(6, 7, 8)

IL TORTELLO

Tortellone ripieno di Maialino Nero, riduzione al Refosco,
gel di Ortica

(1, 3, 6, 7, 9, 12)

IL VITELLO

Filetto di Vitello CBT, Demi Glace alle Ciliegie,
Coste AOP

(9, 12)

IL SORBETTO

Sorbetto alla Mela Verde, Sedano e aria al Bergamotto

(9)

LA CORNUCOPIA

Cannolo Siciliano destrutturato

(1, 3, 5, 7)

MENÙ DEGUSTAZIONE PESCE

L'ENTRÉE

A discrezione dello Chef

LA CAPASANTA

Capasanta arrostita al Burro di Cacao, cialda al Nero di Seppia
e granita di Gazpacho

(1, 3, 6, 7, 12, 14)

IL TAGLIOLINO

Tagliolino mantecato all'essenza di Gambero Rosso,
Tartare di Gambero Rosso e zeste di Bergamotto

(1, 2, 3, 4, 9, 12)

IL TONNO

Tataki di Tonno Rosso fritto, cubo di Sedano Rapa CBT,
maionese al Rafano, salsa Miso e pomata all'Arancia

(1, 3, 4, 6)

IL SORBETTO

Sorbetto alla Mela Verde, Sedano e aria al Bergamotto

(9)

LA CILIEGIA

Ciliegie sciroppate, meringa all'italiana, scaglie di fondente 99%
e scioppo di Ciliegia alcolico aromatizzato al Porto

(3, 12)

RESIDENCE RISTORANTE
CASTELLO OLD OFREDI
MONTISOLA



IG: @castellooldofredi

*email: info@oldofrediresidence.it
website: www.oldofrediresidence.it*

RESIDENCE RISTORANTE
CASTELLO OLD OFREDI
MONTISOLA

Estratto da ALLEGATO II del REG CE 1169/2011 – Nota del Ministero della Salute n. 3674 del 06/02/2015
List of ingredients causing allergies or intolerances in accordance with Extract from the ATTACHMENT II of
REG CE 1169/2011 – Note of the Health Ministry n. 3674 of 06/02/2015

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Cereals containing gluten : wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains).

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Crustaceans for examples prawns, crabs, lobster, crayfish and derivatives.

3. Uova e prodotti a base di uova.

Eggs and foods containing eggs.

4. Pesce e prodotti a base di pesce.

Fish and foods containing fish.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Peanuts and foods containing peanuts.

6. Soia e prodotti a base di soia.

Soybeans and foods containing soybeans.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

Milk and foods containing milk.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.

Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazilian dewl nuts, pistachios, Queensland nuts) and derivatives.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

Celery (including celeriac) and foods containing celery.

10. Senape e prodotti a base di senape.

Mustard and foods containing mustard.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Sesame seeds and foods containing sesame seeds.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO₂.

Sulphur dioxide/sulphites (where added and at a level above 10 mg/kg or 10 mg/l in the finished product - as per SO₂ measurement).

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

Lupin and foods containing lupin.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Molluscs and foods containing molluscs.

Tutte le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie e intolleranze nelle nostre preparazioni sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Gli ingredienti utilizzati presso la nostra attività sono naturali e genuini e scelti secondo la nostra esperienza e per dare la massima qualità e bontà al nostro prodotto.

In mancanza di prodotti freschi sul mercato ricorriamo a prodotti surgelati