

L'Etoile.

Menù

Un' elegante cucina gourmet, curata dallo chef Antonio Russo, caratterizzata da eccellenti prodotti locali e biologici che creano un' emozionante esperienza per gli occhi ed il palato, enfatizzata dall' atmosfera unica e romantica dell' antico Castello del XIV sec.

“La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta di una nuova stella”

Anthelme Brillat-Savarin

Pane precotto abbattuto a -40° surgelato all' origine. Alcune dei nostri alimenti subiscono un processo di abbattimento.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

DEGUSTAZIONE DI TERRA

L' antipasto

Tartar di manzo, frutta caramellata, salsa all' uovo

Il primo piatto

Risotto al bollicine riserva Petra, fior di zucca, ristretto al vino rosso

Il secondo piatto

Filetto di maiale, pane alle erbe, patata viola, crema di topinambur e salsa ai lamponi

Il Dessert

Tiramisù in sfera, savoiardo, crema bianca al caffè

€ 52,00 a persona

Coperto incluso

DEGUSTAZIONE DI PESCE

L' antipasto

Polpo scottato, crema di cannellini estivi, cipolle di Tropea in agrodolce

Il primo piatto

Garganelli al nero di seppia, carpaccio di capesante, profumo all' arancia, dragoncello, pistacchi cristallizzati

Il secondo piatto

Branzino, splash di barbabietola, zucchine trifolate alla menta

Il dessert

Cheesecake al limone, crumble di polenta, fragole e caramello salato

€ 55,00 a persona

Coperto incluso

DEGUSTAZIONE VEGETARIANA

L' antipasto

Gazpacho con armonia di verdure

Il primo piatto

Spaghetti, aglio, olio, peperoncino, pesto di prezzemolo, mandorle e lime

Il secondo piatto

Crema di zucca allo zenzero, polvere di caffè, gnocchi di patate

Il dessert

Caprese, cioccolato bianco allo zafferano

€ 45,00 a persona

Coperto incluso

IL MENÚ ALLA CARTA

Gli antipasti

Gazpacho con armonia di verdure

€ 10,00

Trota salmonata in salagione, yogurt al lime e caviale di birra

€ 15,00

Tagliere di salumi e formaggi del territorio

€ 11,00

Tartare di manzo, frutta caramellata e salsa all' uovo

€ 13,00

Polpo scottato, crema di cannellini estivi e cipolla di Tropea in agrodolce

€ 13,00

I primi piatti

Crema di zucca e zenzero, polvere di caffè, gnocchi di patate

€ 13,00

Risotto al bollicine riserva Petra, fiori di zucca, ristretto al vino rosso

€ 15,00

Garganelli al nero di seppia, carpaccio di capesante, profumo all' arancia, dragoncello e pistacchi cristallizzati

€ 19,00

Spaghetti aglio, olio, peperoncino, pesto di prezzemolo, mandorle e lime

€ 12,00

Trofie, vongole, aneto e pomodorini canditi

€ 15,00

I secondi di pesce

Branzino, splash di barbabietola, zucchine trifolate alla menta

€ 20,00

Tonno scottato, salicornia, caviale di melanzane alla menta e dressing di salsa di soia

€ 22,00

Fritto di pesce (calamaro, mazzancolle e rombo), verdure in tempura e salsa agrodolce

€ 20,00

I secondi di carne

Scamone di vitello a bassa temperatura, caponata di melanzane e salsa al Porto

€ 20,00

Filetto di maiale, pane alle erbe, patata viola, crema di topinambur e salsa ai lamponi

€ 20,00

Tagliata di manzo, patata al rafano e ciliegie candite

€ 22,00

La selezione di formaggi

Selezione di formaggi scelti dalle nostre aziende agricole
con confetture

€ 14,00

I dessert

Cheesecake al limone, crumble di polenta, fragole e caramello
salato

€ 10,00

Caprese, cioccolato bianco allo zafferano

€ 9,00

Tiramisù in sfera, savoiardo, bianco e vetro al caffè

€ 10,00

Carpaccio di ananas speziato, sorbetto al limone e
confettura alle fragole

€ 9,00

Semifreddo al latte di mandorle, biscotto al bacio di dama e
salsa ai lamponi

€ 9,00

I vini dell' Etoile

“Grande è la fortuna di colui che possiede una buona bottiglia, un buon libro e un buon amico” cit.

Bollicine

Cretarium Brut 2012

Brut Metodo Classico - 80% Chardonnay 20% Pinot Bianco - 48 mesi sui lieviti

€ 30,00 - Calice € 6,00

Cretarium Brut Rosè 2011

Brut Metodo Classico - 100% Merlot - 60 mesi sui lieviti

€ 35,00 - Calice € 6,50

Petra Aeterna 2011

Metodo Classico Blanc de Blanc - 100% Chardonnay - 60 mesi sui lieviti

€ 42,00 - Calice € 8,00

Cretarium Brut Nature 2011

Brut Metodo Classico Non Dosato - 80% Chardonnay 20% Pinot Bianco - 60 mesi sui lieviti

€ 39,00 - Calice € 7,00

Vini bianchi

Lapis Argenteus Bianco 2017

Terre Dei Colleoni D.O.C. - 100% Pinot Grigio

€ 20,00 - Calice € 5,00

Lapis Rosa Rosato 2017

Pinot Grigio IGT - 100% Pinot Grigio vinificato in rosa

€ 20,00 - Calice € 5,00

Vini Rossi

Lapis Rubrae 2015

Valcalepio D.O.C. Rosso - Cabernet Sauvignon e Merlot - 12 mesi acciaio e 12 mesi di affinamento in bottiglia

€ 22,00 - Calice € 5,00

Lapis Aeternus Rosso Riserva 2015

Valcalepio D.O.C. Rosso Riserva - Cabernet Sauvignon e Merlot - 18 mesi in barriques e 48 mesi di affinamento in bottiglia

€ 32,00 - Calice € 6,50

La selezione di grappe "Podere Castel Merlo"

Grappa bianca 100% Chardonnay

Grappa barricata Miliarius

I digestivi ed i liquori

Da €5a €9

Le bevande

Acqua naturale 0,75cl €4

Acqua gassata 0,75cl €4

Soft drinks 0,25cl €4

Caffè monorigine 100% arabica

BIO Nicaragua €3

Caffè corretto €4

Cappuccino €3