



BRUNCH

AL CASTELLO

CASTELLO SCOLA CAMERINI
17 OTTOBRE 2026

Ricotta di montagna, miele e frutta secca
Frutta di stagione fresca
Banana bread e nocciole
Torta al cioccolato accompagnata con panna semimontata e sale maldon
Pane croccante, burro di malga montato e miele
Frittata con ortica e asiago
Mini croissant con soppressa, caprino e rucola

PRIMO SERVITO

Spaghetto alla chitarra, ragù alla bolognese,
alloro e parmigiano reggiano 30 mesi

DA BERE

Caffè
Caffè corretto alla grappa
Succo di arancia Rossa
Vini in abbinamento

SAZIO

— di —
GIOVANNI DAVIGHI

