



CASTELLO MALVEZZI
RISTORANTE

Menù Diamond

Lo Chef Patron Alberto Riboldi Propone

Aperitivo di Benvenuto del Castello

Cocktail Analcolico, Franciacorta Brut, Prosecco

Focaccia al Rosmarino, Fougasse alle Olive, Brioches salate al Salmone marinato all'Aneto, Crema di Piselli e Spuma di Stracciatella, Piccoli cucchiari con mousse ai Formaggi e alla Rapa Rossa, Cocotte con Centrifuga di Melone e Gambero Rosso, Code di Gamberi in Spaghetti di Verdure Bocconcini di Baccalà, Gamberi rossi di Porto S. Spirito dorati, Polpetta di Triglia e Spaghetto di Patate

A tavola

Risotto mantecato con Asparagi e Spugnole

Raviolone ripieno di Crostacei con Pomodoretta Confit,

Spinacetti e Fiori di Zucca

~

Suprema di Petto di Faraona con ripieno alla bresciana

Con Patate al Timo

Torta Nuziale

Gran buffet di Frutta e Dessert

Caffè

Vini selezionati della nostra cantina

(Aperitivo, 2 primi, 1 secondo, torta, buffet dolci)

€ 90,00 Novanta/00 A PERSONA



CASTELLO MALVEZZI
RISTORANTE

Menù The Diamond sapphire

Lo Chef Patron Alberto Riboldi Propone

Aperitivo di Benvenuto del Castello

Cocktail Analcolico, Franciacorta Brut, Prosecco

Focaccia al Rosmarino, Fougasse alle Olive, Brioches salate al Salmone marinato all'Aneto, Crema di Piselli e Spuma di Stracciatella, Piccoli cucchiari con mousse ai Formaggi e alla Rapa Rossa, Cocotte con Centrifuga di Melone e Gambero Rosso, Code di Gamberi in Spaghetti di Verdure Bocconcini di Baccalà, Gamberi rossi di Porto S. Spirito dorati, Polpetta di Triglia e Spaghetto di Patate

A tavola

Tartara di Fassona con Lingotto di Caviale

~

Risotto mantecato con Fragole Ortiche

~

Trancio di Orata e Finocchi al Martini Dry

Filetto con Funghi Cardoncelli

E Patate al Timo

Torta Nuziale

Gran buffet di Frutta e Dessert

Caffè

Vini selezionati della nostra cantina

(Aperitivo, 1 antipasto, 1 primo, 2 secondi, torta, buffet dolci)

€ 100,00 Cento/00 A PERSONA



CASTELLO MALVEZZI
RISTORANTE

Menù The Diamond Topaz

Lo Chef Patron Alberto Riboldi Propone

Aperitivo di Benvenuto del Castello

Cocktail Analcolico, Franciacorta Brut, Prosecco

Focaccia al Rosmarino, Fougasse alle Olive, Brioches salate al Salmone marinato all'Aneto, Crema di Piselli e Spuma di Stracciatella, Piccoli cucchiari con mousse ai Formaggi e alla Rapa Rossa, Cocotte con Centrifuga di Melone e Gambero Rosso, Code di Gamberi in Spaghetti di Verdure Bocconcini di Baccalà, Gamberi rossi di Porto S. Spirito dorati, Polpetta di Triglia e Spaghetto di Patate

Isola del Sushi

A tavola

Carpaccio di Salmone e Mousse al Mascarpone e Polvere di Caviale

~

Risotto mantecato con Asparagi e Fatuli

~

Spaghetto con Battuto di Gamberi Rossi

~

Filetto di Branzino con Giardinetto di Verdure e Olio al Basilico

~

Petto di Faraona con Ripieno Bresciano e Patate al Timo

E Patate al Timo

Torta Nuziale

Gran buffet di Frutta e Dessert

Caffè

Vini selezionati della nostra cantina

(Aperitivo con isola del sushi, 1 antipasto, 2 primi, 2 secondi, torta, buffet dolci

Inclusi 50 amari e 50 cocktails)

€ 110,00 Centodieci/00 A PERSONA



CASTELLO MALVEZZI
RISTORANTE

MENÙ SUPERIOR

Lo Chef Patron Alberto Riboldi Propone

Aperitivo di Benvenuto del Castello

Cocktail Analcolico, Franciacorta Brut, Prosecco

Focaccia al Rosmarino, Fougasse alle Olive, Brioches salate al Salmone marinato all'Aneto, Crema di Piselli e Spuma di Stracciatella, Piccoli cucchiari con mousse ai Formaggi e alla Rapa Rossa, Cocotte con Centrifuga di Melone e Gambero Rosso, Code di Gamberi in Spaghetti di Verdure Bocconcini di Baccalà, Gamberi rossi di Porto S. Spirito dorati, Polpetta di Triglia e Spaghetto di Patate

Isola dei Salumi e Formaggi

Presentazione all'asse Formaggi di Pianura, Montagna ed Esteri con le sue Marmellate Salame della Valle Specchi di Lardo venato, Culatello di Langhirano, Speck Trentino, Mortadella tipo Bologna e Pancetta nostrana

Isola delle Crudità e Sushi

Ostriche al ghiaccio, Sashimi di Tonno rosso Salmone norvegese marinato Sushi e Sashimi Crudità di Gambero

A tavola

Risotto mantecato con Fiori di Zucca, Zucchine e Franciacorta

~

Quadrucci con ripieno di Branzino, Melanzane,

Pomodoretta e Basilico Fresco

~

Filetto di Fassona in Crosta di Bagoss

Con Patate al Timo

Torta Nuziale

Gran buffet di Frutta e Dessert

Caffè

Vini selezionati della nostra cantina

(Aperitivo con isole, 2 primi, 1 secondo, torta, buffet dolci

Inclusi 50 amari e 50 cocktails)

€ 120,00 Centoventi/00 A PERSONA



CASTELLO MALVEZZI
RISTORANTE

MENÙ DELUXE

Lo Chef Patron Alberto Riboldi Propone

Aperitivo di Benvenuto del Castello

Cocktail Analcolico, Franciacorta Brut, Prosecco

Focaccia al Rosmarino, Fougasse alle Olive, Brioches salate al Salmone marinato all'Aneto, Crema di Piselli e Spuma di Stracciatella, Piccoli cucchiari con mousse ai Formaggi e alla Rapa Rossa, Cocotte con Centrifuga di Melone e Gambero Rosso, Code di Gamberi in Spaghetti di Verdure Bocconcini di Baccalà, Gamberi rossi di Porto S. Spirito dorati, Polpetta di Triglia e Spaghetto di Patate

Isola del Sushi

A Tavola

Code di Gambero dorate con Capponata di Verdure

~

Culatello di Langhirano con Sfogliatella al Burro e fior di Sale

~

Risotto mantecato con Fiori di Zucca, Zucchine e Franciacorta

~

Maltagliati di Pasta fresca con Porcini all'Erba Cipollina

~

Filetto di Branzino arrostito con giardinetto di Verdure

~

Filetto di Scottona in crosta di Nostrano della Valtrompia

con Patate al Timo e riduzione di Vino rosso

Torta Nuziale

Gran buffet di Frutta e Dessert

Caffè

Vini selezionati della nostra cantina

(Aperitivo con isola del Sushi, 2 antipasti, 2 primi, 2 secondi, torta, buffet dolci

Inclusi 50 amari e 50 cocktails.)

€ 125,00 Centoventicinque/00 A PERSONA



CASTELLO MALVEZZI
RISTORANTE

Menù Prestige

Lo Chef Patron Alberto Riboldi Propone

Aperitivo di Benvenuto del Castello

Cocktail Analcolico, Franciacorta Brut, Prosecco

Focaccia al Rosmarino, Fougasse alle Olive, Brioches salate al Salmone marinato all'Aneto, Crema di Piselli e Spuma di Stracciatella, Piccoli cucchiari con mousse ai Formaggi e alla Rapa Rossa, Cocotte con Centrifuga di Melone e Gambero Rosso, Code di Gamberi in Spaghetti di Verdure Bocconcini di Baccalà, Gamberi rossi di Porto S. Spirito dorati, Polpetta di Triglia e Spaghetto di Patate

Isola dei Salumi e Formaggi

Presentazione all'asse Formaggi di Pianura, Montagna ed Esteri con le sue Marmellate Salame della Valle Specchi di Lardo venato, Culatello di Langhirano, Speck Trentino, Mortadella tipo Bologna e Pancetta nostrana

Isola delle Crudità e Sushi

Ostriche al ghiaccio, Sashimi di Tonno rosso Salmone norvegese marinato Sushi e Sashimi Crudità di Gambero

A tavola

Risotto mantecato con Burro al Basilico e Crudità di Pesce

~

Raviolone ripieno di Crostacei con Pomodoretta Confit,

Spinacetti e Fiori di Zucca

~

Trancio di Storione Bardato con Lardo di Paspardo e Riduzione al Vino rosso

~

Filetto di Fassona con Funghi Cardoncelli

Torta Nuziale

Gran buffet di Frutta e Dessert

Caffè

Vini selezionati della nostra cantina

(Aperitivo con isole, 2 primi, 2 secondi, torta, buffet dolci

Inclusi 80 amari e 80 cocktails, Confettata)

€ 135,00 Centotrentacinque/00 A PERSONA



CASTELLO MALVEZZI
RISTORANTE

Menù Esclusive

Lo Chef Patron Alberto Riboldi Propone

Aperitivo di Benvenuto del Castello

Cocktail Analcolico, Franciacorta Brut, Prosecco

Focaccia al Rosmarino, Fougasse alle Olive, Brioches salate al Salmone marinato all'Aneto, Crema di Piselli e Spuma di Stracciatella, Piccoli cucchiari con mousse ai Formaggi e alla Rapa Rossa, Cocotte con Centrifuga di Melone e Gambero Rosso, Code di Gamberi in Spaghetti di Verdure Bocconcini di Baccalà, Gamberi rossi di Porto S. Spirito dorati, Polpetta di Triglia e Spaghetto di Patate

Isola dei Salumi e Formaggi

Presentazione all'asse Formaggi di Pianura, Montagna ed Esteri con le sue Marmellate Salame della Valle Specchi di Lardo venato, Culatello di Langhirano, Speck Trentino, Mortadella tipo Bologna e Pancetta nostrana

Isola delle Crudità e Sushi

Ostriche al ghiaccio, Sashimi di Tonno rosso Salmone norvegese marinato Sushi e Sashimi Crudità di Gambero

A tavola

Risotto mantecato con Crema di Piselli, Tartara di Gamberi rossi e Stracciatella

Spaghetto al Nero con Caviar Calvisius

~

Tomawak con Salsa Barbecue e Patate al Timo

Torta Nuziale

Gran buffet di Frutta e Dessert

Caffè

Vini selezionati della nostra cantina

(Aperitivo con isole, 2 primi, 1 secondo, torta, buffet dolci

Inclusi 80 amari e 80 cocktails, Confettata, Caramellata, Champagne sul aperitivo e Buffet Dolci

ESCLUSIVA DELLA ZONA EVENTI)

€ 150,00 Centocinquanta/00 A PERSONA