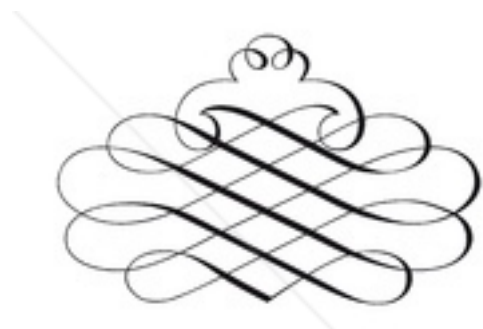


Sospeso su un territorio selvaggio come nido  
d'aquila,  
il **Castello di Gropparello**  
(VII-IX sec. d. C.)

colpisce i visitatori per il raggruppamento  
turrato del complesso monumentale, che durante  
la visita regala all'occhio un alternarsi di scorci  
panoramici scenograficamente diversi tra loro.  
A pianta irregolare per l'asperità del terreno, il  
Castello rappresenta un esempio dell'arte della  
fortificazione medievale.

E' circondato da un parco di 15 ettari,  
all'interno del quale si trovano le  
magnifiche Gole del Vezzeno ed il famoso  
altare celtico  
(V sec. a.C.)



Menu **Cena con Delitto**



## Menu

### Antipasto

Coppa, pancetta e salame con gnocco fritto

*allergeni: glutine, pepe e lievito di birra*

### Seconda portata

Tortelli del Petrarca burro e salvia con parmigiano di latte di Vacca

Bianca Modenese  del Caseificio Rosola di Zocca (MO)

*Allergeni: glutine, uova, lattosio.*

### Terza portata

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con insalata misticanza, nocciole tostate, riduzione di frutti rossi e senape

### Dessert

Semifreddo alle nocciole con salsa al gianduia e caramello salato

*Allergeni: lattosio, nocciole e frutta a guscio, uovo*

La Conchiglia  
Spumante di Ortrugo  
Cantine Claudio  
Terzoni

Ala di Drago  
Gutturnio Superiore

Cantine Loretta

Acqua  
Caffè

Amaro del Castello

  
Slow Food®  
Alleanza dei Cuochi

Il nostro locale aderisce all'Alleanza Slow Food, un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio e salvare la biodiversità.