

Sospeso su un territorio selvaggio come nido
d'aquila,
il **Castello di Gropparello**
(VII-VIII 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 mistica, 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


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.