



Ristorante “3 Orologi”

Menù per la “Trifola d’Or”

Il carpaccio di vitello dell’azienda agricola “Le Origini” con funghi, salvia, nocciola e tartufo bianco

Uovo, fonduta e mirepoix

I tajarin fatti a mano con burro d’alpeggio e tartufo bianco

Stinco di maiale della “Cascina San Lorenzo” con purea alle erbe e tartufo bianco

Fondente, tartufo e zabaglione al caffè

Euro 50,00 a persona – bevande escluse

Tartufo bianco quotato al consumo

Ricavato dall'antica acetaia, il nostro Ristorante è il prodotto di un sogno: un forte desiderio di preservare la storia millenaria del Castello di Gabiano e dare la possibilità ad assaporare la cucina locale e rilassarsi ammirando i vigneti ed i meandri del Po.

Ogni giorno nell'orto del Castello, raccogliamo verdure e frutti. I nostri prodotti sono privi di sostanze chimiche, donando un sapore unico e sano ai piatti preparati nel ristorante 3 Orologi.

Nel rispetto dei requisiti degli Agriturismo Piemontesi, la cucina dà priorità a materie prime come verdure, erbe e fiori che crescono nell'orto, carni, salumi e formaggi acquistati da fornitori selezionati nella nostra Regione.

Via S. Defendente 2, 15020 Gabiano (AL)

+39 0142 090104 - +39 334 6238735

www.castellodigabiano.com