



# Menu

*I nostri raffinati menu per il Vostro evento*

Proposte banchetti

[castellobanfiilborgo.com](http://castellobanfiilborgo.com)



## *Syrah*

Pappa al pomodoro, carpaccio di manzo e rucola  
*Cuvée Aurora Altalanga Rosé*

Risotto castagne, ceci e porcini  
*Fontanelle 2016*

Ravioli di anatra, crema di carote e tartufo  
*BelnerO 2013*

Duo d'agnello, caponata di verdure e jus al Brunello di Montalcino  
*Brunello di Montalcino 2012*

Sette veli di nocciola e cioccolato con gelato al biscotto  
*Rosa Regale 2016*

*Selezione di Vini Castello Banfi abbinati alle portate*  
*Acqua Minerale*



## *Cabernet*

Antipasto Toscano

(prosciutto cinto, frittatina, salamino, pan brioche con fegatino, salsiccia frita, polenta e porcini)

*San Angelo 2016*

Risotto Salsa Etrusca, cipolla fondente, mandorle e tartufo

*Fontanelle 2016*

Cannelloni di ricotta infornata, bieta, crema di peperoni, ragù d'agnello e pecorino

*Rosso di Montalcino Poggio alle Mura 2015*

Filetto di manzo con funghi porcini e patate, jus al Summus e sfoglia croccante

*Brunello di Montalcino 2012*

Croccantino di latte e cioccolato, gelato ai pinoli e sale

*Florus 2014*

*Selezione di Vini Castello Banfi abbinati alle portate*

*Acqua Minerale*



## ***Merlot***

Quaglia, patata e cipolla rossa  
*San Angelo 2016*

Risotto con pomodoro, bufala, semi di finocchio e Cinta senese  
*Chianti Classico Riserva 2013*

Ravioli di manzo brasato, con cipolla rossa e tartufo  
*SummuS 2013*

Cinghiale (lombetto fasciato, costoletta) con bietole in zimino  
e salsa ai semi di senape  
*Brunello di Montalcino 2012*

Cre moso di caffè e cioccolato, con gelato al Moscovado  
*FloruS 2014*

*Selezione di Vini Castello Banfi abbinati alle portate*  
*Acqua Minerale*



## *Sangiovese*

Cannolo di branzino, sedano e melone  
*Cuvée Aurora Altalanga*

Risotto capasanta, arancia, finocchio e zenzero  
*Fontanelle 2016*

Tortelli maremmani, crema di fave e pappa al pomodoro  
*Cum Laude 2012*

Lombatina di vitello, Ribollita, crema all'aglio dolce e peperoni  
*Brunello di Montalcino 2012*

Crostatina di frutta fresca, mousse di yogurt e sorbetto al mandarino  
*Rosa Regale 2016*

*Selezione di Vini Castello Banfi abbinati alle portate*  
*Acqua Minerale*



## *Sauvignon*

Baccalà mantecato, carpaccio di baccalà con pappa al pomodoro, baccalà dorato  
o insalata di baccalà  
*Cuvée Aurora Altalanga*

Picio al nero di seppia con scampi e peperoni  
*Fontanelle 2016*

Lasagnetta di verdure con salsa di pomodoro  
*Rosso di Montalcino 2015*

Maialino come da tradizione (filetto, costolina, collo)  
con purea di mele allo zafferano e peperoni  
*Brunello di Montalcino 2012*

Sfogliatina di crema chantilly e fragole con gelato alla nocciola  
*Rosa Regale 2016*

*Selezione di Vini Castello Banfi abbinati alle portate*  
*Acqua Minerale*



## *Chardonnay*

Panzanella, carpaccio di tonno e avocado  
*Cuvée Aurora Altalanga*

Risotto ostriche e Champagne Joseph Perrier  
*Champagne Joseph Perrier Brut*

Picio all'aglione, spuma di pecorino e Cinta senese  
*Rosso di Montalcino 2015*

Salmone in crepinette e finocchi  
*Brunello di Montalcino 2012*

Cheesecake di cioccolato bianco, lamponi e gelato al caffè  
*Rosa Regale 2016*

*Selezione di Vini Castello Banfi abbinati alle portate*  
*Acqua Minerale*



## *Pinot Grigio*

Tartelletta di pasta brisé, pecorino, sesamo e gazpacho  
*San Angelo 2016*

Risotto con cipolla rossa fondente, mandorle e burrata mantecato alla Salsa Etrusca  
*Fontanelle 2016*

Raviolo di Cinta Senese su crema di patate e scaglie di tartufo  
*Chianti Classico Riserva 2013*

Filetto di manzo fasciato al prosciutto su riduzione al Brunello, con tortino di patate  
e pomodoro alle erbe  
*Brunello di Montalcino Poggio alle Mura Riserva 2009*

Millefoglie ai frutti di bosco con semifreddo  
*Rosa Regale 2016*

*Selezione di Vini Castello Banfi abbinati alle portate*  
*Acqua Minerale*





## *Poggio all'Oro*

Trilogia di mare  
(capasanta, branzino croccante, calamaro, ostrica con caviale di champagne)  
*Cuvée Aurora Altalanga*

Quaglia, patata e cipolla rossa  
*Fontanelle 2016*

Risotto ostriche e Champagne Joseph Perrier  
*Champagne Joseph Perrier Brut*

Cannelloni di ricotta infornata, bieta, crema di peperoni, ragù d'agnello e pecorino  
*Rosso di Montalcino Poggio alle Mura 2015*

Salmone in crepinette finocchi e zafferano  
*Brunello di Montalcino 2012*

Filetto di manzo con funghi porcini, patate, jus al Summus e sfoglia croccante  
*SummuS 2009*

Tiramisu del Castello  
*Florus 2014*

*Selezione di Vini Castello Banfi abbinati alle portate*  
*Acqua Minerale*

Le annate di alcuni vini potrebbero cambiare in base alla disponibilità della cantina.