



SAPORI DELLA NATURA

CHATEAU FASEL
ristorante UNA FUGA CULINARIA SOPRA LA CITTÀ



SAPORI DELLA NATURA

CHATEAU FASEL

ristorante UNA FUGA CULINARIA SOPRA LA CITTÀ

ZUPPE

VELLUTATA DI VERDURE DELL'ORTO 450 ALL
(Verdure stagionali dell'orto)

INSALATE & ANTIPASTI

INSALATA FASEL 800 ALL
(Misticanza di foglie, formaggio Grana, tagliata di vitello, salsa al pepe, frutta di stagione)

INSALATA MEDITERRANEA 600 ALL
(Pomodori, pomodorini confit, formaggio di capra, crema di formaggio, dressing al basilico)

BRUSCHETTA MEDITERRANEA 700 ALL
(Pane artigianale tostato, crema di formaggio, pomodorini confit, mozzarella di bufala, Grana, olio al basilico)

TORTA SALATA AL VITELLO 1150 ALL
(Pasta fatta a mano ripiena di ragù di vitello cotto lentamente, salsa di pomodoro e formaggio Grana, servita con salsa dello chef)

GARDEN PIE 600 ALL
(Torta salata aperta con salsa al formaggio e peperoni marinati)

BYREK ARTIGIANALE 600 ALL
(Pasta tirata a mano ripiena di ingredienti stagionali)

PEPERONI ARROSTITI & RICOTTA 600 ALL
(Peperoni rossi al forno con ricotta, serviti in terracotta)

INSALATE & ANTIPASTI

FORMAGGIO DI CAPRA ARTIGIANALE 700 ALL
(Formaggio di capra morbido di fattoria)

BUFFALO MOZZARELLA 1550 ALL
(Mozzarella di bufala originale di Napoli, servita con pomodorini e pane tostato al burro alle erbe)

FETA IN PASTA SFOGLIA CROCCANTE 700 ALL
(Feta frita avvolta in pasta sfoglia con semi di sesamo, salsa tahini e miele)

MONTANARA 650 ALL
(Impasto di pizza fritto ispirato alle frittelle tradizionali, condito con salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, Grana Padano e basilico fresco)

PASTA & RISOTTO

RIGATONI CON VITELLO 950 ALL
(Rigatoni artigianali con filetto di vitello brasato a bassa temperatura, carote e salsa di pomodorini)

CASARECCE FASEL 900 ALL
(Pasta casarecce artigianale, crema di verdure, chips di zucchine, mozzarella di bufala)

DISPONIBILE SOLO DURANTE LA SETTIMANA

PARMIGIANO RISOTTO 900 ALL
(Risotto cremoso al Parmigiano con salame spianata croccante)

Se avete allergie alimentari o esigenze dietetiche particolari, vi preghiamo di informare il nostro personale prima di effettuare l'ordine. Il nostro team si assicurerà che la vostra esperienza culinaria sia sicura e piacevole.



SAPORI DELLA NATURA

CHATEAU FASEL

ristorante UNA FUGA CULINARIA SOPRA LA CITTÀ

PIATTI PRINCIPALI

FILETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA 900 ALL

(Served with skin-on potatoes)

TAGLIATA DI MANZO 1800 ALL

(Tagliata di manzo accompagnata da patate al forno)

SMASH BURGER 850 ALL

(Pane francese, hamburger di vitello "smash", scamorza affumicata, cetriolini, salsa dello chef, patatine fritte con la buccia croccanti)

PIATTI PRINCIPALI DA CONDIVIDERE

DISPONIBILE SOLO DURANTE LA SETTIMANA

POLLO RUSPANTE 3500 ALL/KG

(Servito con riso o sfoglie di pasta artigianale)

SPALLA/COSCIA DI CAPRETTO ARROSTO CON PATATE AL FORNO 4000 ALL/KG

STINCO DI VITELLO BRASATO CON SFOGLIE DI PASTA ARTIGIANALE 3800 ALL/KG

FIorentina FRESCA 4800 ALL/KG
ORIGINE: ALBANIA

SELEZIONE DI CARNI PREMIUM DRY AGE

IRISH CUBE ROLL RIB EYE 1200 ALL/100gr

(minimum cut 200 gr)

FIorentina RUBIA GALLEGA 1500 ALL/100gr

(minimum cut 900 gr)

CONTORNI E SALSE A SCELTA

ASPARAGI ALLA GRIGLIA 400 ALL

FUNGHI SALTATI 350 ALL

PATATE CROCCANTI 350 ALL

SALSA AL PEPE 200 ALL

SALSA CHIMICHURRI 200 ALL

SALSA SPECIALE DELLO CHEF 200 ALL

DESSERT

VENETO TIRAMISU 600 ALL

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO 600 ALL