



Apertura Speciale Domenica 2 Aprile

Ingresso:

Adulti 3 € Bambini fino a 12 anni gratis

Animali piccola taglia ammessi con guinzaglio.

Orario ingresso : 9,30

Orario chiusura : 18,30

Programma:

Visite di gruppo, accompagnati da una guida autorizzata

Orario visite:

mattino ore 10,00 - 11,00

pomeriggio ore 15,00 -16,00 -17,00

ore 13,00

Possibilità di pranzare presso le Sale del Castello.

(prenotazione obbligatoria al 3315942600)

MENU UNICO A PREZZO FISSO : € 25,00

Risotto mantecato allo Chardonnay con battuto di aromi e riccioli di crudo

Salsicette tostate e polentina macinata a pietra dolce

Pannacotta alla camomilla e crumble allo zenzero

Bevande Valcalepio Rosso IGT e acqua Caffè.

Mattino e Pomeriggio :

Relax nei giardini del Castello Per quanti intendessero trascorrere piacevoli momenti di relax nei giardini, saranno disponibili un servizio bar e alcune Isole tematiche per la degustazione di prodotti tipici.

CORNER DEI FORMAGGI € 8

Selezione di formaggi a vista e al taglio, confetture e miele in abbinamento

Selezione di formaggi italiani a scelta:

quartirolo lombardo,

Roccolo della val Taleggio,

formaggella media stagionatura,

formaggella del Garda

Blu di bufala,

formaggio morbido affinato nel fieno,

formaggio di Fossa.

miele di fiori, confetture di cipolle rosse,

fichi e pere senapate, mostarde.

CORNER DEI SALUMI € 8

Selezione di salumi a vista e al taglio

Prodotti biologici e senza glutine:

Salame della Valle Brembana,

salame classico delle bassa bergamasca,

lonzino al finocchio e peperoncino,

lombo di manzo alla cannella e zenzero.

ISOLA DELLA POLENTINA € 8

Polentina Bergamasca servita nel tipico paiolo di rame con:

moscardini al vino rosso

salsicette ai semi di sesamo

***Ingressi al Castello: pedonale da: Via della Chiesa Vecchia
con auto da: Via Basse Oglio Sotto (capienza parcheggio massimo 40 posti auto)***