LE FIEF

RESTAURANT

GRANDE CARTE

Tra foglie d'oro e cielo leggero,
l'autunno dipinge il mondo intero.
Un soffio di vento, un dolce rumore,
la natura si veste di nuovi colori.

Anonimo

CASTELLO DAL POZZO

RESORT | LAGO MAGGIORE | ITALIA

LE FIEF
RESTAURANT

LIBAGIONI

€ 14.00

Libagione è il termine associato alla cerimonia con cui, nell'antichità,
si effettuava lo spargimento rituale del vino o di un'essenza, quale atto di offerta alla divinità.

A libation is a ritual pouring of a liquid as an offering to a god.
It was common in many religions of antiquity and continues to be offered in various cultures today.

BITTER MARY
Aperol,Vermouth Bianco, Liquore al Timo, Succo di Limone, Sciroppo al Rosmarino
Aperol, White Vermouth, Thyme Liquor, Lemon Juice, Rosemary Syrup

VIOLET AND LITCHI DAIQUIRI
Rum Bianco,Succo di Litchi, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero, Bitter alla Violetta
White Rum, Litchi Juice, Lime Juice, Sugar Syrup, Violet Bitter

CASTELLO DAL POZZO NEGRONI
Gin, Liquore al Bergamotto,Vermouth Bianco
Gin, Bergamot Liquor, White Vermouth

APPLE AND CINNAMON SOUR
Bourbon Whisky, Succo di Mela, Succo di Limone, Sciroppo di Cannella
Bourbon Whisky, Apple Juice, Lemon Juice, Cinnamon Syrup

PASSION FRUIT MOJITO
Rum Bianco, Menta, Succo di Lime, Purea di Frutto della Passione, Zucchero Bianco
White Rum, Mint, Lime Juice, Passion Fruit Puree, White Sugar

MANGO CHILI MARGARITA
Tequila, Cointreau, Peperoncino, Purea di Mango, Succo di Lime
Tequila, Cointreau, Chili, Mango Puree, Lime Juice

RASPBERRY AND ELDERFLOWER FIZZ
Gin,Succo di Limone, Sciroppo ai Fiori di Sambuco, Purea di Lamponi, Soda
Gin, Lemon Juice, Elderflower Syrup, Raspberry Puree, Soda

ORIENTAL EXPRESS
Vodka, Cointreau, Benedectine, Sciroppo al Miele, Succo di Limone, Te al Gelsomino, Zenzero
Vodka, Cointreau, Benedectine, Honey Syrup, Lemon Juice , Jasmine Tea, Ginger

• in stagione | • when in season

Tutti i drink possono essere preparati anche nella loro versione analcolica
All the drinks can also be prepared in the non alcoholic version

Castello Dal Pozzo:
Un'esperienza culinaria che parla al cuore

Rispetto, eleganza, struttura e leggerezza, sono le parole che più ci piacciono e che vogliamo coniugare nelle nostre cucine. La capacità di esaltare le qualità delle materie prime che utilizziamo deriva dal nostro vissuto, dall'esperienza che abbiamo maturato e che vogliamo mettere a disposizione di una cucina moderna e leggera, dove ogni piatto viene studiato, disegnato, elaborato e testato al fine di presentare il meglio del nostro lavoro.

Il valore umano al centro della nostra cucina

Crediamo fermamente nel valore di ogni persona che fa parte della nostra squadra. Il rispetto per la loro crescita personale e la loro esperienza lavorativa è fondamentale per noi. Ogni membro del team è un tassello unico che contribuisce alla creazione di un'armonia di sapori. Insieme, lavoriamo per creare un ambiente dove ciascuno possa esprimere il meglio di sé, sentendosi valorizzato e parte di un progetto condiviso. Il nostro passato è la base solida su cui costruiamo il presente, con lo sguardo rivolto al futuro. Ogni giorno, scriviamo una nuova pagina della nostra storia culinaria, con la consapevolezza di voler offrire solo il meglio.

Un'emozione da ricordare

Tre punti ristoro che rappresentano la nostra identità, nei quali desideriamo che la nostra cucina sia un'esperienza che va oltre il semplice gusto, un'emozione che rimane impressa nel cuore e nella memoria. Al Castello Dal Pozzo, la passione per la cucina si traduce in un'arte che parla ai sensi e all'anima.

I nostri ristoranti:
tre anime, un'unica passione

Le Fief: un'esperienza di gastronomia raffinata, dove l'eleganza degli ambienti si fonde con la ricercatezza dei piatti.
E' il luogo dove il passato è più presente attraverso l'ambientazione e dove la cucina ricerca eleganza ed identità, precisione e modernità.

Il Dan Garden Lounge: dove il territorio è padrone; qui si concentrano i piatti della storia che sta intorno a noi: le montagne, il lago, la pianura: il Piemonte.
Immerso in un'atmosfera magica, è il luogo ideale per serate conviviali, dove le proposte culinarie ed i vini locali sono protagonisti.

Il Folia Life: rappresenta il caldo, il sole, l'acqua: l'Estate. Un'oasi di freschezza e leggerezza, dove i sapori dell'estate si esprimono in piatti rigeneranti e vitali.
Un'esperienza culinaria che nutre il corpo e lo spirito, senza rinunciare al piacere della tavola.

LE FIEF
RESTAURANT

Castello Dal Pozzo:
A Culinary Experience That Speaks to the Heart

Respect, elegance, structure, and lightness are the words we cherish and strive to embody in our kitchens. Our ability to enhance the qualities of the raw materials we use stems from our lived experiences, our cultivated expertise, and our desire to offer a modern and light cuisine where every dish is studied, designed, crafted, and tested to present the best of our work.

Human Value at the Heart of Our Cuisine

We firmly believe in the value of every individual within our team. Respect for their personal growth and professional experience is fundamental to us. Each team member is a unique piece that contributes to creating a harmony of flavors. Together, we work to build an environment where everyone can express their best selves, feeling valued and part of a shared project. Our past provides the solid foundation on which we build our present, with our sights set on the future. We write a new page in our culinary story each day, knowing we want to offer only the best.

An Emotion to Remember

Three dining points that represent our identity, where we want our cuisine to be an experience that goes beyond simple taste, an emotion that remains imprinted in the heart and memory. At Castello Dal Pozzo, the passion for cuisine translates into an art that speaks to the senses and the soul.

Our Restaurants:
Three Souls, One Passion

Le Fief: *A refined gastronomic experience, where the elegance of the surroundings merges with the sophistication of the dishes. It's the place where the past is most present through the setting, and where the cuisine seeks elegance and identity, precision and modernity.*

Dan Garden Lounge: *Where the territory reigns supreme; here, the dishes of the history that surrounds us are concentrated: the mountains, the lake, the plains: Piedmont. Immersed in a magical atmosphere, it's the ideal place for convivial evenings, where culinary offerings and local wines are the stars.*

Folia Life: *Represents warmth, sun, water: Summer. An oasis of freshness and lightness, where the flavors of summer are expressed in regenerating and vital dishes. A culinary experience that nourishes the body and spirit, without sacrificing the pleasure of the table.*

LE FIEF
RESTAURANT

Ispirazione

Il nome Le Fief ("Feudo") rimanda all'epoca in cui il francese era la lingua internazionale, celebrando il legame storico con la famiglia Visconti, presente su queste terre fin dall'anno 1000. Il marchese Alberto Visconti d'Aragona rinnovò l'antica tradizione di ospitalità, oggi evolutasi in un concetto di accoglienza basato sulla ricercatezza e l'attenzione al dettaglio. Nel 2010, per volere di Cassiano Dal Pozzo d'Annone, il ristorante è divenuto un angolo di serenità e relax, dove ritrovare leggerezza e spontaneità. Un luogo dove riconciliarsi e ritrovarsi, circondati dalle attenzioni di uno staff premuroso, mai invadente, pronto a coccolarvi e sorprendervi con creatività attraverso un'esperienza culinaria che farà da cornice ai vostri momenti più felici.

Inspiration

The name Le Fief ("Fief") harks back to the era when French was the international language, celebrating the historic bond with the Visconti family, present on these lands since the year 1000. Marquis Alberto Visconti d'Aragona renewed the ancient tradition of hospitality, which has today evolved into a concept of welcome based on refinement and attention to detail. In 2010, by the will of Cassiano Dal Pozzo d'Annone, the restaurant became a corner of serenity and relaxation, where one can rediscover lightness and spontaneity. A place to reconcile and find oneself, surrounded by the attentions of a caring, never intrusive staff, ready to pamper and surprise you with creativity through a culinary experience that will frame your happiest moments.

Lo Chef

Dal 2015, l'Executive Chef Enrico Bazzanella è l'anima culinaria del Castello Dal Pozzo e del Ristorante Le Fief. Il suo talento si è forgiato tra le vette di Chiavenna e l'eleganza senza tempo di Villa d'Este a Cernobbio, dove l'arte dello storico Chef Luciano Parolari lo ha guidato per otto anni. Dopo un'importante esperienza internazionale a Miami, Enrico è tornato in Italia, portando a Castello Dal Pozzo una visione unica e contemporanea. I suoi piatti sono un viaggio tra sapori autentici e stagionali: una sinfonia di gusto che celebra i tesori del territorio – dai formaggi d'alpeggio agli ingredienti locali più freschi – esaltati da cotture lente e delicate che rispettano la tradizione e incantano il palato.

The Chef

Since 2015, Executive Chef Enrico Bazzanella has been the culinary soul of Castello Dal Pozzo and Le Fief Restaurant. His talent was forged among the peaks of Chiavenna and the timeless elegance of Villa d'Este in Cernobbio, where the art of historic Chef Luciano Parolari guided him for eight years. Following a significant international experience in Miami, Enrico returned to Italy, bringing a unique and contemporary vision to Castello Dal Pozzo. His dishes are a journey through authentic and seasonal flavors: a symphony of taste that celebrates local treasures—from alpine cheeses to the freshest local ingredients—enhanced by slow, delicate cooking methods that respect tradition and enchant the palate.

LE FIEF
RESTAURANT

Il Menu della Tradizione

Ogni piatto racconta una storia di famiglia, un viaggio attraverso i secoli di tradizioni culinarie della Famiglia Dal Pozzo. Preparatevi ad un'esperienza gastronomica unica che celebra il passato e il presente con gusto e raffinatezza. Dal piatto preferito di Ottone Visconti, Arcivescovo di Milano nel 1100, si passa al Boccone del Principe, un omaggio agli ospiti di riguardo accolti da Carlo Emanuele Dal Pozzo, Conte di Reano e Principe della Cisterna (1789-1864), per arrivare ai profitterole della Zia Gigia, il dolce preferito della Marchesa Luigia Monticelli degli Obizzi, meglio conosciuta come zia Gigia, moglie di Alberto Visconti d'Aragona (1811-1885). Immergetevi in questo viaggio attraverso i secoli di gusto e tradizione.

Troverete questi piatti contrassegnati all'interno delle proposte della gran carta con il logo della struttura.

The Traditional Menu

Each dish tells a family story, a journey through the centuries of culinary traditions of the Dal Pozzo family. Prepare yourself to a unique gastronomic experience that celebrates the past and present with taste and refinement. From the favorite dish of Ottone Visconti, Archbishop of Milan in 1100, we move on to the Boccone del Principe, a tribute to the distinguished guests welcomed by Carlo Emanuele Dal Pozzo, Count of Reano and Prince of the Cisterna (1789-1864), to arrive at the profiteroles of Zia Gigia, the favorite dessert of Marchesa Luigia Monticelli degli Obizzi, better known as Aunt Gigia, wife of Alberto Visconti d'Aragona (1811-1885). Immerse yourself in this journey through the centuries of taste and tradition.

You will find these dishes marked within the proposals of the large menu with the structure's logo

menu tradizione

LE FIEF
RESTAURANT

SUGGESTIONI DEL CASTELLO

Il nostro percorso gastronomico di 8 portate, tra innovazione e tradizione, servito unicamente per tutto il tavolo

Our 8-course gastronomic journey, a blend of innovation and tradition, served exclusively for the entire table.

€ 90.00

Il benvenuto dello Chef

CONIGLIO
peperoni, salsa tonnata e cappero
Rabbit: Sweet peppers, tuna sauce, and capers
3,4

ZUCCA
creme brulè, capra, balsamico e amaretto
Pumpkin: Crème brûlée, goat cheese, balsamic vinegar, and amaretto
3,7,8,12

CANNELLONE*
ripieno di anatra, cavolo nero, parmigiano e tartufo nero
Cannelloni: Stuffed with duck, black cabbage, Parmesan, and black truffle*
1,3,7,9,12

CERVO*
sedano rapa, frutti di bosco
Venison: Celeriac and wild berries*
7,9,12

INTERMEZZO
Pera, noci e zola
Pear, walnuts, and Gorgonzola
7,12

CASTAGNE
Zucca, marroni, meringa e rhum
Chestnuts: Pumpkin, chestnuts, meringue, and rum
3,7

COCCOLE DOLCI
Sweet Treats
1,3,7,8

realizzato con amore dai produttori locali ♥ made with love by local producers

LE FIEF
RESTAURANT

ANTIPASTI
HORS D'OEUVRES

MANZO

Tartare di Manzo, caciocavallo e maionese all'aglio nero

Beef: Beef tartare, Caciocavallo cheese, and black garlic mayonnaise

1,3,7,10

€ 23,00

POLPO*

alla Parmigiana

Octopus: Parmigiana-style*

7,11,14

€ 24,00

menu tradizione

UOVO OTTONE I°

Uovo alla Milanese, ceci, caovolo nero crostone di pane e pecorino

Milanese-style crispy egg, chickpeas, black cabbage, crunchy bread, and Pecorino cheese

1,3,7

€ 22,00

realizzato con amore dai produttori locali ♥ made with love by local producers

LE FIEF
RESTAURANT

PRIMI PIATTI
FIRST COURSE

CARNAROLI

mantecato in bianco, "Lumaga" Lumaca, prezzemolo e toma Piemontese

Carnaroli Rice: Creamed in white, snails, parsley and Toma Piemontese cheese

7,9,12

€ 24,00

RAVIOLI*

ai mirtilli, patate, porri, funghi e tartufo nero

Ravioli: Blueberries, potatoes, leeks, mushrooms, and black truffle*

1,3,7,9,12

€ 25,00

SPAGHETTONI*

di pasta fresca al basilico e limone, sugo di cicale* di mare, pomodorini

Spaghettoni: Fresh pasta with basil and lemon, mantis shrimp ragout, and cherry tomatoes*

1,3,7,9,12

€ 26,00

realizzato con amore dai produttori locali ♥ made with love by local producers

LE FIEF
RESTAURANT

SECONDI PIATTI
MAIN COURSE

GAMBERI *

in tempura, verdure, salsa agrodolce, agrumi e zenzero

Prawns: Tempura-style prawns, vegetables, sweet and sour sauce, citrus fruits, and ginger*

1,2,6

€ 29,00

PESCATRICE*

pancetta, lenticchie, pomodoro al rosmarino e mais

Monkfish: Pancetta, lentils, rosemary-infused tomato, and corn*

1,4,7,9,12

€ 29,00

AGNELLO*

Lombatina di agnello, zucca e taccole

Lamb: Rack of lamb, pumpkin, and snow peas*

9,12

€ 29,00

menu tradizione

BOCCONE DEL PRINCIPE

Filetto di manzo, spatzli, cavolo rosso, salsa al brandy e foie gras

The Prince's Filet: Beef tenderloin, Spätzle, red cabbage, brandy reduction, and foie gras

1, 3, 7, 9,12

€ 32,00

realizzato con amore dai produttori locali ♥ made with love by local producers

LE FIEF
RESTAURANT

MENU BAMBINI
CHILDREN'S MENU

La nostra proposta dedicata esclusivamente ai bimbi dai 3 ai 12 anni
Our proposal dedicated exclusively to children aged 3 to 12 years

Le porzioni del menù junior sono calibrate per i più piccoli. Qualora un adulto desiderasse ordinare da questo menù, verrà applicato un supplemento di €10 a copertura del costo della porzione adeguata.

Junior menu portions are sized specifically for children. Should an adult wish to order from this menu, a €10 supplement will be applied to cover the cost of an adult-sized portion.

ANTIPASTI

Prosciutto di parma con bocconcini di mozzarella *(7)*
Parma ham with morsels of mozzarella (7)

€ 12,00

Crema di patate con crostini di pane *(1,7,9)*
Potato soup with croutons (1,7,9)

€ 10,00

PRIMI PIATTI

Risotto alla parmigiana *(7,9)*
Parmesan risotto (7,9)

€ 12,00

Maccheroncini* al pomodoro *(1,3,9)*
Macaroni with tomato (1,3,9)*

€ 12,00

SECONDI PIATTI

Bistecca alla milanese con patate fritte* *(1,3)*
Milanese escalope with fried potatoes (1,3)*

€ 12,00

Trancio di branzino* al forno con zucchine all'olio Evo *(4)*
Slice of baked sea bass with sautéed courgettes (4)*

€ 14,00

Filetto di manzo alla griglia con fagiolini* al vapore
*Grilled beef fillet with steamed green beans**

€ 18,00

DOLCI

€ 9,00

Macedonia di frutta
Fruit salad

Gelato crema e cioccolato *(3,7,8)*
Cream and chocolate ice cream (3,7,8)

Torta al cioccolato *(1,3,7,8)*
Chocolate cake (1,3,7,8)

LE FIEF
RESTAURANT

DOLCI
DESSERT

CASTAGNE

Zucca, marroni, meringa e rhum

Chestnuts: Pumpkin, chestnuts, meringue, and rum

3,7,8

€ 13,00

SFOGLIA

limoncello, mele, pinoli

Puff Pastry: Limoncello, apples, and pine nuts

1,3,7,8

€ 13,00

ZABAIONE

Frutti di bosco e moscato

Zabaione: Wild berries and Moscato wine

3,7,8,12

€ 13,00

menu tradizione

PROFITTEROL DELLA ZIA GIGIA

Bignè, cioccolato, menta e fragole

Aunt Gigia's Profiterole: Choux pastry, chocolate, mint, and strawberries

1,3,7,8

€ 13,00

FORMAGGI

Formaggi delle valli Piemontesi

Cheeses from the Piedmontese valleys

7

€ 19,00

realizzato con amore dai produttori locali ♥ made with love by local producers

LE FIEF
RESTAURANT

ALLERGENI
ALLERGENS

1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut ed i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
CEREALS containing gluten such as wheat, rye, barley oats, spelled, kamut and their derived strains and derived products

2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei | SHELLFISH and shellfish products

3) UOVA e prodotti a base di uova | EGGS and egg-based products

4) PESCE e prodotti a base di pesce | FISH and fish products

5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi | PEANUTS and peanut based products

6) SOIA e prodotti a base di soia | SOYA and soy-based products

7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | MILK and milk-based product (including lactose)

8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
NUTS like almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products

9) SEDANO e prodotti a base di sedano | CELERY and celery based products

10) SENAPE e prodotti a base di senape | MUSTARD and mustard-based products

11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo | SESAME SEEDS and products based on sesame seeds

12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total sulfur dioxide

13) LUPINI e prodotti a base di lupini | LUPINI and products based on lupins

14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi | MOLLUSCS and shellfish products

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta, dal personale di servizio.
For any further information regarding allergens or specific ingredients please ask the dining room staff for the relevant documentation which will be put at your disposal.

Prezzi in €, IVA e servizio inclusi | Prices in €, VAT and service charge included.

Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004
Some of the products might have been subject to a cleaning procedure in compliance with regulation EC 853/2004.

Non si possono escludere contaminazioni crociate relative ad allergeni durante la preparazione.
Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze.
Cross contamination of food allergens during the preparation cannot be completely excluded.
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.