



## RISTORANTE AL CASTELLO

### MENÙ À LA CARTE

#### Antipasti mare\*

|  |         |
|--|---------|
| Millefoglie di crudità di mare .....   | 23,00 € |
| Treccina di sogliola, sformatino al nero di seppia e crumble di olive nere ..... | 16,00 € |
| Guazzetto di pomodoro con sfere di cozze, stracciatella e crema prezzemolo ..... | 15,00 € |

#### Antipasti di terra

|   |         |
|---|---------|
| Le prelibatezze del salumiere (piatto composto da affettati locali e non, accompagnati da verdure all'agro e gnocco fritto) ..... | 17,00 € |
| Bruschetta con erbette fresche e uovo C.B.T.....  | 12,00 € |
| Battuto di manzo Garronese con fonduta al Castelmagno e pere al vino rosso.....   | 15,00 € |

#### Primi

|   |         |
|---|---------|
| Risotto con spada marinato agli agrumi (min. 2 persone) .....         | 15,00 € |
| Risotto alla Norma (min. 2 persone) .....                             | 14,00 € |
| Pansotti patate, fagiolini e gamberi al basilico .....                | 15,00 € |
| Pappardelle di grano saraceno con faraona ghiotta .....               | 13,00 € |
| Quenelle di ricotta e spinaci con julienne di verdure dell'orto ..... | 13,00 € |

#### Secondi di mare\*

|   |         |
|---|---------|
| Gran fritto del Castello (calamaretti, gamberi e verdure) .....           | 17,00 € |
| Filetto di scorfano all'acqua pazza .....                                 | 18,00 € |
| Polpo arrosto con scarola, patate e uvetta .....                          | 18,00 € |
| Trancio di baccala su crema di borlotto e cipolla rossa caramellata ..... | 18,00 € |

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine

\* Il prodotto è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Ministero della Salute.

\*\* Il prezzo può variare a seconda del peso.



## RISTORANTE AL CASTELLO

### Secondi di terra

|  |         |
|--|---------|
| La nostra orecchia d'elefante di vitello** classica con patate .....                                     | 19,00 € |
| La nostra cotoletta d'elefante di vitello** bresaola, rucola<br>e Parmigiano Reggiano Vacche Rosse ..... | 24,00 € |
| Carrè d'agnello in crosta di pistacchio su crema di piselli .....  | 20,00 € |
| Filetto di manzo al lardo con riduzione all'aceto balsamico .....  | 20,00 € |
| Tagliata di controfiletto al rosmarino con patate sauté .....  | 17,00 € |
| I nostri formaggi con salse e mostarde .....   | 12,00 € |

### Dessert

|  |        |
|--|--------|
| Composta di frutta con sorbetto artigianale al cucchiaino .....        | 9,00 € |
| Sfogliatina con sottobosco caldo e crema chantilly .....               | 7,00 € |
| I nostri sorbetti e gelati (scoprite tutti i nostri gusti) .....       | 6,00 € |
| Tarte Tatin di mele con gelato artigianale alla crema e cannella ..... | 7,00 € |
| Coppa foresta nera .....   | 6,00 € |
| Il nostro cannolo siciliano .....                                      | 7,00 € |

|               |        |
|---------------|--------|
| Coperto ..... | 3,00 € |
| Acqua .....   | 2,50 € |
| Caffè .....   | 2,00 € |
| Amari .....   | 3,00 € |

Chiedete allo chef il "fuori menù" del giorno.

#### ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nelle ricette a disposizione in questo esercizio si prega di chiedere informazioni al responsabile di sala prima di ordinare.

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine

\* Il prodotto è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Ministero della Salute.

\*\* Il prezzo può variare a seconda del peso.