



RISTORANTE AL CASTELLO

MENÙ À LA CARTE

Antipasti di mare

I nostri crudi di mare* ~ (2,4,8,11,14)	€ 28,00
Insalata tiepida di mare alla Ligure con sedano e noci* ~ (4,8,9)	€ 16,00

Antipasti di terra

Le prelibatezze del salumiere, piatto composto da affettati locali e non, accompagnati da verdure all'agro e gnocco fritto ~ (1,5,9,12)	€ 17,00
Battuta di manzo Piemontese con pomodorini secchi, olive taggiasche, capperi e fonduta di parmigiano vacche rosse ~ (7)	€ 15,00

Primi

Risotto al peperone rosso con cipolle di Breme caramellate al balsamico, spolverata di pane alle acciughe e prezzemolo con fiocchi di stracchino (min. 2 persone) ~ (1,4,7,9,12)	€ 15,00
Tagliatelle di pasta fresca alla Norma con ricotta salata ~ (1,3,5,7,9)	€ 14,00
Ravioli al nero di seppia con borragine, ricotta di pecora e tartare di scampi ~ (1,3,7,9)	€ 16,00

Secondi di mare

Gran fritto del Castello (calamaretti, gamberi e verdure)* ~ (1,2,3,5,14)	€ 18,00
Polpo arrostito su crema di ceci, pancetta croccante e olio al rosmarino* ~ (9,12,13,14)	€ 20,00

Secondi di terra

La nostra orecchia d'elefante di vitello** classica con patate ~ (1,3,5)	€ 19,00
La nostra orecchia d'elefante di vitello** con crudo di Parma e bufala ~ (1,3,5,7,12)	€ 26,00
Filetto di manzo alla piastra con tortino di patate e cipolle ~ (5,7)	€ 21,00
Tagliata di controfiletto irlandese con rucola, pomodorini e grana ~ (7)	€ 20,00

Dessert

Composta di castagne con zabaione al rhum e panna al caramello ~ (3,7)	€ 8,00
Millefoglie alle pesche e albicocche crema chantilly ~ (1,3,7)	€ 8,00
I nostri sorbetti e gelati ~ (3,7,8)	€ 6,00
Mousse al cioccolato semifredda con lamponi ~ (1,3,7,8)	€ 7,00

Pane e coperto 3,00 €

Vi invitiamo a richiedere allo chef i nostri Fuori Menù

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.

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze” Reg.1169/2011 UE

- 1 ~ Cereali contenenti glutine e prodotti derivati¹**
- 2 ~ Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati**
- 3 ~ Uova e prodotti a base di uova**
- 4 ~ Pesce e prodotti a base di pesce²**
- 5 ~ Arachidi e prodotti a base di arachidi³**
- 6 ~ Soia e prodotti a base di soia⁴**
- 7 ~ Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)⁵**

- 8 ~ Frutta a guscio⁶**
- 9 ~ Sedano e prodotti a base di sedano**
- 10 ~ Senape e prodotti a base di senape**
- 11 ~ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
- 12 ~ Anidride solforosa e solfiti⁷**
- 13 ~ Lupini e prodotti a base di lupini**
- 14 ~ Molluschi e prodotti a base di molluschi**

**ALLEGATO II – “SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE”
REG.1169/2011 UE °°°**

- 1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*);
 - b) maltodestrine a base di grano (*);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 3. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 4. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (*);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 5. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattolo.
- 6. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 7. Anidride solforosa e sol ti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

La direzione _____

(*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.