



# RISTORANTE AL CASTELLO

## MENÙ À LA CARTE

### Antipasti di mare

I nostri crudi di mare* ~ (2,4,8,11,14)	€ 28,00
Baccalà mantecato con polenta integrale fritta ~ (4,7,9)	€ 16,00
Code di gambero argentino in camicia su crema di borlotti di Gambolo' ~ (2,9,12,13)	€ 15,00

### Antipasti di terra

Le prelibatezze del salumiere (piatto composto da affettati locali e non, accompagnati da verdure all'agro e gnocco fritto) ~ (1,9,12)	€ 17,00
Battuta di manzo Piemontese con fonduta di pecorino sardo e tartufo nero ~ (7)	€ 15,00
Cotechino caldo con crema di patate e porri e sedano rapa croccante ~ (7,9)	€ 12,00

### Primi

Risotto alla zucca, mantecato al taleggio e polvere di liquirizia (min. 2 persone) ~ (7,9,12)	€ 15,00
Tagliatelle di pasta fresca alle castagne con battuto di faraona stufata e funghi porcini ~ (1,3,9,12)	€ 16,00
Ravioli al salmone e carciofi, olio evo Sicilia con dadolata di ortaggi ~ (1,3,4,7)	€ 15,00
Busiate trapanesi al ragù di polpo e profumo di limone ~ (1,9,12,14)	€ 16,00

### Secondi di mare

Gran fritto del Castello (calamaretti, gamberi e verdure)* ~ (1,2,3,5,14)	€ 18,00
Pescatrice agli agrumi con spicchi di carciofi sauté ~ (4)	€ 20,00

### Secondi di terra

La nostra orecchia d'elefante di vitello** classica con patate ~ (1,3)	€ 19,00
Cinghiale in salmì con crostini di polenta ~ (1,9,12)	€ 15,00
Filetto di manzo al balsamico e trevigiana ~ (1,12)	€ 21,00
Costata di Scottona Irlanda (circa 0,500kg)** con patate al rosmarino ~ (1,12)	€ 25,00

### Dessert

Composta di frutta fresca con bianca neve ~ (3,7)	€ 9,00
Millefoglie ai frutti di bosco con crema chantilly ~ (1,3,7)	€ 8,00
I nostri sorbetti e gelati (scoprite tutti i nostri gusti) ~ (3,7,8)	€ 6,00
Meringa alle castagne e cioccolato ~ (3,7)	€ 7,00
Crème brûlée alla zucca con panna e croccante di mandorle ~ (1,3,7,8)	€ 8,00

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 derivati<sup>1</sup>**
- 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 pesce<sup>2</sup>**
- 5 ~ Arachidi e prodotti a base di arachidi<sup>3</sup>**
- 6 ~ Soia e prodotti a base di soia<sup>4</sup>**
- 7 ~ Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)<sup>5</sup>**

- 8 ~ Frutta a guscio<sup>6</sup>**
- 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 solfiti<sup>7</sup>**
- 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 SO<sub>2</sub> 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.