



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 Gambolò ~ (2,9,12,13)	€ 15,00
Tortino di patate e tapenade di olive taggiasche con polpo olio e limone ~ (9,12,14)	€ 16,00

Antipasti di terra

Le prelibatezze del salumiere (piatto composto da affettati locali e non, accompagnati da verdure all'agro e gnocco fritto) ~ (1,9,12)	€ 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, sedano rapa croccante ~ (7,9)	€ 12,00

Primi

Risotto con ossobuco alla nostra maniera (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 alla carbonara con gamberi alle due cotture (1,2,3,4,7,9,12)	€ 16,00
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)* ~ (1,2,14)	€ 18,00
Pescatrice agli agrumi con spicchi di carciofi sauté ~ (4,12)	€ 20,00
Carpaccio di ricciola alla pizzaiola con patate ~ (4,9,12)	€ 18,00

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** gourmet con crudo di Parma e burrata ~ (1,3,7)	€ 28,00
Cinghiale in salmì con crostini di polenta ~ (1,9,12)	€ 15,00
Entrecôte creekstone America con chips di patate al rosmarino ~ (9,12)	€ 25,00
Le nostre bombette siciliane con caponata ~ (1,7,9,12)	€ 15,00

Dessert

Composta di frutta fresca con bianca neve ~	€ 9,00
Millefoglie ai frutti di bosco con crema chantilly ~ (1,3,7)	€ 8,00
I nostri sorbetti e gelati ~ (3,7,8)	€ 6,00
Torta caprese con crema di zabaione al moscato e amarene sciroppate ~ (3,7,8)	€ 7,00
Budino di ricotta fresca e crema pasticceria con salsa ai mirtilli e mandorle croccanti ~ (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 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**

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 (*);
 - sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - c) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
3.
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificantenella 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,

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.

- 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**

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 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.