

Suggerimento d'estate

*Baccalà mantecato all'olio vergine delle colline riminesi
Battuta al coltello di fassona piemontese, chips di topinambur e acciughe
Strudel alla parmigiana di verdure estive*

Cannelloni cacio e pepe, con ragù di melanzane

Porchetta di coniglio al rosmarino, finferli all'erba cipollina

Torta di mele e confettura di lamponi, crema allo zabaione

Bevande e coperto esclusi € 38,00

I piatti del menù essendo un offerta non possono essere variati

*Segnalate eventuali intolleranze o allergie al momento dell'ordine
Per i signori celiaci proponiamo alimenti senza glutine ma non possiamo garantire la non
contaminazione da glutine*

Su prenotazione

*Tradizionale fritto misto alla piemontese
€ 23,00*

Coperto € 3,00



Seguiteci su Instagram: trattoria__castello

Non si effettuano conti separati

** I piatti contrassegnati sono prodotti freschi abbattuti di temperatura a -38°
per mantenere integre le proprietà organolettiche*

Gli antipasti

Baccalà mantecato all'olio vergine delle colline riminesi

€ 13,00

*Crema tiepida di patate e limone, souté di calamari**

€ 14,00

Strudel alla parmigiana di verdure estive

€ 12,00

Terrina di faraona al pepe rosa e confettura di cipolle rosse

€ 13,00

Tarte tatin di fegato grasso d'anatra e mele caramellate

€ 18,00

*Battuta al coltello di fassone piemontese, chips di topinambur e acciughe
del Cantabrico*

€ 17,00

Mocetta nostrana, pomodoro, burrata di bufala all'olio di basilico

€ 13,00

I primi piatti

Risotto alla toma valsesiana, con tartufo nero estivo

(cottura 20 min circa)

€ 16,00

Cannelloni cacio e pepe, al ragù di melanzane

€ 16,00

Ravioli ripieni al pesto, biscque, di gamberi, seppioline*

€ 16,00

Fettuccine al pane di segale speziato, al ragù d'anatra

€ 16,00

Gnocchi ai tre colori alla fonduta di Pian Paris

€ 15,00

I secondi piatti

Dorso di Ricciola scottata agli aromi mediterranei

€ 20,00

Entrecotes di scottona alla griglia, salsa bernese

€ 25,00

Porchetta di coniglio rosolata ai finferli ed erba cipollina

€ 18,00

Filetto di maialino grigliato, salsa al gorgonzola e pepe rosa

€ 18,00

Petto d'anatra glassato alle pesche

€ 18,00

Costoletta di maiale "orecchia d'elefante" alla milanese

€ 20,00

Lumache alla parigina

€ 16,00 (la dozzina)

I formaggi

Degustazione di formaggi, selezione delle nostre valli

€ 15,00

Calice vin santo Dulcis Lungarotti

€ 7,00

I dolci

*Tortino morbido al cioccolato fondente Venchi, gel di lamponi
(cottura 15 min)*

€ 7,00

Macedonia di frutta fresca al basilico con gelato alla crema

€ 7,00

Sorbetto al mojito

€ 7,00

Pesche ripiene all'amaretto

€ 7,00

Torta di mele e confettura di lamponi, crema allo zabaione

€ 7,00

La nostra coppa del nonno, con Biscoff e caramello salato

€ 7,00

*Biscotto di meringa alla Malaga e ganache al cioccolato bianco e
granella di nocciole*

€ 7,00

Calice Vermouth Pio Cesare

€ 7,00

Calice Vermouth Cocchi storico Torino

€ 7,00

Calice Vermouth rosso Montecavallo

€ 7,00

Calice Vermouth Azimuth 315 Crola Enrico

€ 7,00