

Suggestione di primavera

*Baccalà mantecato all'olio vergine delle colline riminesi
Lingua al bagnet vert e verdure in agro dolce
Flan alle cipolle di Tropea, salsa al pomodoro e nduja di Spilinga*

Fettuccine al pino mugo, ragù di cortile e ricotta affumicata

Filetto di maialino alla griglia, salsa all'aglio nero di Voghiera

Tiramisù

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

Filetto di trota salmonata al carpione leggero

€ 13,00

Flan alle cipolle di Tropea, salsa al pomodoro e nduja di Spilinga

€ 12,00

Salame della Duja e fidighina, pane di Scopello e riccioli di burro

€ 14,00

*Terrina di fegato grasso d'anatra, mele caramellate e
crumble dolce salato alle nocciole*

€ 18,00

*Battuta al coltello di fassone piemontese al pepe di Sichuan e
tartufo nero estivo*

€ 17,00

Terrina di faraona al pepe rosa, confettura di cipolle rosse di Tropea

€ 13,00

Lingua al bagnet vert e verdure in agro dolce

€ 13,00

I primi piatti

Paniscia d'estate, gel di pomodoro e olio alla rucola

(cottura 20 min circa)

€ 14,00

Cannelloni cacio e pepe, ragù di melanzana

€ 15,00

*Calamarata alla crema di piselli, seppioline e gamberi**

€ 16,00

*Tagliolini delle Langhe al burro, parmigiano 30 mesi e tartufo nero
estivo*

€ 16,00

Ravioli alle ortiche, profumati al timo

€ 16,00

I secondi piatti

*Dorso di merluzzo carbonaro rosolato,
pomodoro fresco e pesto di zucchine e mandorle*
€ 20,00

Entrecotes di scottona alla griglia, salsa bernese
€ 25,00

*Midollo di vitello gratinato alla provenzale e gamberoni**
€ 20,00

Carrè d'agnello arrosto profumato al rosmarino
€ 22,00

Filetto di maialino grigliato, salsa all'aglio nero di Voghiera
€ 18,00

Suprema di faraona cotta a bassa temperatura e cardoncelli trifolati
€ 18,00

Petto d'anatra glassato al miele di acacia e timo
€ 18,00

*Asparagi bianchi al burro, crema di grana padano
e gel di tuorlo d'uovo*
€ 16,00

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 fragole
(cottura 15 min)*

€ 7,00

Crostatina frangipane al rosmarino

€ 7,00

Sorbetto al mojito

€ 7,00

Bonnet all'amaretto

€ 7,00

Tiramisù

€ 7,00

Tarte Tatin alle mele con salsa vaniglia

€ 7,00

Semifreddo meringato alle nocciole Ratafià d'Andorno

€ 7,00

Cantucci alle nocciole e mandorle e calice di Dulcis

€ 7,00

Calice di Mesolone passito chinato Barni

€ 7,00

Calice di Vermoon toscano Lenzini

€ 7,00

Calice Vermouth rosso Montecavallo

€ 7,00

Calice Vermouth Azimuth 315 Crola Enrico

€ 7,00