

Suggerione d'estate

Baccalà mantecato all'olio vergine delle colline riminesi

Prosciutto crudo di Parma e fichi

Flan ai funghi porcini, fonduta al tartufo nero

Agnolotti fatti in casa di coniglio, il suo fondo al timo

Coscia di faraona confit, porcini e polenta

Torta alle pesche e amaretti

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

Salmone affumicato "sokeye" anelli di cipolla in agro dolce

€ 14,00

Flan ai funghi porcini, fonduta al tartufo nero

€ 13,00

Terrina d'anatra 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

Prosciutto crudo di Parma e fichi

€ 15,00

I primi piatti

Risotto al rosmarino alla Res di Fobello, polvere d'aglio nero

(cottura 20 min circa)

€ 15,00

Mezzi paccheri con baccalà olive taggiasche e crema di zucchine trombetta

€ 16,00

Agnolotti fatti in casa di coniglio, il suo fondo al timo

€ 16,00

Tagliatelle delle Langhe con porcini trifolati Valsesiani

€ 18,00

Gnocchi ai tre colori al ragù d'anatra

€ 15,00

I secondi piatti

Filetti di triglia scottati, zucchine trombetta e riduziole al pastis

€ 20,00

Entrecotes di scottona alla griglia, salsa bernese

€ 25,00

Ossobuco di vitello in gremolata, timballo di riso alla milanese

€ 20,00

Filetto di maialino grigliato, finferli all'erba cipollina

€ 18,00

Coscia di faraona confit, porcini e polenta

€ 18,00

Funghi porcini in tre cotture

€ 18,00

Lumache alla parigina

€ 16,00 (la dozzina)

I formaggi

Degustazione di formaggi, selezione delle nostre valli

€ 17,00

Calice vin santo Dulcis Lungarotti

€ 7,00

I dolci

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

€ 7,00

Sorbetto all'uva fragola

€ 7,00

Torta alle pesche e amaretti

€ 7,00

Crema bruciata all'amarena

€ 7,00

Meringata al caramello salato

€ 7,00

Calice Vermouth Pio Cesare

€ 7,00

Calice Vermouth Cocchi storico Torino

€ 7,00

Calice Vermouth Azimuth 315 Crola Enrico

€ 7,00