

*Suggerimento di primavera*

*Mosaico di gamberi\*, pomodoro fresco e avocado  
Mocetta nostrana, soncino al pesto rosso e stracciatella di burrata  
Strudel di verdure primaverili alla scamorza*

*Fusilloni al ragù di cortile e ricotta affumicata*

*Suprema di faraona cotta a bassa temperatura, cardoncelli trifolati*

*Crema bruciata alla lavanda*

*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

*Mosaico di gamberi\*, avocado e pomodoro fresco*

€ 14,00

*Strudel alle verdure primaverili alla scamorza*

€ 12,00

*Funghi cardoncelli alla milanese e salsa Chimichurri*

€ 15,00

*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

*Mocetta nostrana, soncino al pesto rosso e stracciatella di burrata*

€ 13,00

## **I primi piatti**

*Risotto carnaroli alle punte d'asparagi, mantecato al Blu di grotta*

*(cottura 20 min circa)*

€ 15,00

*Calamarata cacio e pepe, gamberi e la sua bisque*

€ 15,00

*Fusilloni di grano matt al ragù di cortile e ricotta affumicata*

€ 15,00

*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 fragola e mojito*

€ 7,00

*Bonnet all'amaretto*

€ 7,00

*Crema bruciata alla lavanda*

€ 7,00

*Tarte Tatin alle mele con salsa vaniglia*

€ 7,00

*Semifreddo meringato alle nocciole Ratafià d'Andorno*

€ 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