

Paniscia Days

*Tartellette di baccalà mantecato all'olio vergine delle colline riminesi
Terrina di faraona ia funghi porcini, confettura di cipolle rosse
Flan di verze, salsa all' acciuga*

Paniscia alla Novarese

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura, salsa al gorgonzola e pepe verde

Bonnet all'amaretto e castagne

Bevande e coperto esclusi € 30,00

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*

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

Code di gamberi in tempura, maionese allo zenzero*

€ 14,00

Flan alle verze, salsa all'acciuga

€ 13,00

Terrina di faraona e funghi porcini, 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, peperoni
e bagna cauda*

€ 17,00

Pancetta ossolana e castagne al miele

€ 13,00

*Prosciutto crudo di Parma stagionatura 30 mesi
pere allo zafferano e grana padano*

€ 15,00

I primi piatti

Paniscia alla Novarese

(cottura 20 min circa)

€ 15,00

Mezzi paccheri cacio e pepe, code di gamberi al limone

€ 17,00

Agnolotti alle tre erbe, con fonduta di Pian Paris

€ 16,00

Fettuccine alla farina di castagne, con ragù bianco di cortile

€ 16,00

Tagliatelle delle Langhe ai funghi porcini trifolati

€ 17,00

I secondi piatti

Luccioperca in olio cottura, crema di broccoli

€ 20,00

Entrecotes di scottona alla griglia, salsa bernese

€ 25,00

Polenta di Netro salsiccia e funghi porcini in umido

€ 18,00

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura, salsa al gorgonzola e pepe verde

€ 18,00

Stinco di capriolo al nebbiolo, cavolo rosso, mele e polenta

€ 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 lamponi
(cottura 15 min)

€ 7,00

Sorbetto all'uva fragola

€ 7,00

Tarte tatin alle mele e salsa vaniglia

€ 7,00

Crem caramelle al cocco

7,00

Bonnet all'amaretto e castagne

€ 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

Zibibbo passito

€ 7,00