

Suggerimento d'autunno

Salmone affumicato sockeye anelli di cipolla in agrodolce

Mocetta nostrana, giardiniera di verdure piemontesi

Flan ai funghi porcini, fonduta al tartufo nero

Tonnarelli al ragù di salsiccia e cime di rapa

Coscia di faraona confit, porcini e polenta

Bonnet alle castagne

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 "sockeye" anelli di cipolla in agro dolce

€ 14,00

Flan ai funghi porcini, fonduta al tartufo nero

€ 13,00

Terrina rustica al pepe verde 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 e giardiniera di verdure piemontesi

€ 13,00

Prosciutto crudo di Parma stagionatura 30 mesi e fichi

€ 15,00

I primi piatti

Risotto carnaroli alla zucca arrosto, brie e briciole di speck

(cottura 20 min circa)

€ 16,00

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

Tonnarelli al ragù di salsiccia e cime di rapa

€ 16,00

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 rosolato, 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

Tarte tatin alle mele e salsa vaniglia

€ 7,00

Crema bruciata al cioccolato bianco e cardamomo

€ 7,00

Bonnet alle 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