

Suggerimento d'estate

*Baccalà mantecato all'olio vergine delle colline riminesi
Terrina di faraona al pepe rosa, confettura di cipolle rosse
Strudel alla parmigiana di verdure estive*

Gnocchi ai tre colori, ragù d'anatra e ricotta affumicata

Porchetta di coniglio rosolata ai finferli ed erba cipollina

Semifreddo al caffè, caramello salato e crumble di nocciole

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

*Crema tiepida di patate e limone, souté di calamari**

€ 14,00

Strudel alla parmigiana di verdure estive

€ 12,00

Terrina di faraona al pepe rosa e confettura di cipolle rosse

€ 13,00

Salame della Duja e fidighina delle colline novaresi e riccioli di burro

€ 14,00

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

I primi piatti

Risotto alle barbabietole, mantecato alla Res di Fobello

(cottura 20 min circa)

€ 16,00

Insalata di pasta mista, Gazpacho di pomodoro, polpo, olive taggiasche e crema di burrata

€ 14,00

Ravioli ripieni al pesto, biscque di gamberi e zucchine trombetta*

€ 16,00

Tagliolini delle Langhe, con fonduta di Pian Paris, profumata al tartufo nero estivo

€ 16,00

Gnocchi di ricotta ai tre colori al ragù d'anatra e ricotta friulana

€ 15,00

I secondi piatti

Dorso di ombrina del Mediterraneo, pesto di zucchine e mandorle

€ 20,00

Entrecotes di scottona alla griglia, salsa bernese

€ 25,00

Porchetta di coniglio rosolata ai finferli ed erba cipollina

€ 18,00

Filetto di maialino grigliato, salsa al gorgonzola e pepe verde

€ 18,00

Petto d'anatra glassato alle pesche

€ 18,00

Costoletta di maiale "orecchia d'elefante" alla milanese

€ 20,00

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 lamponi
(cottura 15 min)*

€ 7,00

Macedonia di frutta fresca al basilico con gelato alla crema

€ 7,00

Sorbetto al mojito

€ 7,00

Pesche ripiene all'amaretto

€ 7,00

La nostra coppa del nonno, con Biscoff e caramello salato

€ 7,00

*Biscotto di meringa alla Malaga e ganache al cioccolato bianco e
granella di nocciole*

€ 7,00

Calice Vermouth Pio Cesare

€ 7,00

Calice Vermouth Cocchi storico Torino

€ 7,00

Calice Vermouth rosso Montecavallo

€ 7,00

Calice Vermouth Azimuth 315 Crola Enrico

€ 7,00