

# Trattoria Castello

Piazza Marconi 3 Prato Sesia

Tel 0163 852149

Riposiamo il Mercoledì

## Offerta menu autunno 2024

Prosciutto cotto di nostra produzione, salsa tonnata all'antica  
Terrina di faraona al pepe rosa, marmellata di cipolle rosse  
Sformato all' erbette, crema di toma

Risotto carnaroli ai funghi porcini essiccati, grana croccante  
Ravioli tradizionali del plin, sugo d'arrosto

Guancia di maialino cotta a bassa temperatura, riduzione al nebbiolo

Semifreddo alla vaniglia e caramello salato

o

Torta Cerimonia nostra produzione

Espresso

**Vini della casa € 35,00**

Torta cerimonia di pasticceria € 3,00 a persona  
Non sono compresi liquori amari super alcolici bevande extra

### Menù bambini

Prosciutto e salame

Pasta al pomodoro

Scaloppine alla milanese e patate fritte

Dolce

**€ 15,00**

**Si prega di avvisare anticipatamente per qualsiasi intolleranza o allergia  
Per i signori celiaci noi proponiamo alimenti senza glutine ma non possiamo  
garantire la non contaminazione da glutine**

### Condizioni di vendita

I presenti menù sono validi per un minimo di 12 persone

Conferma del menù ed eventuali variazioni entro una settimana della data della prenotazione

Conferma del numero minimo garantito dei partecipanti, due giorni prima.

Nel caso in cui il numero dei partecipanti sia inferiore al numero minimo garantito,  
il prezzo concordato del menù verrà calcolato sul numero minimo garantito dei coperti.

# Trattoria Castello

Piazza Marconi 3 Prato Sesia

Tel 0163 852149

Riposiamo il Mercoledì

## Proposta menù autunno 2024

Baccalà mantecato all'olio vergine  
Prosciutto crudo di Parma 30 mesi, misticanza all'uva e grana  
Battuta al coltello di fassone, acciughe del Cantabrico e sedano confit  
Sformato morbido alle pere e gorgonzola

Ravioli fatti in casa di vitello e biette, burro cotto alla salvia  
Cannelloni Piemontesi ai funghi porcini fonduta di toma Valsesiana

Filetto di cefalo scottato, lenticchie stufate e guanciaie croccante

Sorbetto

Tagliata di fassone al rosmarino, millefoglie di verdure

Tortino morbido al cioccolato fondente, salsa ai lamponi

o

Torta cerimonia nostra produzione

Espresso

Torta cerimonia di pasticceria supplemento € 3 a persona

**Vini della casa € 45,00**

Non sono compresi liquori amari super alcolici bevande extra

**Menù bambini**

**€ 15,00**

**Si prega di avvisare anticipatamente per qualsiasi intolleranza o allergia  
Per i signori celiaci noi proponiamo alimenti senza glutine ma non possiamo  
garantire la non contaminazione da glutine**

### **Condizioni di vendita**

I presenti menù sono validi per un minimo di 12 persone

Conferma del menù ed eventuali variazioni entro una settimana della data della prenotazione

Conferma del numero minimo garantito dei partecipanti, due giorni prima.

Nel caso in cui il numero dei partecipanti sia inferiore al numero minimo garantito,  
il prezzo concordato del menù verrà calcolato sul numero minimo garantito dei coperti.

# Trattoria Castello

Piazza Marconi 3 Prato Sesia

Tel 0163 852149

Riposiamo il Mercoledì

## Proposta menù autunno 2024

Alici liguri panate, maionese allo zenzero  
Brisaula Ossolana, frachet alle noci  
Tonno di coniglio, anelli di cipolle in agro dolce  
Strudel di verdure autunnali, scamorza affumicata

Strascinate al ragù di scorfano  
Gnocchetti di patate al ragù di fassone Piemontese, ricotta Friulana

Filetto di maialino rosolato, sauté di funghi porcini e patate

Torta Linz

o

Torta cerimonia nostra produzione

Espresso

Torta cerimonia di pasticceria supplemento €3 a persona

**Vini della casa € 40,00**

Non sono compresi liquori amari super alcolici bevande extra

### **Menù bambini**

Prosciutto e salame

Fusilli alla pizzaiola

Scaloppine alla milanese e patate fritte

Dolce

€ 15,00

**Si prega di avvisare anticipatamente per qualsiasi intolleranza o allergia  
Per i signori celiaci noi proponiamo alimenti senza glutine ma non possiamo  
garantire la non contaminazione da glutine**

### **Condizioni di vendita**

I presenti menù sono validi per un minimo di 12 persone

Conferma del menù ed eventuali variazioni entro una settimana della data della prenotazione

Conferma del numero minimo garantito dei partecipanti, due giorni prima.

Nel caso in cui il numero dei partecipanti sia inferiore al numero minimo garantito,  
il prezzo concordato del menù verrà calcolato sul numero minimo garantito dei coperti.