

Gli Antipasti

Starters

Baccalà mantecato all'aceto di sidro con julienne di cavolo rosso

Creamed cod fish in extra olive oil and vinegar with red cabbage

14

***Girello** tonnato della tradizione

Cold veal in tuna sauce

13

Bruschette di salam'd turgia con fonduta di toma della Valpellice

Salami croutons with toma cheese fondue

14

***Sformato** di cardi gobbi di Nizza Monferrato con delicata alle acciughe

Hot cardoon pie with anchovy sauce

12

***Trittico** in degustazione dei nostri antipasti

Triptych tasting our appetizers

17

I Primi Piatti

First courses

Riso carnaroli "Tenuta Castello", nebbiolo d'Alba e salsiccia locale

Creamed risotto with nebbiolo red wine and sausage

16

***Agnolotti** di carne fatti in casa al sugo d'arrosto

Home made meat ravioli in gravy sauce

16

Tagliatelle di castagne con ragù di coniglio e timo fresco

Chestnut home made noodles with rabbit ragù

15

***Gnocchi** di zucca Mantovana, fonduta di plaisentif e granella di pistacchi

Home made pumpkin gnocchi with cheese fondue and pistachio

15

Zuppa di fagioli borlotti e maltagliati

Beans soup and pasta

11

Coperto e servizio sono inclusi

I nostri prezzi sono espressi in Euro

Il Pesce, La Carne

Main courses

***Polpo, sedano rapa e broccoli**

Octopus, celery puré and broccoli

22

***Trancio di branzino in crosta dorata con verdure croccanti e limone fresco**

Pan fried sea bass fish escalope with vegetable in season and fresh lemon

24

***Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con il suo contorno**

Baked low temperature cooked veal cheek with garniture

18

***Costolette d'agnello del Galles grigliate, riso basmati, chutney di peperone e coriandolo**

Grilled lamb chops, stemad rice, pepper sauce and coriander

22

***Filetto di vitella Fassone, in crosta di grissini rubatà con patate al forno**

Breaded veal fillet with roast potato

26

Dolci Delicatezze

Desserts

Il dolce dell'Antica Pasticceria Castino

The sweet pastry home made "Castino"

7

Cuore caldo al cioccolato con gelato alle pere e vermouth

Hot chocolate pie with pear and vermouth ice cream

7

Strudel di mele e mandorle con crema alla cannella

Apple strudel with almond and cinnamon cream

7

Meringata ai marron glacé

Candied large chestnut Meringue

7

Bonet all'amaretto

Chocolate almond pie

7

*Nel caso di intolleranze e o allergie alimentari si prega di comunicarlo allo staff che sarà lieto di indicarLe gli ingredienti da noi utilizzati.

*Alcuni cibi freschi elaborati nelle nostre cucine potrebbero aver subito un abbattimento termico per una migliore conservazione.
Il nostro staff è Vostra completa disposizione per qualsiasi delucidazione o informazione

*Nelle nostre preparazioni con riferimento all'estratto Reg. (CE) 1169/11 relativo agli allergeni è possibile la presenza di tracce di: Cereali, Crostacei, Uova, Pesce, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di Sesamo, Anidride Solforosa, Molluschi, chiedi La carta con gli Allergeni