



CASTELLO ROSSO



*Il cibo è cultura quando si produce, quando si prepara,
quando si consuma.*

*E' il frutto della nostra identità e uno strumento per
esprimerla e comunicarla.*

*Questo è quello che il Castello Rosso vuole trasmettere
nei Suoi piatti.*

*Lo Chef Filomena Rizzuto e Brigata mette a disposizione la
propria esperienza nel creare e rielaborare ricette della tradizione
gastronomica italiana (mediterranea).*

*Nei piatti emerge la passione per la cucina, con semplicità.
Sapori autentici e genuini.*

In ogni piatto emerge anche una particolare attenzione all'estetica.

Tutto ciò è da scoprire al Castello Rosso.

Menù degustazione, Tasting Menu, Menu Dégustation

*“La scoperta di un piatto nuovo
è più preziosa per il genere umano
che la scoperta di una nuova stella”*

Anthelme Brillat

Degustazione consigliata dallo Chef.....€ 45,00

Antipasti di terra Appetizers – Les Entrées

Rustico

(Affettati selezionati con marmellate fatte in casa , formaggi, crostini con lardo di colonnata, frittatine di verdura, cipolle in pastella **, olive ascolane **, tortino del torchio) € 15,00

Rustico: Assortment of cured meats with home made jam, cheese, toasted bread with lard di colonnata , small vegetable omelettes, onion rings , stuffed olives, small vegetable pie.

Rustico: Assiette de charcuterie typique du territoire avec confiture de la maison, fromages, croûtes avec “lardo di colonnata”, omelette aux vegetables, onions avec pâte à frire, olives fourrées, petite tourte aux vegetables.

Tortino del torchio

(zucchine grigliate, pomodoro datterino, scamorza servito con radicchio tardivo saltato al finocchio) € 12,00

Grilled courgettes, cherry tomatoes, scamorza cheese served with stir fried Radicchio with fennel

Courgettes sur le gril, tomate, scamorza fromage servi avec radicchio sauté au Fenouil

Tartare di Fassona

(Carne di Fassone battuta al coltello servita con fonduta e verdure croccanti) € 14,00

Piedmontese Fassone Tartare with cheese fondue and crunchy vegetables

Tartare de Fassone piémontais avec fondue et légumes croquants

Tonnato

(girello di manzo servito con salsa tonnata dello Chef) € 14,00

Veal in tuna sauce made by the Chef

Veau avec sauce au thon du Chef

Parmigiana

(melanzane grigliate, salsa di pomodoro, grana padano, mozzarella, basilico servita con cialda di grana) € 10,00

Parmigiana: grilled aubergines, tomato sauce, grana padano, mozzarella, basil served with cheese waffle

Parmigiana : aubergines grillées, sauce tomate, grana padano, mozzarella, basilic et gaufre de fromage

Antipasti di mare *Appetizers – Les Entrées*

*Gamberoni * in compagnia* € 16,00

(Gamberoni saltati con mentuccia serviti con crudité di carciofi)

Sauteed prawns with mint served with fresh artichokes

Sauté de crevettes à la menthe servis avec crudité d'artichauts

Zuppa del Re € 15,00

(Polpo servito tiepido con patate e olive taggiasche)

King soup: Octopus served with potatoes and Taggiasca olives

Soupe du Roi: Poulpe servi avec pommes de terre et olives taggiasche

Mille foglie € 15,00

*(Dischi di patate con polpo * gratinato al forno servito con songino)*

Oven-Gratin Sliced potatoes with octopus served with salad

Disques de pommes de terre avec poulpe gratiné au four servi avec songino

* cibo surgelato

** cibo surgelato e/o abbattuto

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

I clienti sono pregati di segnalare al personale, all'atto della prenotazione, eventuali intolleranze alimentari, come da manuale

In tutti i nostri piatti, ove presente, proponiamo pesce fresco ed abbattuto in loco

Primi di terra
Paste and Rice – Pâtes et Riz

Ravioli dei carbonari ** € 14,00

Ravioli with bacon and eggs
Raviolis au bacon et aux œufs

Paccheri con crema di trevisana gratinati al forno con scamorza affumicata € 12,00

Crispy baked "Paccheri" pasta with trevisana cream and smoked Cheese
Paccheri avec crème de trevisana gratinées au four avec fromage scamorza fumé

Risotto con salsiccia di Bra aromatizzato allo zafferano € 12,00

Saffron flavoured Risotto with sausage from Bra
Risotto aux saucisses de Bra aromatisé au safran

Primi di mare
Paste and Rice – Pâtes et Riz

Ravioli di Gamberi ** serviti con crema di basilico € 16,00

Stuffed Ravioli with prawns served with basil cream
Ravioli de crevettes servis avec crème de basilic

Mezzi paccheri con capesante * e zucchine € 15,00

Crispy baked "Paccheri" pasta with scallops and zucchini
Paccheri avec coquilles Saint-Jacques et courgette

Gnocchetti con calamari e datterino € 14,00

Little dumplings with squid and fresh tomato
Petites boulettes aux calamar et tomate fraîche

* cibo surgelato

** cibo surgelato e/o abbattuto

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle

prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

I clienti sono pregati di segnalare al personale, all'atto della prenotazione, eventuali intolleranze alimentari, come da manuale

In tutti i nostri piatti, ove presente, proponiamo pesce fresco ed abbattuto in loco

Secondi di carne

Main courses – Viandes

| | |
|--|---------|
| Scottadito (Costolette d'agnello al ginepro) | € 14,00 |
| <i>Lamb ribs with juniper</i> <i>Côtelettes d'agneau au genévrier</i> | |
| Maialino in agrodolce | € 15,00 |
| <i>Sweet & sour suckling pig</i> <i>Cochon de lait aigre-doux</i> | |
| Tagliata al rosmarino | € 18,00 |
| <i>Rump steck with rosemary</i> <i>Steak avec romarin</i> | |

Secondi di mare

Main courses –poissons

| | |
|--|---------|
| Piramide di branzino * | € 17,00 |
| (Filetto di branzino con julienne di zucchine gratinate al forno) | |
| <i>Sea bass fillet with roasted courgettes</i> <i>Filet de branzino avec julienne de courgettes gratinées au four</i> | |
| Geometria di gusti | € 17,00 |
| (Polenta, julienne di calamaro * servita con crema di Castelmagno) | |
| <i>Polenta and squids strips with Castelmagno cheese fondue</i> <i>Polenta, julienne de calamar servi avec crème de Castelmagno</i> | |

Il tutto servito con contorno di verdure dello Chef

THE MAIN COURSES INCLUDE THEIR SIDE DISH
LES PLATS COMPRENNENT LEURS LÉGUMES

* cibo surgelato

** cibo surgelato e/o abbattuto

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle

prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

I clienti sono pregati di segnalare al personale, all'atto della prenotazione, eventuali intolleranze alimentari, come da manuale

In tutti i nostri piatti, ove presente, proponiamo pesce fresco ed abbattuto in loco

I nostri dolci

Dessert

*“Ho dei gusti semplicissimi, mi
accontento sempre
del meglio” (Oscar Wilde)*

Dolce tentazione € 7,00
(crema di mascarpone, sbriciolata di amaretti
e polvere di caffè)

*Sweet temptation: Mascarpone cheese cream,
crumbled almond biscuits and coffee powder*

*Douce tentation: Crème de mascarpone, amaretti
émiettés et poudre de café*

Panna cotta con crema di caco mela € 7,00

Cream pudding with persimmon cream

Panna cotta à la crème de kaki pomme

**Torta pere e ricotta servita con crema al
cioccolato** € 7,00

Pears & ricotta cake with chocolate cream

Gâteau de poire et ricotta avec crème au chocolat

Cestino del “Castello Rosso” € 7,00

(Cestino di pasta fillo con mousse di frutti di
bosco)

Basket of phyllo dough with wild berry mousse

Panier de pasta fillo avec mousse aux fruits des bois

I clienti sono pregati di segnalare al personale, all'atto della prenotazione,
eventuali intolleranze alimentari, come da manuale

In tutti i nostri piatti, ove presente, proponiamo pesce fresco ed abbattuto in loco

