



CASTELLO ROSSO
★★★★

Via Ammiraglio Reynaudi, 5 - 12024 Costigliole Saluzzo (Cn) Italia
Telefono 0175-230030 - Fax: 0175-239315
www.castellorosso.com - castellorosso@castellorosso.com



CASTELLO ROSSO
★★★★

Proposta Battesimi - Comunioni- Cresime 2019

APERITIVO (durata 1,h. circa)

- 🦁 *Salatini e pizzette sfogliate miste*
- 🦁 *Focacce e pizzette caserecce del Castello*
- 🦁 *Fritti serviti (olive all'ascolana, fiori di zucca, zucchine, Melanzane, mele, amaretti, semolini dolci)*
 - 🦁 *Varietà di Quiches*
- 🦁 *Scaglie di Grana Padano nella sua forma*
 - 🦁 *Spiedini misti di frutta*
 - 🦁 *Tagliere di salumi tipici*
 - 🦁 *Focaccia casereccia*

MENU' BAMBINI

- 🦁 *Prosciutto cotto con frutto*
 - 🦁 *Penne al Ragù*
 - 🦁 *Milanese di pollo*
 - 🦁 *Patate fritte*
 - 🦁 *Gelato*
- 🦁 *Torta come da menù*

ANTIPASTI (2 antipasti a scelta)

Antipasti di Pesce

- 🦁 *Salmone in crosta di sfoglia con delicato pesto di rucola*
- 🦁 *Rolatina di salmone e spada su misticanza di verdure*
- 🦁 *Delicato cestinetto di mare al vapore con olive Taggiasche e verdure di stagione*
- 🦁 *Tronchetto di baccalà con leggero pesto di basilico*
- 🦁 *Terrina di polpo agli agrumi, con rucola e Balsamico*

Antipasti di Carne

- 🦁 *Carpaccio di Fassone piemontese con olio extra vergine di oliva scaglie di Grana Padano e sedano croccante*
- 🦁 *Girello tonnato di Fassone piemontese alla Vecchia Maniera*
- 🦁 *Cruda di Fassone piemontese*
- 🦁 *Lonza di maiale affumicata alle erbe su misticanza di verdure*
- 🦁 *Insalatina di faraona, sedano, noci e Grana Padano al balsamico*
- 🦁 *Soufflé di sedano e radicchio con salsiccia in cocotte*











CASTELLO ROSSO
★★★★

Via Ammiraglio Reynaudi, 5 - 12024 Costigliole Saluzzo (Cn) Italia
Telefono 0175-230030 - Fax: 0175-239315
www.castellorosso.com - castellorosso@castellorosso.com












CASTELLO ROSSO
★★★★

Antipasti di verdure e caldi

-  Tortino di erbe di campo su vellutata di pomodoro e basilico oppure con fonduta *
 -  Crostatina di pasta sfoglia farcita con mousse di verdure e fonduta *
 -  Tartelletta di pasta sfoglia con macedonia di verdure e fonduta *
 -  Tortino di ortiche con fonduta * (solo in stagione)
 -  Sfogliatina con cuore di funghi porcini su vellutata di pomodori
 -  Sformatino di spinaci e carote con fonduta di Toumin dal Mel
- ***Fondute:** Raschera – Bra - Castelmagno














PRIMI PIATTI (2 primi piatti a scelta)

I NOSTRI RISOTTI


-  Risottino con gamberi e zucchine
-  Risottino con seppioline e calamari sfumato al Rosé delle colline saluzzesi
-  Risottino alle ortiche e fonduta di Raschera
-  Risottino con punte di asparagi e robiola langarola (solo in stagione)
-  Risottino con funghi porcini (solo in stagione)
-  Risottino con carciofi (solo in stagione)
-  Risottino con pere, Castelmagno e noci
-  Risottino mantecato al pesto di spinaci e mandorla
-  Risottino con radicchio mantecato con Raschera

-  Risottino mantecato alle verdure e zafferano con crema di Reggiano
-  Risottino mantecato al Castelmagno sfumato all'aceto balsamico

LE NOSTRE PASTE

-  Ravioli di branzino con pachino e capperi
-  Ravioli di erbe di campo caserecci con pomodoro pachino e basilico
-  Ravioli con mousse di carciofi al ragù di salsiccia
-  Agnolotti caserecci di melanzane, concassé di pomodoro e basilico
-  Agnolotti del "plin" al sugo d'arrosto oppure al burro e salvia
-  Agnolotti del "plin" al ragù di anatra
-  Fagottini pere e caprino con salsa alle noci
-  Gnocchetti di patate con pesto di rucola e scaglie di grana
-  Gnocchetti di patate allo zafferano e zucchine
-  Gnocchetti di patate e spinaci con fonduta al Raschera
-  Gnocchetti di patate e ortiche con fonduta di Toumin dal Mel
-  Gnocchetti di patate ai tre sapori al burro pepato
-  Gnocchetti di patate alle olive al profumo di mare

I NOSTRI SORBETTI (1 sorbetto a scelta)

-  Sorbetto limone, frutto della passione, limone e menta, ananas, mela verde, melone, lampone, kiwi, frutti di bosco, arancia rossa, pompelmo rosa e Quagliano delle colline saluzzesi.








CASTELLO ROSSO
★★★★

Via Ammiraglio Reynaudi, 5 - 12024 Costigliole Saluzzo (Cn) Italia
Telefono 0175-230030 - Fax: 0175-239315
www.castellorosso.com - castellorosso@castellorosso.com



CASTELLO ROSSO
★★★★

I NOSTRI SECONDI PIATTI (1 secondo piatto a scelta)

-  Spallotto di Fassone alla Boscaiola o altra salsa
-  Guanciotto brasato al Nebbiolo
-  Rollata di Tacchino alle mandorle
-  Cosciotto di maialino glassato al miele in salsa di mele e arance oppure alle erbe
-  Lonza di maiale glassata con salsa alle noci

I NOSTRI CONTORNI (a scelta in funzione della stagionalità)

Patate al forno, carote al burro, zucchine trifolate, purée di patate, purée di sedano rapa, carciofi fritti, spinaci al burro (o altro da definire in funzione della stagionalità).

*A scelta Torta Chantilly-Meringata-Millefoglie-Crostata di frutta-
Torta di frutta di produzione di pasticceria € 2,5 a persona*

**PREZZO PER PERSONA € 40,00 + PACCHETTO
BEVANDE € 10,00**

LE NOSTRE PROPOSTE INTEGRATIVE

ISOLA GELATO €. 5,00 CAD.
(coni con un assortimento di 6 gusti)

**CASCATA DI CIOCCOLATO CON PICCOLA
PASTICCERIA SECCA E FRUTTA (dopo taglio torta)**
€. 10,00 CAD