

Menù

Antipasti

Tris del Castello (Battuta, salsiccia e crostino con lardo)

Gambero, zucca e tartufo

Uovo poché con fonduta e spinaci

Flan di verza e baccalà con bagna cauda

13€

Primi

Plin di Castelmagno con crema alla zucca

Ravioles della Val Varaita

Tagliolini al tartufo nero

Ris e Coj al ristretto di brasato

14€

Secondi

Tagliata di vitello "La Granda"

Carré d'agnello rosolato al rosmarino

Filetto di maialino grigliato

Guancia di vitello al Nebbiolo

18€

Dessert

Bonet della tradizione

Torta sacher e panna fresca

Tartelletta ai frutti rossi

Crème brulé alle spezie con paste di meliga

8€

Coperto 2,5 €

Menù

Starter

Trio of the Castle

(Battuta or raw meat, sausage and sliced of grilled bread with lard)

Shrimp, pumpkin and truffle

Poached egg with fondue and spinach

Savoy cabbage and cod flan with bagna cauda

(anchovy and garlic sauce)

13€

First courses

Castelmagno ravioli with pumpkin cream

Ravioles from Val Varaita (cheese dumplings)

Tagliolini with black truffle

Ris e Coj with braised beef

14€

Main courses

Sliced veal "La Granda"

Rack of lamb browned with rosemary

Grilled pork fillet

Veal cheek with Nebbiolo wine

18€

Dessert

Traditional Bonet (amaretti and cocoa pudding)

Sacher cake and fresh cream

Red fruit tartlet

Spiced crème brulé with cornmeal paste

8€

Cover and bread 2,5 €