

# Menù

## Antipasti

Tris del Castello: vitello tonnato, lardo, quiche alle verdure  
Girello di vitello marinato al sale, asparagi, lamponi e tomino di Melle  
Insalatina di galletto e carciofi  
Flan di erbe con fonduta di grana

13€

## Primi

Ravioles della Valle Varaita  
Ravioli di carciofi con vongole e bottarga  
Risotto mantecato con Castelmagno e fondo bruno vegetale  
Plin al sugo d'arrosto

14€

## Secondi

Tagliata di vitello "La Granda"  
Filetto di maialino rosolato  
Calamaro farcito  
Tasca di vitello farcita

18€

## Dessert

Tiramisù  
Tartelletta ai frutti rossi  
Meringa, crema al limone e frutti di bosco  
Bonet della tradizione

8€

Coperto 2,5 €

# Menù

## Starter

Castello trio: veal with tuna sauce, lard, vegetable quiche  
Veal round marinated in salt, asparagus, raspberries and Melle tomino cheese  
Cockerel and artichoke salad  
Herb flan with parmesan fondue

13€

## First courses

Ravioles from the Varaita Valley (dumplings with cheese and butter)  
Artichoke ravioli with clams and bottarga  
Risotto creamed with Castelmagno cheese and vegetable brown base  
Plin Ravioli with roast sauce

14€

## Main courses

Sliced veal "La Granda"  
Browned pork tenderloin  
Stuffed squid  
Stuffed veal pocket

18€

## Dessert

Typical Piedmont pudding  
Tiramisu  
Tartlet with red fruits  
Meringue, lemon cream and berries

8€

Cover and bread 2,5 €