

Menù

Antipasti

Antipasto del Castello: battuta, vitello tonnato, lardo
Scaloppa di salmone con pomodoro, patate e olive taggiasche
Il nostro prosciutto cotto con giardiniera di verdure
Carpaccio di tonno e spada affumicato con misticanza e crostini

13€

Primi

Fettuccine pomodoro, melanzane, e stracciatella di bufala
Ravioli ai funghi con burro e timo
Ravioli del plin al sugo d'arrosto
Ravioles della Valle Varaita

14€

Secondi

Tagliata di Vitello La Granda
Filetto di maialino alle erbe
Petto d'anatra con pesche rosolate
Scottadito d'agnello alla griglia

18€

Dessert

Diplomatico cioccolato bianco e albicocca
Crema bruciata alle more
Panna cotta con minestrone di frutti di bosco
Crème caramel

8€

Coperto € 3,50

Menù

Starter

Castle starter: tartare, veal with tuna sauce and lard
Salmon escalope with tomato, potatoes and Taggiasca olives
Our cooked ham with pickled vegetables
Smoked tuna and swordfish carpaccio with mixed salad and croutons

13€

First Courses

Fettuccine with tomato, eggplant and buffalo stracciatella
Mushroom ravioli with butter and thyme
Plin ravioli with roast sauce
Ravioles from the Varaita Valley (dumplings with melted butter)

14€

Main Courses

Sliced Veal La Granda
Fillet of pork with herbs
Duck breast with browned peaches
Grilled lamb chops

18€

Dessert

"Diplomatico" with white chocolate and apricot
Blackberry cream "burned"
Panna cotta with mixed berries
Creme caramel

8€

Covered €3.50