

Menù

Antipasti

Antipasto misto del Castello: battuta, salsiccia e vitello tonnato

Carpaccio di spada e tonno affumicato con misticanza

Flan di basilico e ricotta su vellutata di pomodoro e briciole di prosciutto crudo

Uovo poché con fonduta di Tomino di Melle

13€

Primi

Maltagliati al ragù di salsiccia

Ravioles della Valle Varaita

Ravioli del Plin al sugo d'arrosto

Fettuccine pomodoro e basilico

14€

Secondi

Cosciotto di maiale al rosmarino

Costine d'agnello al timo

Tagliata di vitello "La Granda"

Stracotto al Pelaverga

18€

Dessert

Cannoli siciliani con crema di ricotta e cedro candito

Bonnet

Crostatina con fichi

Mousse al cioccolato & marmellata d'albicocca

8€

Coperto € 3,50

Menù

Starter

Mixed appetizer from the Castle: tartare, sausage and veal with tuna sauce
Carpaccio of swordfish and smoked tuna with mixed salad
Basil and ricotta flan on tomato cream sauce and raw ham crumbs
Poached egg with Tomino di Melle fondue

13€

First Courses

Maltagliati with sausage ragout
Ravioles della Valle Varaita (cheese gnocchi with melted butter and cream)
Ravioli del Plin with roast sauce
Tomato and basil fettuccine

14€

Main Courses

Leg of pork with rosemary
Lamb ribs with thyme
Sliced veal "La Granda"
Pelaverga stew

18€

Dessert

Sicilian cannoli with ricotta cream and candied citron
Bonet
Tart with figs
Chocolate mousse & apricot jam

8€

Covered €3.50