



CASTELLO ROSSO



Menù del Giorno

Antipasti

Antipasto del Castello (battuta "La Granda", vitello tonnato, salsiccia di vitello)

Budino di pecorino, il nostro prosciutto cotto e le verdure sott'aceto

Millefoglie di melanzane con burrata

Fiore di zucca farcito con gamberi e flan di erbe con vellutata di cuore di bue

13€

Primi

Ravioles della Valle Varaita

Tagliolini con fiori di zucca e lardo croccante

Ravioli del Plin al sugo d'arrosto

Risotto asparagi e salsiccia di vitello

14€

Secondi

Costoletta di agnello rosolata al rosmarino

Tagliata "La Granda"

Spallotto di vitello al timo

Filetto di maialino arrosto

18€

Dessert

Vaso di cioccolato con mousse al pistacchio

Biscotto al cacao con crema al cocco

Bomboloni con marmellata ai lamponi

Eclair al cioccolato con ricotta, arancia candita e gocce di cioccolato

8€

Coperto € 3,50



CASTELLO ROSSO



Menu of the Day

Appetizers

Castle starter ("La Granda" tartare, veal with tuna sauce, veal sausage)

Pecorino pudding, our cooked ham and pickled vegetables

Aubergine millefeuille with burrata

Courgette flower stuffed with prawns and herb flan with beef heart cream

13€

First Courses

Ravioles from the Varaita Valley

Tagliolini with courgette flowers and crunchy lard

Ravioli del Plin with roast sauce

Asparagus and veal sausage risotto

14€

Second Courses

Lamb cutlet browned with rosemary

Steak "La Granda"

Veal shoulder with thyme

Roasted pork fillet

18€

Desserts

Chocolate jar with pistachio mousse

Cocoa biscuit with coconut cream

Donuts with raspberry jam

Chocolate éclair with ricotta, candied orange and chocolate chips

8€

Cover charge € 3,50