



CASTELLO ROSSO



Menù del Giorno

Antipasti

Carpaccio di vitello marinato con sedano candito e Castelmagno

Antipasto misto del Castello (Battuta "La Granda", vitello tonnato, lardo)

Uovo pochè con fonduta di Castelmagno e asparagi

Terrina d'anatra con pistacchi, marmellata di cipolle e lamponi

13€

Primi

Ravioli piemontesi al sugo d'arrosto

Paccheri al ragù di melanzane e spada affumicato

Ravioles della Valle Varaita

Tortelli con seirass, burro e maggiorana

14€

Secondi

Tagliata di vitello "La Granda"

Carrè d'agnello rosolato al rosmarino

Petto d'anatra scaloppato con anice e miele di castagno

Filetto di maialino alla griglia con crema di Raschera e asparagi

18€

Dessert

Crostatina meringata al limone

Crème brulée con lamponi

Mousse yogurt e frutti di bosco

Tiramisù

8€

Coperto € 3,50



CASTELLO ROSSO



Menu of the Day

Appetizers

Marinated veal carpaccio with candied celery and Castelmagno cheese

Mixed starter from the Castle (Battuta "La Granda", veal with tuna sauce, lard)

Poached egg with Castelmagno cheese fondue and asparagus

Duck terrine with pistachios, onion and raspberry jam

13€

First Courses

Piedmontese ravioli with roast sauce

Paccheri with aubergine ragù and smoked swordfish

Ravioles from the Varaita Valley

Tortelli with seirass cheese, butter and marjoram

14€

Second Courses

Sliced veal "La Granda"

Rack of lamb browned with rosemary

Scalloped duck breast with anise and chestnut honey

Grilled pork fillet with Raschera cheese cream and asparagus

18€

Desserts

Lemon meringue tart

Crème brulee with raspberries

Yogurt and berry mousse

Tiramisù

8€

Cover charge € 3,50