



ANTIPASTI 13,00 EURO

Antipasto misto del Castello
(battuta al coltello La Granda, salsiccia di vitello e lardo)

Budino di patate con alici marinate e polvere di olive taggiasche

Quiche ai porri di Cervere con fonduta

Scaloppa di baccalà in olio cottura con zucca e tartufo nero

PRIMI 14,00 EURO

Ravioles della Valle Varaita

Plin al sugo di arrosto

Tagliolini al ragù di salsiccia di vitello

Risotto al tomino di Melle con riduzione al Nebbiolo

SECONDI 18,00 EURO

Tagliata "La Granda"

Costoletta d'agnello rosolata al timo

Filetto di maialino al Pelaverga

Polpette di coniglio cotte in umido con i peperoni

DOLCI 8,00 EURO

Sbrisolona si mais con semifreddo allo zabaione

Crostatina frangipane e pere

Tartelletta con caramello salato e frutta secca tostata

Eclair con mousse di cioccolato e gelatina di cachi

COPERTO 3,50 EURO

Henry del giorno

Daily Henry



APPETIZERS 13,00 EURO

Mixed of Castle appetizers
(meat tartare La Granda, sausage of veal, lard)

Potato pudding with marinated anchovies and Taggiasca olive powder

Cervere leek quiche with fondue

Cod escalope in cooking oil with pumpkin and black truffle

FIRST COURSES 14,00 EURO

Ravioles Valle Varaita

Plin with roast gravy

Tagliolini with veal sausage ragout

Melle tomino risotto with Nebbiolo reduction

MAIN COURSES 18,00 EURO

Sliced veal

Lamb chops browned with thyme

Fillet of pork in Pelaverga wine

Rabbit meatballs stewed with peppers

DESSERTS 8,00 EURO

Sbrisolona corn cake with zabaglione parfait

Frangipane and pear tart

Tartlet with salted caramel and toasted dried fruit

Eclair with chocolate mousse and persimmon jelly

COVER CHARGE 3,50 EURO

Henry del giorno

Daily Henry



MENU DEGUSTAZIONE DELLO CHEF

€45,00

ANTIPASTO 13,00 EURO

Insalatina di cappone con misticanza e melograno

Capon salad with mixed greens and pomegranate

PRIMO 14,00 EURO

Tortelli di zucca con lardo croccante e tartufo nero

Pumpkin tortelli with crispy bacon fat and black truffle

SECONDO 18,00 EURO

Stinco di vitello profumato al rosmarino

Rosemary-scented veal shank

DOLCE 8,00 EURO

Sfogliatina di mele con gelato al fior di latte

Sfogliatina di mele con gelato al fior di latte

Menu Degustazione

Tasting Menu