



ANTIPASTI 13,00 EURO

Antipasto del Castello: Battuta di Fassona al coltello "La Granda",
salsiccia cruda di vitello, lardo

Budino di Tomino di Melle e coppa stagionata

Il vitello tonnato piemontese

Prosciutto crudo di Cuneo e mozzarella di bufala

PRIMI 14,00 EURO

Ravioli del Plin al sugo d'arrosto

Tagliolini pomodoro e basilico

Ravioles della Val Varaita

Fettuccine al ragù d'agnello

SECONDI 18,00 EURO

Tagliata di vitello "La Granda"

Stinco di vitello all'Arneis

Roast beef con misticanza

La Caesar Salad del Castello: uova, crostini, pollo ed insalata

DOLCI 8,00 EURO

Tiramisù

Mousse all'albicocca

Gianduiotto

Crostatina ai frutti di bosco

Abbinamento vini: € 25,00 - selezione di 4 calici

COPERTO 3,50 EURO

Henry del giorno

Daily Henry



APPETIZERS 13,00 EUROS

Mixed of appetizers: Raw veal tartare "La Granda,
raw sausage of veal, lard

Cheese pudding and seasoned coppa

Veal with tuna sauce

Cuneo Raw ham and buffalo mozzarella

FIRST COURSES 14,00 EUROS

Ravioli with roast sauce

Tomato and basil tagliolini

Ravioles (cheese dumplings) from Varaita Valley

Fettuccine with lamb ragout

MAIN COURSES 18,00 EUROS

Sliced veal "La Granda"

Castello's Caesar Salad (eggs, croutons, chicken and salad)

Veal shank cooked in Arneis wine

Roast-beef with mixed herbs

DESSERT 8,00 EUROS

Tiramisù

Apricot mousse

Gianduiotto

Berry tart

Wine pairing: € 25,00 - selection of 4 glasses

COVER CHARGE 3,5 EUROS

Menu del giorno

Daily Menu