



ANTIPASTI 13,00 EURO

Tris del Castello: battuta "La Granda", salsiccia di vitello e lardo

Girello marinato con lamponi e tomino di Melle

Budino di Castelmagno con coppa stagionata

Misto di pesci al vapore con maionese di carota

PRIMI 14,00 EURO

Tagliolini ai calamari

Plin al sugo d'arrosto

Ravioles della Val Varaita

Tortelli di melanzane, pomodori confit e stracciatella

SECONDI 18,00 EURO

Petto d'anatra all'aceto balsamico

Tagliata di vitello "La Granda"

Spada alla griglia

Costine di maiale arrosto

DOLCI 8,00 EURO

La nostra sacher

Mousse ai lamponi

Bonnet della tradizione

Semifreddo al ramasin e croccante al mais

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

COPERTO 3,50 EURO

Henry del giorno

Daily Henry



APPETIZERS 13,00 EUROS

Tris of appetizers of the Castle: raw meat "La Granda", sausage of veal and lard

Marinated round steak with raspberries and tomato of Melle

Castelmagno pudding with air-cured pork meat

Mixed of steam fishes with carrot mayonnaise

FIRST COURSES 14,00 EUROS

Tagliolini with squids

Plin with roast sauce

Ravioles of Varaita Valley

Aubergines tortelli with tomato confit and stracciatella cheese

MAIN COURSES 18,00 EUROS

Duck chest with balsamic vinegar

Sliced veal "La Granda"

Grilled swordfish

Roasted pork spareribs

DESSERT 8,00 EUROS

Our Sacher cake

Raspberry mousse

Typical Piedmont pudding

Ramasin semi-frozen with crispy corn

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

COVER CHARGE 3,5 EUROS

Menu del giorno

Daily Menu