



CASTELLO ROSSO
★★★★

ANTIPASTI 13,00 EURO

Antipasto misto del castello: battuta "La Granda", salsiccia di vitello e lardo

Terrina d'anatra con lamponi e aceto balsamico

Insalata di polpo con patate e olive taggiasche

Gelatina di cuore di bue con mozzarella e pomodori pachino

PRIMI 14,00 EURO

Gnocchetti al basilico con ragù di verdure

Ravioles della Valle Varaita

Tagliolini con pomodoro fresco, basilico e burrata

Plin al sugo d'arrosto

SECONDI 18,00 EURO

Tagliata "La Granda"

Carrè d'agnello al rosmarino

Galletto rosolato alla paprika

Carpaccio di vitello con scaglie di Castelmagno e sedano candito

DOLCI 8,00 EURO

Crostatina ai frutti di bosco

Tagliata di frutta

Bonnet

Crostatina al limone e meringata

COPERTO 3,50 EURO

Henry Delgrosso

Daily Henry



CASTELLO ROSSO
★★★★

APPETIZERS 13,00 EURO

Mixed starter from the castle: knife-cut meat, veal sausage and lard

Duck terrine with raspberries and balsamic vinegar

Octopus salad with potatoes and Taggiasche olives

Oxheart jelly tomatoes with mozzarella and cherry tomatoes

FIRST COURSES 14,00 EURO

Gnocchetti with basil and vegetable ragout

Varaita Valley Ravioles

Tagliolini with fresh tomato, basil and burrata cheese

Plin with roast sauce

SECOND COURSES 18,00 EURO

Sliced steak "La Granda"

Lamb loin with rosemary

Roast cockerel with paprika

Veal carpaccio with slivers of Castelmagno cheese and candied celery

DESSERTS 8,00 EURO

Berry tart

Sliced fruit

Bonet

Lemon and meringue tart

Menu del giorno

Daily Menu

COVER CHARGE 3,50 EURO