



CASTELLO ROSSO
★★★★

ANTIPASTI 13,00 EURO

Tris di antipasti del Castello
(battuta, salsiccia di vitello e lardo)

Fiori di zucca, crema di peperone e flan di erbe

Uovo pochè con fonduta e spinaci croccanti

PRIMI 14,00 EURO

Ravioles della Val Varaita

Tagliolini al ragù

Plin di fonduta e zucca e tartufo nero

SECONDI 18,00 EURO

Tagliata "La Granda"

Galletto brasato al Pelaverga

Filetto d'agnello in crosta di erbe

DOLCI 8,00 EURO

Bonnet della tradizione

Torta sacher

Tortino di mais e mandorle con gelato al fior di latte e pere al vino

COPERTO 3,50 EURO

Henry del giorno

Daily Henry



CASTELLO ROSSO

★★★★

APPETIZERS 13,00 EURO

Mixed of appetizers from the Castle
(raw meat of veal, sausage of veal and lard)

Courgette flower, pepper cream and herbs flan

Poached egg with fondue and crispy spinach

FIRST COURSES 14,00 EURO

Ravioles of Varaita Valley

Tagliolini with ragù

Plin with fondue, pumpkin and black truffle

SECOND COURSES 18,00 EURO

Sliced of veal "La Granda"

Braised cockerel with Pelaverga wine

Lamb fillet in herbs crust

DESSERTS 8,00 EURO

Typical Piedmont pudding

Sacher cake

Corn and almonds tart with milk ice-cream and wine pear

COVER CHARGE 3,50 EURO

Cherry del gigano

Daily Cherry