



CASTELLO ROSSO



ANTIPASTI 13,00 EURO

Carpaccio di vitello marinato con Castelmagno e nocciole

Petto di faraona, pinoli e uvetta

Uovo pochè con fonduta, polenta e porro croccante

Tortino di polenta con ragù di coniglio

PRIMI 14,00 EURO

Ravioles Valle Varaita

Tagliolini con ragù di salsiccia

Orecchiette con broccoletti e pomodoro confit

Ravioli di brasato con la sua salsa

SECONDI 18,00 EURO

Tagliata di vitello La Granda

Filetto di maialino al Nebbiolo

Galletto arrosto profumato alla paprika

Scamone di vitello arrosto

DOLCI 8,00 EURO

Crema al mascarpone e cioccolato con gelato fior di latte

Mousse ai marroni con meringa e marron glacè

Torta di nocciole con crema inglese e pere al vino rosso

Eclair di cioccolato con crema di mandorle e gelatina di cachi

COPERTO 3,50 EURO

Henry del giorno

Daily Henry



APPETIZERS 13,00 EURO

Marinated veal carpaccio with Castelmagno cheese and hazelnuts

Guinea-fowl chest, pine nuts and raisin

Poached eggs with polenta fondue and leek

Tart of polenta with rabbit ragù

FIRST COURSES 14,00 EURO

Ravioles Valle Varaita

Tagliolini with sausage ragù

Orecchiette with broccoli and tomato confit

Braised ravioli with their sauce

MAIN COURSES 18,00 EURO

Sliced of veal "La Granda"

Pork fillet with Nebbiolo

Roasted chicken with paprika

Scamone of roasted veal

DESSERTS 8,00 EURO

Mascarpone cream and chocolate with fiordilatte ice cream

Marroni chestnut mousse and meringue

Hazelnut pie with english cream and red wine pear

Chocolate eclair with almond cream jelly persimmons

COVER CHARGE 3,50 EURO

Henry del giorno

Daily Henry