



CASTELLO ROSSO



## ANTIPASTI 13,00 EURO

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

Insalata di calamaro grigliato, purè di fave

Petto di galletto, carciofi e budino di Castelmagno

Uovo pochè, fonduta, pecorino e lardo

## PRIMI 14,00 EURO

Gnocchi con fave e gamberi

Tagliolini al ragù

Plin di erbe al burro aromatico

Ravioli al sugo d'arrosto

## SECONDI 18,00 EURO

Lombo di agnello rosolato al caffè

Stinco di vitello alle erbe

Petto d'anatra arrosto

Scaloppa di pesce spada alla griglia

## DOLCI 8,00 EURO

Bonet della tradizione

Vaso di cioccolato con crema di mandorle e gelato fior di latte

Mousse all'anice stellato

Mandarino e cioccolato

COPERTO 3,50 EURO

*Menu del giorno*

*Daily Menu*



CASTELLO ROSSO  
★★★★

## APPETIZERS 13,00 EURO

Mixed of appetizers

"La Granda" Fassona tartare (raw meat), sausage of veal and lard

Grilled squid salad and masched fava beans

Chicken breast, artichokes and pudding of Castelmagno

Poached egg, fondue, pecorino cheese and lard

## FIRST COURSES 14,00 EURO

Gnocchi with broad beans and prawns

Tagliolini with ragù sauce

Plin filled of herbs and aromatic butter

Ravioli with roast sauce

## MAIN COURSES 18,00 EURO

Roasted lamb loin with coffee

Veal shank with herbs

Roasted duck breast

Grilled swordfish escalope

## DESSERTS 8,00 EURO

Bonet: typical piedmontese pudding

Chocolate jar with almond cream and fiordilatte ice-cream

Star anise mousse

Mandarin and chocolate

COVER CHARGE 3,50 EURO

*Cherry del giorno*

*Daily Cherry*