



ANTIPASTI 13,00 EURO

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

Budino di peperone con carpaccio di pesce spada affumicato
Quiche agli asparagi

PRIMI 14,00 EURO

Ravioles della Valle Varaita
Plin al sugo d'arrosto
Tortelli di magro, lardo e fiori di zucca
Paccheri con ragù di polpo e asparagi

SECONDI 18,00 EURO

Tagliata di vitello "La Granda"
Costoletta d'agnello al timo
Petto d'anatra al miele di castagno
Galletto alla paprika

DOLCI 8,00 EURO

Creme bruleé ai lamponi
Panna cotta alla nocciola e crumble al cioccolato
Gianduiotto
Crostata al mandarino e meringa italiana

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

COPERTO 3,50 EURO



APPETIZERS 13,00 EURO

Mixed of appetizers
"La Granda" Fassona tartare (raw meat), sausage of veal and lard
Veal with tuna sauce
Pepper pudding with smoked swordfish carpaccio
Asparagus quiche

FIRST COURSES 14,00 EURO

Paccheri with ragù of octopus and asparagus
Ravioles of Varaita Valley
Tortelli filled of ricotta and spinach, lard and courgette flower
Plin with roast sauce

MAIN COURSES 18,00 EURO

Sliced veal "La Granda"
Spare rib of lamb with thyme
Duck chest with chestnut honey
Cockerel with paprika

DESSERTS 8,00 EURO

Crème brûlée with raspberries
Hazelnut panna cotta and chocolate crumble
Gianduiotto
Mandarin tart and italian meringue

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

COVER CHARGE 3,50 EURO