

C A S T E L L O  
di  
C A S A L B O R G O N E

Antipasti  
S T A R T E R S

Tartare di tonno, ricotta di mandorle, mandorle tostate, pesca  
Tuna tartare, almonds ricotta, toasted almonds, peach

16€

Capesante, mango, zucchine julienne  
Scallops, mango, zucchini julienne

16€

Melanzana tataki  
Tataki eggplant

15€

Primi Piatti  
F I R S T C O U R S E S

Bottoni di patata viola affumicata, latte di provola, olio al prezzemolo  
Smoked purple potato bottoni, provola milk, parsley oil

23€

Cappellacci cacio e pepe, tartare di scampo, limone candito  
Cacio e pepe cappellacci, scampi tartare, candied lemon

24€

Risotto, cozze, pecorino, menta  
Risotto, mussels, pecorino cheese, mint

25€

Coperto: 5€ Cover: 5€

# Portate Principali

M A I N C O U R S E S

Calamaro, crema di zucchine e menta  
Squid, zucchini and mint cream

26€

Filetto di Fassona, patate viola  
Piedmontese breed fillet, purple potato

32€

Polpo, lamponi, rucola  
Octopus, raspberries, rocket

28€

# Piatti della Tradizione

T R A D I T I O N A L D I S H E S

Tartare di carne, salsa al grana stagionato 24 mesi, nocciole Piemonte IGP  
Meat tartare, 24 months seasoned parmesan sauce, Piedmont hazelnuts

16€

Plin al sugo d'arrosto  
Plin with roasted sauce

20€

Guancia di vitello di razza piemontese, spuma di patate  
Piedmontese breed veal cheek, potato mousse

24€

Coperto: 5€ Cover: 5€

# Piatti Vegetariani

## VEGETARIAN DISHES

Insalata mista, carote, pomodorini, toma della paglia  
Salad mix, carrots, tomatoes, toma della paglia

15€

Tagliatella di cavolo nero, crema di toma di Gressoney  
Black cabbage tagliatella, Gressoney toma cream

22€

Melanzana tataki  
Tataky eggplant

15€

# Dolci

## DESSERTS

Cheesecake, frutti rossi, nocciola Piemonte IGP  
Red fruits cheesecake, Piedmont hazelnuts

12€

Tiramisù alla fragola  
Strawberry tiramisù

12€

Brownies, caramello, sale Maldon, gelato alla vaniglia  
Brownies, caramel, Maldon salt, vanilla ice cream

12€

Coperto: 5€ Cover: 5€