

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

Antipasti  
STARTERS

Tonno di coniglio Grigio di Carmagnola, misticanza,  
lamponi, salsa di rucola e rafano

*Carmagnola Tuna-style grey Rabbit, Italian mixed salad,  
raspberries, rocket and horseradish sauce*

18€

Carciofo, crema di topinambur, aglio nero, salsa zafferano e arancia

*Artichoke, Jerusalem artichoke cream, black garlic, saffron and orange sauce*

18€

Polpo, crema di peperone arrosto, maionese di polpo,  
datterino confit, polvere di oliva

*Octopus, roasted pepper cream, octopus mayonnaise,  
confit cherry tomato, olive powder*

20€

Uovo morbido, spinaci all'italiana, crema di Grana Padano 24 mesi

*Soft egg, italian spinach, Grana Padano cream aged 24 months*

17€

## Primi

### FIRST COURSE

Riso Acquerello, animelle, caprino al timo

*Acquerello rice, veal sweetbread, thyme caprino cheese*

22€

Tagliatella al cavolo nero, scampi, bisque, limone candito

*Black cabbage tagliatella, scampi, bisque, candied lemon*

24€

Farfalle di barbabietola, agretti, ricci di mare, crumble di focaccia ai 9 cereali

*Beetroot farfalle, agretti, sea urchins, 9 cereal focaccia crumble*

20€

## Secondi

### MAIN COURSE

Piccione, chutney di prugne gialle e rosse, noci, fave di cacao

*Squab, yellow and red plum chutney, walnuts, cocoa beans*

26€

Spigola, cime di rapa, mugnoli, salsa al Vermut

*Seabass, turnip greens, mugnoli, Vermouth sauce*

22€

Sottofiletto di Fassona, biette, crema di cavolo nero, salsa demi-glace

*Fassona striploin, chard, black cabbage cream, demi-glace sauce*

28€

## Dolci

D E S S E R T S

Insalata russa dolce

*Sweet russian salad*

13€

Semifreddo al pistacchio, cioccolato fondente, yuzu

*Pistachio semifreddo, dark chocolate, yuzu*

14€

Mango, latte, sesamo nero

*Mango, milk, black sesame*

13€

**Menù 3 portate a scelta 55 euro coperto incluso**

*3-course menu selected by you at 55 euro cover included*

**Menù 5 portate a scelta 85 euro coperto incluso**

*5-course menu selected by you at 85 euro cover included*

**I menù per la loro complessità di preparazione  
si intendono possibilmente per il tavolo intero**

*Due to the complex preparation of these menus,  
they are intended for the whole table*

# Menù Tradizione

MENÙ TRADITION

Battuta di vitello razza piemonte, crema di alici del Mediterraneo, aglio nero, pomodori essiccati, tuorlo marinato, cialda nocciola e rosmarino

*Piedmont veal battuta, Mediterranean anchovy cream, black garlic, marinated egg yolk, hazelnut and rosemary wafer*

18€

Plin, demi-glace al rosmarino, cialda al pecorino di Pienza

*Plin, rosemary demi-glace, Pienza Pecorino wafer*

19€

Guancia di vitello CBT, crema di patate arrosto, salsa demi-glace

*Veal cheek, roasted potato cream, demi-glace sauce*

20€

## **Menù tradizione completo 55 euro coperto incluso**

*Traditional menù 55 euro cover included*

### **I menù per la loro complessità di preparazione si intendono possibilmente per il tavolo intero**

*Due to the complex preparation of this menu  
it is intended for the whole table*

Selezione di 5 formaggi e mieli italiani, con pane  
e composte di nostra produzione

*Selection of 5 italian cheeses and honeys,  
served with homemade bread and jam*

25€

Coperto 7 euro  
*7 euro cover*

# La nostra selezione di formaggi

OUR SELECTION OF CHEESES

## Robiola di Cocconato P.A.T

Formaggio fresco P.A.T del Piemonte, prodotto nella provincia di Asti, di latte vaccino, a pasta molle e grassa, senza stagionatura.

*Fresh P.A.T cheese from Piedmont, produced in the province of Asti, from cow's milk, with a soft and fat texture, without maturing.*

## Raschera D.O.P

Formaggio d'alpeggio D.O.P. del Piemonte e presidio Slow Food, prodotto nella provincia di Cuneo, di latte vaccino, a pasta cruda, semigrassa e pressata, con stagionatura breve o media di almeno un mese.

*Mountain pasture cheese D.O.P. of Piedmont and Slow Food Presidium, produced in the province of Cuneo, from cow's milk, with raw, semi-fat and pressed paste, with short or medium maturation of at least one month.*

## Toma di Gressoney P.A.T

Formaggio d'alpeggio P.A.T e presidio Slow Food della Valle D'Aosta, prodotto in piccole forme nei comuni della Valle del Lys.

*Classica toma di latte vaccino, a pasta cruda semigrassa, con stagionatura media o lunga.*

P.A.T mountain pasture cheese and Slow Food presidium of Valle D'Aosta, produced in small wheels in the municipalities of Valle del Lys.

*Classic cow's milk toma, with semi-fat raw texture, with medium or long seasoning.*

## Capra Blu

Formaggio di capra Piemontese, prodotto nella provincia di Biella in Alta Valle Elvo, con latte di capra pastorizzato, erborinato, a pasta semidura, con una lunga stagionatura.

*Piedmontese goat cheese, produced in the province of Biella in the Upper Elvo Valley, with pasteurized, blue-veined goat's milk, semi-hard paste, long seasoning.*

## Castelmagno D.O.P

Formaggio d'alpeggio D.O.P e presidio Slow Food del Piemonte, prodotto nel comune di Castelmagno nella provincia di Cuneo. Di latte vaccino a pasta semidura, erborinato, con stagionatura lunga.

*Alpine cheese D.O.P and Slow Food presidium of Piedmont, produced in the municipality of Castelmagno in the province of Cuneo. Made from semi-hard, blue-veined cow's milk, with long seasoning.*