

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

Antipasti  
STARTERS

Tartare di gamberi rossi Mazara del Vallo, frutti rossi,  
riduzione di peperone, frutto del capperò

*Mazara del Vallo red shrimp tartare,  
red fruits, bell pepper reduction, caper fruit*

24€

Uovo 64°, zucchine, spuma di pecorino di Pienza,  
olive taggiasche, aceto di Modena 25 anni

*64° egg, zucchini, Pienza pecorino foam, taggiasche olives,  
Modena balsamic vinegar 25 years aged*

19€

Misticanza, salsa giardiniera, miele di castagno,  
noci 140°, uva sultanina

*Italian mixed salad, typical piedmont pickles sauce,  
chestnut honey, 140° walnuts, raisins*

18€

Lingua di vitello piemontese, capasanta, bagnèt verd,  
cipollotto novello, cren, olio al finocchio

*Piedmont veal tongue, scallop, green sauce,  
horseradish, spring onion, fennel oil*

22€

# Primi

FIRST COURSE

Bottoni di melanzana arrosto, seirass,  
salsa di datterino giallo, olio al basilico

*Roasted eggplant bottoni, seirass,  
yellow datterino tomato sauce, basil oil*

26€

Tjarin 40 tuorli alla paprika affumicata,  
'nduja, crema di pecorino di Pienza, peperone crusco

*Smoked paprika 40 yolks tagliolini, 'nduja,  
Pienza pecorino cream, crusco pepper*

24€

Riso Vialone Nano, crema di peperone arrosto, caprino,  
mandorla tostata, burro affumicato

*Vialone Nano rice, roasted bell pepper cream, caprino,  
toasted almond, smoked butter*

25€

## Secondi

MAIN COURSE

Salmerino, verdure in agrodolce, maionese al sedano

*Char, sweet and sour vegetables, celery mayonnaise*

25€

Sottofiletto di Fassona, melassa di cipolla di Tropea,  
carciofi dei nostri orti, salsa demi-glace

*Fassona striploin, Tropea onion molasses,  
artichokes from our gardens, demi-glace sauce*

34€

Piccione e la sua demi-glace,  
chutney di prugne gialle e rosse, noci, fave di cacao

*Squab, demi-glace sauce,  
yellow and red plum chutney, walnuts, cocoa beans*

31€

# Dolci

## DESSERTS

Cheesecake di robiola di Cocconato,  
crumble di nocciola del Piemonte, more dei nostri orti

*Cocconato robiola cheesecake, Piedmont hazelnut crumble,  
blackberries from our gardens*

12€

Semifreddo alla pesca sanguigna, amaretti, cioccolato nero

*Blood peach semifreddo, amaretto, dark chocolate*

15€

Insalata russa dolce

*Sweet russian salad*

13€

### **Menù 3 portate a scelta 65 euro coperto incluso**

*3-course menu selected by you at 65 euro cover included*

### **Menù 5 portate a scelta 100 euro coperto incluso**

*5-course menu selected by you at 100 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

M E N Ù T R A D I T I O N

Carpaccio di razza piemontese all'albese, gel di rucola,  
crema di Grana Padano 24 mesi

*Albese-style Piedmont carpaccio, rocket gel,  
24 months aged Grana Padano cream*

22€

Agnolotti Gobbi, crema di raschera, granella fumée di nocciole del Piemonte

*Agnolotti Gobbi, raschera cream, Piedmont smoked hazelnut grain*

23€

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

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

24€

## **Menù tradizione completo 65 euro coperto incluso**

*Traditional menù 65 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 8 euro  
*8 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.*