

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

Antipasti
STARTERS

Scarola brasata, pesto di olive taggiasche,
frutto del capperone e pinoli, salsa al vermut

*Braised endive, taggiasche olives, caper fruit
and pine nuts pesto, vermouth sauce*

17€

Uovo 64°, crema di zucca mantovana,
fonduta di Capra Blu, quinoa croccante

*64° egg, Mantovana pumpkin cream,
Capra Blu cheese fondue, crunchy quinoa*

18€

Lumache di Cherasco, crema di castagne,
aglio nero, polvere di prosciutto iberico

*Cherasco snails, chestnut cream,
black garlic, iberian ham powder*

19€

Scampi, sesamo, cavolfiori *

*Scampi, sesame, cauliflower **

20€

Primi

FIRST COURSE

Gnocchi di zucca, Testun, estratto di uva
Moscato d'Amburgo dei nostri orti

*Pumpkin gnocchi, Testun cheese, extract of
Hamburg Moscato grapes from our gardens*

20€

Tagliatella di barbabietola, ragôut di cervo, funghi porcini

Beetroot tagliatella, venison ragôut, porcini mushroom

23€

Bottoni di cavolo nero, triglia,
cozze, aglio nero, stracciatella *

*Black cabbage bottoni, red mullet,
mussels, black garlic, stracciatella **

23€

Riso Vialone Nano "Riserva San Massimo",
gambero rosso, bisque, gorgonzola *

*Vialone Nano "Riserva San Massimo" rice,
red prawn, bisque, gorgonzola **

27€

Secondi

MAIN COURSE

Trota salmonata confit, radicchio Trevigiano,
salsa Ponzu al bergamotto *

*Salmon trout confit, Trevigiano radicchio,
bergamot Ponzu sauce **

26€

Agnello islandese, topinambur,
millefoglie di patata, riduzione di frutti rossi

*Icelandic lamb, Jerusalem artichoke,
potato millefeuille, red fruit reduction*

32€

Sottofiletto di Fassona, bietole,
cremoso ai funghi, salsa Périgordine

*Fassona striploin, beets,
mushroom cream, Périgordine sauce*

34€

La Tradizione

THE TRADITION

Battuta di Fassona, Robiola di Cocconato,
cipolla rossa marinata, noci

*Fasson veal tartare, Cocconato Robiola,
marinated onion, walnuts*

20€

Agnolotto del Plin, salsa demi-glace ai funghi porcini

Plin agnolotti, porcini mushroom demi-glace sauce

23€

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

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

24€

Dolci

DESSERTS

Namelaka cioccolato al latte piantagione Mangaro,
confettura di pesca, terra di cioccolato

*Namelaka Madagascar milk chocolate Mangaro Plantation,
peach jam, chocolate powder*

13€

Pera confit al vino, cioccolato bianco, croccante di nocciola IGP

Wine pear confit, white chocolate, hazelnut crumble

14€

Lemon curd, meringhe, caramello salato alla fava tonka

Lemon curd, meringue, fava tonka salted caramel

14€

**3 portate a scelta, esclusivamente per il tavolo intero,
65 euro, coperto incluso**

*3 course selected by you, for whole table only,
65 euro, cover included*

**5 portate a scelta, esclusivamente per il tavolo intero,
100 euro, coperto incluso**

*5 course selected by you, for whole table only,
100 euro, cover included*

La nostra selezione di cinque formaggi

In accompagnamento miele, composte e pane di nostra produzione

Our five cheeses selection

Served with honey, jam and bread of our production

30€

Coperto 8 euro
8 euro cover

A L L E R G E N I R E G O L A M E N T O U E 1 1 6 9 / 2 0 1 1

Nel ristorante è presente una tabella esplicativa degli allergeni. Il personale è stato formato per poter rispondere a specifiche richieste di chiarimento ed informazioni sugli stessi presenti nel menù proposto.

Si comunica alla Distinta Clientela che alcune preparazioni, contrassegnate con un *, sono trattate con l'abbattimento rapido della temperatura a meno 18° C (ai sensi del Reg. CE n. 852/04).

La rapidità di abbattimento non intacca la struttura biologica degli alimenti, preservando la qualità degli stessi.

Il pane* ad alta idratazione (85%) e la focaccia* ai 9 cereali sono di nostra produzione ottenuti da farine del "Molino Bongiovanni".

Opzioni vegetariane, vegane e senza glutine sono disponibili su richiesta.

A L L E R G E N S R E G U L A T I O N U E 1 1 6 9 / 2 0 1 1

In our restaurant there is an explanatory allergens table. The staff has been trained to be able to respond to specific requests about allergens present in our menù.

We inform our customers that some preparations, marked with a *, are treated with rapid blast chilling to minus 18° C (pursuant to EC Reg. no. 852/04).

The speed of blast chilling does not affect the biological structure of the food, preserving its quality.

The homemade bread* with highly hydrating dough and the 9 cereals focaccia are made from "Molino Bongiovanni" flours.

Vegetarian, vegan and gluten free option available upon request.