

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

Antipasti STARTERS

	€
Misticanza, radici fermentate, aceto di shiso, sesamo <i>Mixed salad, fermented roots, shiso vinegar, sesame</i>	18
Uovo 64° in purgatorio, pomodoro confit, spuma di Parmigiano Reggiano 36 mesi <i>64° egg in purgatory, tomato confit, foam of Parmigiano Reggiano aged 36 months</i>	18
Quaglia glassata, cavolo nero, limone fermentato <i>Glazed quail, black cabbage, fermented lemon</i>	19
Polpo BBQ, peperone arrosto, polvere di olive taggiasche * <i>BBQ octopus, roasted bell pepper, taggiasca olive powder*</i>	21

Primi FIRST COURSES

	€
Cappellacci crème fraîche, ragoût di coniglio grigio di Carmagnola, funghi, rafano <i>Crème fraîche cappellaccio, Carmagnola grey rabbit, mushrooms, horseradish</i>	25
Bottoni di triglia e cozze, cavolo nero, uova di trota, aglio nero, stracciatella * <i>Red mullet and mussels bottoni, trout eggs, black garlic, stracciatella *</i>	26
Riso "Riserva San Massimo", uva fragola, Capra Blu, nocciola Piemonte, pinoli <i>"Riserva San Massimo" rice, strawberry grape, Blue goat cheese, Piedmont hazelnut, pine nuts</i>	24
Spaghetti di Gragnano, tartare di scampi, bisque, peperone crusco <i>Gragnano spaghetti, scampi tartare, bisque, crusco bell pepper</i>	28

Secondi

MAIN COURSES

	€
Pancia di maiale Nero, cime di rapa, ricci di mare, quinoa croccante * <i>Black pork belly, turnip greens, sea urchins, crunchy quinoa *</i>	26
Agnello islandese, funghi, millefoglie di patata, cipolla Borettana in agrodolce <i>Icelandic lamb, mushroom, potato millefeuille, sweet and sour Borettana onion</i>	32
Rombo, crema di cozze al Garam Masala, fagioli croccanti, cavolo viola marinato * <i>Brill, Garam Masala mussel cream, crunchy beans, marinated purple cabbage *</i>	28
Controfiletto di Fassona, puntarelle, salsa d'acciuga al limone nero, fondo al pepe di Sansho <i>Fassona beef striploin, puntarelle, black lemon anchovy cream, Sansho pepper sauce</i>	32

La tradizione

THE TRADITION

	€
Battuta di Fassona, robiola di Cocconato, cipolla marinata, noci <i>Fassona veal tartare, Cocconato robiola cheese, marinated onion, walnuts</i>	22
Agnolotto del Plin, salsa demi-glace al rosmarino dei nostri orti <i>Plin agnolotti, rosemary demi-glace sauce</i>	23
Guancia di vitello CBT, crema di patate arrosto, salsa demi-glace <i>Veal cheek, roasted potato cream, demi-glace sauce</i>	24

Menù degustazione

TASTING MENU

Tre corse, 60 euro
Three courses, 60 euros

Sei corse selezionate dalla cucina, 100 euro
Six courses selected by the kitchen, 100 euros

Dolci

DESSERTS

	€
Bonet, mela verde, croccante di grano soffiato <i>Bonet, green apple, crispy puffed wheat</i>	11
Namelaka al tiramisù, kombucha al caffè, crema inglese <i>Tiramisù namelaka, coffee kombucha, vanilla custard cream</i>	12
Yuzu curd, meringa, origano <i>Yuzu curd, meringue, organ</i>	13
Pera al vermut, vaniglia, tè matcha, Gorgonzola dolce <i>Vermouth pear, vanilla, matcha tea, sweet Gorgonzola cheese</i>	12

Le nostre selezioni di formaggi

OUR CHEESE SELECTIONS

Selezione di tre formaggi, 15 euro
Three cheese selection, 15 euros

Selezione di cinque formaggi, 25 euro
Five cheese selection, 25 euro

In accompagnamento miele allo zafferano di Castagneto Po, composte e pane di nostra produzione
Served with saffron honey from Castagneto Po, homemade jams and bread

Coperto 8 euro
8 euro cover

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

ALLERGENI Regolamento UE 1169/2011

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.

I menù degustazione sono pensati per l'intero tavolo.

ALLERGENS Regulation UE 1169/2011

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 menu.

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 with "Molino Bongiovanni" flours.

Vegetarian, vegan and gluten free option available upon request.

The tasting menus are designed for the entire table.