

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

La carta

Menù degustazione

TASTING MENU

Quattro corse selezionate dalla cucina, 70 euro
Four courses selected by the chefs, 70 euros

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

I menù degustazione sono per tutti i commensali al tavolo e comprensivi di coperto.
È gentilmente richiesta la segnalazione di allergie o intolleranze per permetterci di personalizzare il menù.

*The tasting menus are for the whole table only , and they include the cover.
We kindly request that you inform us of any allergies or intolerances so that we may personalise the menu.*

Antipasti

STARTERS

	€
Crudo di capasanta e vitello piemontese, limone fermentato, nocciole, yogurt di capra* <i>Scallop and Piedmontese veal tartare, fermented lemon, hazelnuts, goat yoghurt*</i>	21
Uovo 64° in purgatorio, pomodoro confit, spuma di Grana Padano 24 mesi <i>64° egg "in purgatorio", tomato confit, Grana Padano aged 24 months foam</i>	16
Pancia di maialino nero e il suo jus, melanzana bianca BBQ, liquirizia <i>Black pork belly and its jus, BBQ white eggplant, liquorice</i>	18
Lumache di Cherasco, vongole veraci, salsa bernese, estratto di clorofilla <i>Cherasco snails, Venus clams, béarnaise sauce, chlorophyll extract</i>	20

Primi

FIRST COURSES

	€
Agnolotto del Plin, salsa demi-glace al timo <i>Plin agnolotti, thyme demi-glace sauce</i>	20
Tajarin di canapa, shitake, jus di quaglia, oliva taggiasca* <i>Hemp tajarin, shitake, quail jus, Taggiasca olive*</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
Bottone di triglia e cozze, foie gras, uova di trota <i>Red mullet and mussels bottone, foie gras, trout eggs</i>	26

Secondi

MAIN COURSES

	€
Piccione, platano, mandarino, cacao <i>Squab, plantain, mandarin, cocoa</i>	30
Rombo, funghi cardoncelli, salsa Champagne al tartufo* <i>Turbot, cardoncelli mushrooms, truffle Champagne sauce*</i>	29
Lombatello di Angus, cipolla caramellata, mugnuli selvatici, pepe Timut <i>Angus hanger steak, caramelized onion, wild "mugnuli", Timut pepper</i>	27
Guancia di vitello CBT, crema di patate arrosto, salsa demi-glace <i>Veal cheek, roasted potato cream, demi-glace sauce</i>	22

Dolci

DESSERTS

	€
Bavarese al cioccolato fondente di piantagione Mangaro, fichi, noci* <i>Bavarese with Mangaro plantation dark chocolate, figs, walnuts*</i>	11
Spuma di yogurt di capra, calendula, miele, polline, agrumi <i>Goat yoghurt foam, calendula, honey, pollen, citrus fruits</i>	10
Yuzu curd, meringa, origano <i>Yuzu curd, meringue, oregano</i>	11
Panna cotta al levistico e basilico artico <i>Lovage and arctic basil panna cotta</i>	10

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 bread and jams

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 presenti nel menù, sulle specifiche dei quali il personale è stato formato.

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.

Alcuni piatti potrebbero subire variazioni in relazione alla disponibilità del prodotto fresco.

ALLERGENS Regulation UE 1169/2011

In our restaurant there is an explanatory table of the allergens present in the menu, on which the staff has been trained.

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 options are available upon request.

Some dishes may vary depending on the availability of fresh ingredients.