


Ristorante I Castelli

Per allergie o intolleranze alimentari contattare il Maître - Allergy - food intolerance, please to contact our Maître - Pour les allergies et intolérances alimentaires nous vous prions de contacter le Maître - Allergie und Essen Intoleranz, bitte unseren Maître kontaktieren - Regolamento UE 1169/2011


Antipasti - Starter - Vorspeisen - Hors d'œuvre

* **Crudo e cotto di gamberi di Mazzara, maionese alla mela verde, insalata di finocchi e agrumi** € 22,00
Raw and cooked prawns from Mazzara, mayonnaise with green apple flavour, fennel and citrus fruits salad
Rohe und gekochte Garnelen aus Mazzara, Mayonnaise mit grüner-Apfel-Aroma, Fenchel-Zitrusfrüchte-Salat
Écrevisses de Mazzara, crues et cuites, mayonnaise aux pommes vertes, salade de fenouils et agrumes

 **Carpaccio di capesante e scampi, caviale di limone, insalata d'erbe, focaccine d'olive** € 22,00
Scallops and scampi carpaccio, finger lime, young herbs salad, small olive focaccia - Jakobsmuscheln-Scampi-Carpaccio,
Limettenkaviar, Kräutern-Salat, kleine Oliven-Focaccia - Carpaccio de coquilles Saint-Jacques et de langoustines,
citron caviar, salade d'herbes, petite focaccia aux olives


Insalata di trota salmonata, le sue uova, avocado e cetriolo, pop corn di quinoa e frittelle di grano saraceno € 18,00
Salmon trout salad with its eggs, avocado and cucumber, quinoa pop corn and buckwheat pancake - Salat mit Lachsforelle,
ihren Eiern, Avocados und Gurken, - Quinoa-Popcorn und Buchweizen-Pfannkuchen - Salade de truite saumonée avec ses œufs,
avocat et concombre, pop corn de quinoa et beignets de sarrasin

Prosciutto di San Daniele con insalata di carciofi e Castelmagno € 22,00
San Daniele ham with artichoke salad and Castelmagno - San Daniele Schinken mit Artischocken - Salat und Castelmagno -
Jambon San Daniele avec salade d'artichauts et Castelmagno


 **Terrina di fegato d'anatra marinato al Moscato d'Asti, mostarda di pere e pan brioches** € 22,00
Terrine of duck liver marinated with Moscato wine from Asti, pear mustard and brioche bread - Mit Muskatellerwein aus Asti
marinierte Entenleberterrine, Senfbirnen und Brioche-Brot - Terrine de foie de canard mariné au Moscato d'Asti, moutarde
aux poires et pain brioché

Battuta di fassone, mousseline di parmigiano, asparagi e tartufo scorzone € 22,00
Piedmont beef tartare, Parmesan mousseline, asparagus and spring truffle - Piemontesische Rindfleisch - Tatar, Spargeln und
Frühlings-Trüffel - Tartare de bœuf du Piémont, mousseline de Parmesan, avec asperges et truffe du printemps


Primi piatti - First Dish - Nudel- und Reisgerichte - Pâtes et Risottos

 **Riso Superfino Carnaroli, "Selezione Bianchetti", mantecato con limoni di Cannero, persico e frullato d'erbe nuove (2 Pers)** € 38,00
Superfino Carnaroli rice, "Selezione Bianchetti", creamed with lemons from Cannero, perch and young herbs smoothie (2 Pers) -
Mit Zitronen aus Cannero verrührter Superfino-Carnaroli-Reis, "Selezione Bianchetti", Barsch und junge Kräutern - Smoothie (2 Pers)
Riz Carnaroli Superfino, "Selezione Bianchetti", travaillé avec citrons de Cannero, perche et smoothie aux herbes nouvelles (2 Pers)

Taglierini di pasta fresca ai due pomodori, basilico e aglio nero
Fresh pasta "taglierini" with two colors tomatoes, basil and black garlic - Frische Pasta "Taglierini" mit zwei Farben - Tomaten, Basilikum und
schwarzem Knoblauch - "Taglierini" de pâtes fraîches avec tomates de deux couleurs, basilic et ail noir


 **Agnolotti caserecci di gallina arrostita ai fiori di rosmarino e il suo brodetto** € 18,00
Home made agnolotti filled with roasted chicken with rosemary flowers aroma and its stock - Hausgemachte Agnolotti mit gebratener
Huhn mit Rosmarin-Blumen-Aroma gefüllt und ihrem Brühe - Agnolotti maison farcis avec poule rôtie aux fleurs de romarin et son bouillon


Gnocchi di ricotta di capra, novità dell'orto confit, olio extravergine e basilico € 16,00
Goat's milk ricotta gnocchi with young vegetable confit, extravergin oil and basil - Ziegenmilch-Ricotta-Gnocchi und
Frühlingsgemüse-Confit, extravergine Öl und Basilikum - Gnocchis de ricotta de chèvre et légumes du printemps confits,
huile extravergine et basilic


 **Maccheroncini di grano duro Senatore Cappelli con stracotto di tonno, fave e pecorino** € 18,00
Maccheroncini made with durum wheat "Senatore Cappelli", tuna fish stracotto, fava beans and ewe's cheese - Hartweizen
„Senatore Cappelli“ - Maccheroncini mit Thunfisch-Stracotto, Fava-Bohnen und Schafskäse - Maccheroncini de blé dur "Senatore Cappelli"
avec stracotto de thon, fèves et tomme de brebis

La classica Zuppa Pavese € 10,00
The typical „Zuppa Pavese“ - Die typische „Zuppa Pavese“ - La typique „Zuppa Pavese“

Pesce di lago e crostacei - Lake fish and Crustaceans - Fisch aus Lago Maggiore und Schalentiere - Poissons du Lac et Crustacés

 **Pescato del Maggiore in guazzetto d'olive, morbido di patate della Formazza e crescione** € 22,00
Variety of fish of Lake Maggiore in olive guazzetto, soft of Formazza potatoes and watercress - Fischvielfalt aus dem Maggiore See in
Oliven-Guazzetto, Formazzatal-Kartoffeln-Creme und Kresse - Variété de poissons du lac Majeur en guazzetto d'olives,
crème de pommes de terre de la Vallée Formazza et cresson

 **Filetti di sogliola rosolati all'acqua pazza, barba di frate e pan di segale** € 24,00
Sole filets browned "all'acqua pazza", agretti and rye bread - Angebratene Seezunge-Filets « all'acqua pazza », Agretti und Roggenbrot
Filets de sole rissolés « all'acqua pazza », barbe des moines et pain de seigle

 **Filetti di San Pietro rosolati al timo, purea di sedano rapa, asparagi e piselli** € 24,00
John Dory fish filets browned with thyme, celeriac purée with asparagus and peas - Mit Thymian angebratene St. Peterfisch-Filets,
Knollensellerieepüree, Spargel und Erbsen - Filets de poisson St. Pierre rissolés au thym, purée de céleri-rave et petits pois

**Scaloppa di branzino cotta alla pelle, sentore di Franciacorta, carciofi violetti e guanciaie**

€ 24,00

Sea bass escalope, Franciacorta aroma, violet artichokes and guanciaie - Escalope von Seebarsch, Franciacorta-Aroma, violetten Artischocken und Guanciaie - Escalope de bar à la peau et parfumé au Franciacorta, artichauts violets et guanciaie

***Spiedo di gamberoni alla brace con guacamole d'avocados e ortaggi alla griglia**

€ 24,00

Skewered and grilled king prawns with avocado's guacamole and grilled vegetables - Gegrillter Riesengarnelen-Spieß mit Avocados-Guacamole und gegrilltem Gemüse - Gambas en brochette grillé avec guacamole d'avocats et légumes grillés

Piatti di carne - Meat Plates - Fleischgerichte - Plats de viande**Nodino di vitello scottato al burro e salvia**

€ 24,00

Veal loin with butter and sage - Kalbskotelett mit Butter und Salbei - Côtelette de veau au beurre et à la sauge

Châteaubriand classico accompagnato con salsa bernese e grigliata d'ortaggi (2 Pers.)

€ 50,00

The traditional Châteaubriand with Béarnaise sauce and grilled vegetables (2 Pers) - Das traditionelle Châteaubriand mit Béarnaise Sauce und gegrilltem Gemüse (2 Pers) - Le Châteaubriand traditionnel garni avec sauce béarnaise et légumes grillés (2 Pers)

Ossobuco di vitello in gremolata, purea di patate mantecata all'olio extravergine

€ 22,00

Veal ossobuco in gremolata sauce, potato purée creamed with extravergine oil - Kalbsossobuco in Gremolata-Sauce, Kartoffeln-Püree mit extravergine Öl verrührt - Ossobuco de veau en sauce gremolata, purée de pommes de terre travaillé avec huile extravergine

Lombo di coniglio arrostito alle erbe primaverili, foie gras e aceto balsamico

€ 22,00

Rabbit loin roasted with spring herbs, foie gras and balsamic vinegar - Kaninchen-Landenbraten mit Frühlingskräutern geröstet, Foie Gras und Balsamessig - Longe de lapin rôti aux herbes du printemps, foie gras et vinaigre balsamique

Sminuzzato di fegato di vitello al vecchio Samperi, tortino di riso alla milanese

€ 22,00

Veal liver with Vecchio Samperi aroma, small rice pie Milan style - Kalbsleber mit Vecchio-Samperi- Aroma, klein Reis-Tortchen nach Art von Mailand - Émincé de foie de veau au Vecchio Samperi, tartelette de riz à la milanaise

Petto di galletto farcito con carciofi violetti e ricotta di capra

€ 18,00

Cockerel breast stuffed with violet artichokes and goat's milk ricotta - Hähnchenbrust mit violetten Artischocken und Ziegenmilch Ricotta farciert - Blanc de coquelet farci avec artichauts violets et ricotta de chèvre

Vegetariano - Vegetarian menu - Vegetarisches Menü - Menu Végétarien**Crespelline farcite d'ortaggi primaverili e ricotta, salsa al parmigiano**

€ 12,00

Small crêpes filled with spring vegetables and ricotta cheese, Parmesan sauce - Kleine mit Frühlingsgemüse und Ricottakäse gefüllte Eierkuchen, Parmesan-Sauce - Petites crêpes aux légumes du printemps et à la ricotta, sauce au Parmesan

Insalata di soncino, mele e noci

€ 12,00

Corn salad with apples and walnuts - Feldsalat mit Äpfeln und Walnüssen - Salade de valérianelle, pommes et noix

Tofu in frittura al sesamo, ortaggi croccanti e una riduzione di soia, miele e aceto balsamico

€ 12,00

Fried tofu with sesam, crunchy vegetables and a sauce with soy, honey and balsamic vinegar - Angebratener Tofu mit Sesam, knusprigem Gemüse und einer Sauce mit Soja, Honig und Balsamessig - Tofu frit au sesam et légumes croquantes avec sauce au soja, miel et vinaigre balsamique

Insalata d'orzo vegana

€ 8,00

Vegan barley salade - Veganer Gerstengraupen-Salat - Salade végane d'orge

**Fritto di involtini di pasta fillo farciti con spinaci e mozzarella, emulsione di pomodori e misticanze al balsamico**

€ 12,00

Fried pasta fillo rolls with spinach and mozzarella, tomato and vegetable sauce with balsamic vinegar - Angebratene Pasta-Fillo-Rouladen mit Spinat und Mozzarella, Tomaten und Gemüse Sauce mit Balsamessig - Paupiettes de pasta fillo frites avec épinards et mozzarella, sauce aux tomates et légumes verts avec vinaigre balsamique

Dessert

Fragole Flambées (2 pers.)

€ 25,00

Crêpes Suzette Flambées (2 pers.)

€ 20,00

Zabaione (2 pers.)

€ 20,00

Parfait al cioccolato con cuore di lampone e biscotto alle nocciole

€ 6,00

Tiramisù

€ 6,00

Crema Caramel

€ 6,00

Pannacotta

€ 6,00

Dolci della Casa

€ 6,00

Coppa Gelato, Eisbecher

€ 8,00

Tartufo

€ 7,00

Sorbetto alla Vodka

€ 10,00

Irish Coffée

€ 9,00

Caffé

€ 1,50

...Per i bambini...*...Für Kinder...*

Scaloppina alla Milanese con patatine fritte o spaghetti - Paniertes Schnitzel mit Pommes frites oder Spaghetti

€ 10,00

Menu del giorno

Menu del giorno con la scelta di 3 portate:

€ 36,00

Menu of the day with 3 choose courses - Le Menu du jour avec trois services à choix - Tagesmenu mit drei Wahlgänge

Servizio e tasse incluse Service et taxes inclus Steuern und Bedienung inbegriffen Service and taxes included

*Surgelato (Frozen) - Trattato con abbattitore di temperatura (Blast Chiller)