




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

Con il simbolo  vogliamo indicare i prodotti che la nostra cucina riceve freschi, lavora e conserva congelati per potervi servire nelle migliori condizioni. With this symbol we would like to point out products that our kitchen receives fresh, cooks and freezes in order to offer them at the best conditions.





Antipasti - Starter - Vorspeisen - Hors d'œuvre

-  **Astice profumato ai semi di vaniglia, frutti esotici, pomodori e basilico** € 24,00
Lobster with vanilla seed aroma, exotic fruits, tomatoes and basil - Hummer mit Vanillesamen-Aroma, exotischen Früchten, Tomaten und Basilikum - Homard avec aroma de graines de vanille, fruits exotiques, tomates et basilic
- Tartare di lavarello marinato al lime, crackers integrali ai semi di zucca, mesclun di foglie e cipolle di Tropea** € 18,00
With lime marinated férat in tartare, whole meal crackers with pumpkin seeds, salad with green leaves and onions from Tropea
Mit Limette marinierter Felchen in Tatar, Vollkorn-Crackers mit Kürbis-Samen, Salat mit grünen Blättern und Zwiebeln aus Tropea
Tartare de férat mariné au citron vert, crackers complets aux graines de potiron, salade avec feuilles vertes et oignons de Tropea
- Salmone leggermente affumicato confit all'olio extravergine, guacamole d'avocados e insalata di germogli** € 18,00
Lightly smoked salmon confit with extra virgin olive oil, avocado cream and sprouts salad
Leicht geräucherter Lachs „Confit“ mit extravergine Öl, Avocados-Creme und Sprossen-Salat
Saumon légèrement fumé confit avec huile d'olive extra vierge, crème d'avocat et salade de germes
- Prosciutto di San Daniele con mozzarella di bufala campana, olive e pomodori** € 22,00
San Daniele ham with Buffalo milk mozzarella from Naples, olives and tomatoes - San Daniele Schinken mit Büffelmilch Mozzarella aus Neapel, Oliven und Tomaten - Jambon San Daniele avec Mozzarella de bufflonne de Naples, olives et tomates
-  **Terrina di fegato d'anatra marinato al Moscato d'Asti, chutney di rabarbaro e pan brioches** € 22,00
Terrine of duck liver marinated with Moscato wine from Asti, rhubarb chutney and brioche bread -
Mit Muskatellerwein aus Asti marinierte Entenleberterrinen, Rhabarber-Chutney und Brioche-Brot
Terrine de foie de canard mariné au Moscato d'Asti, chutney de rhubarbe et pain brioché
- Magatello di vitello in salsa tonnata, insalata di erbe al balsamico e polvere di capperi** € 22,00
Cold veal in tuna sauce, green herbs salad with balsam vinegar and capers in powder - Kaltes Kalb in Tunfisch-Sauce, grüne Kräutern-Salat mit Balsamessig und Kapernpulver - Veau froid en sauce de thon, salade d'herbes vertes au vinaigre balsamique et poudre de câpres

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 -
Mit Zitronen aus Cannero verrührter Superfino-Carnaroli-Reis, "Selezione Bianchetti", Barsch und junge Kräutern - Smoothie
Riz Carnaroli Superfino, "Selezione Bianchetti", travaillé avec citrons de Cannero, perche et smoothie aux herbes nouvelles
- Taglierini di pasta fresca al pesto di basilico e missoltini** € 18,00
Fresh pasta "taglierini" with basil and missoltini from the lake - Frische Pasta "Taglierini" mit Basilikum und Missoltini aus dem See -
"Taglierini" de pâtes fraîches avec basilic et missoltini du lac
- *Raviolini del plin ai tre arrosti e profumo di tartufo estivo** € 18,00
Plin ravioli with three roasts and truffle aroma - Plin-Ravioli mit drei Braten und Trüffel Aroma - Raviolis Plin aux trois rôtis et parfum de truffe
- Chicche di patate, melanzane, datterini e ricotta affumicata** € 16,00
Potato, aubergine, tomato and smoked ricotta "chicche" - Kartoffeln-, Auberginen-, Tomaten- und geräucherte Ricotta- "Chicche" -
„Chicche“ de pommes de terre, aubergines, tomates et ricotta fumée
-  **Piccoli fusilli di grano duro "Senatore Cappelli" e ortiche, guazzetto di rana pescatrice e ortaggi croccanti** € 18,00
Small fusilli made with durum wheat "Senatore Cappelli" and nettles, monkfish guazzetto with crunchy vegetables -
Hartweizen „Senatore Cappelli“ - kleine Fusilli mit Nesseln, Seeteufel-Guazzetto mit knusprigem Gemüse -
Petits fusilli de blé dur "Senatore Cappelli" avec orties, guazzetto de baudroie et légumes croquantes
-  **Crema di pisellini novelli, scampetti e frullato di primosale** € 12,00
New peas cream, small scampi and primosale smoothie - Neue Erbsen - Creme, kleine Scampi und Primosale Smoothie
Crème de petits pois nouveaux, petites langoustines et smoothie au primosale

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

-  **Filetti di pesce persico all'erba salvia, fondente di patata** € 24,00
Perch filets with sage herb, tender potatoes - Barschfilets mit Salbei, Schmelzkartoffeln - Filets de perche à la sauge, pommes de terre fondantes
-  **Scaloppa di ricciola in olio cottura, crema di sedano rapa e fagiolini stringa** € 24,00
Amberjack escalope confit with celeriac and "stringa" green beans cream - Adlerfisch-Escalope confit mit Knollensellerie- und "Stringa" grünen Bohnen- Creme - Escalope de liche confit avec crème de céleri-rave et haricots verts „stringa“
-  **Arrostino di rana pescatrice alle erbe, insalata di pane e pomodori** € 24,00
Roasted monkfish with herbs, broad and tomato salad - Gebratener Seeteufel mit Kräutern, Brot- und Tomaten -Salat -
Baudroie rôtie aux herbes, salade de pain et tomates
-  **Branzino cotto in crosta di sale, salsa olandese. Primizie dell'orto (2 Pers.)** € 44,00
Sea bass cooked in salt crust, hollandaise sauce. Early vegetables of the garden. - In Salzkruste gekochter Seebarsch, Sauce Hollandaise
Frühes Gemüse des Gartens. -Bar cuit en croûte de sel, sauce hollandaise. Légumes primeurs du jardin.
- *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)	
*Lombetto di agnello in farcia al fegato grasso, pancetta ossolana e salsa al nebbiolo	€ 22,00
Lamb loin in foie gras, pancetta ossolana and Nebbiolo sauce - Lamm-Lendenbraten in Foie Gras, Pancetta ossolana und Nebbiolo-Sauce - Longe d'agneau en farce au foie gras, pancetta ossolana et sauce au Nebbiolo	
Saltimbocca di coniglio flambati al vecchio Samperi	€ 22,00
Rabbit saltimbocca flambées with Vecchio Samperi - Kaninchen-Saltimbocca mit Vecchio Samperi flambiert Saltimbocca de lapin flambées au Vecchio Samperi	
Sminuzzato di fegato di vitello con cipolle rosse di Tropea, mousseline di patate all'olio extravergine	€ 22,00
Veal liver with red onions from Tropea, potato mousseline with extravergin oil - Kalbsleber mit Roten Zwiebeln aus Tropea, Kartoffeln-Mousseline mit Extravergin Öl - Émincé de foie de veau avec oignons rouges de Tropea, mousseline de pommes de terre à l'huile extravergine	
Petto di galletto farcito alle mele renette, riduzione di passito e nocciole	€ 18,00
Cockerel breast stuffed with "renette" apples, passito juice and hazelnuts - Hähnchenbrust mit „Renette“ Äpfeln farciert, Passito-Jus und Hazelnüssen - Blanc de coquelet farci avec pommes « renette », jus au passito et noisettes	



N.B.: Tutti i secondi piatti, se non già specificato, verranno guarniti con patate e ortaggi secondo mercato.

N.B.: All the meat and fish dishes/courses, unless differently specified, are with potatoes and season vegetables.

N.B.: Alle Fleisch- und Fischgerichte werden, wenn nicht anders ausgewiesen, mit Kartoffeln und Gemüse der Jahreszeit gereicht.

N.B.: Tous nos plats sans garniture seront servis avec pommes de terre et légumes de saison.

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, noci e pecorino	€ 12,00
Corn salad with apples, walnuts and ewe's cheese - Feldsalat mit Äpfeln, Walnüssen und Schafskäse - Salade de valérianelle, pommes, noix et tomme de brebis	
Omelette con zucchine in fiore e Vecchio Formazza	€ 12,00
Omelette with courgettes in flower and Vecchio Formazza cheese - Omelette mit Zucchini in voller Blüte und Vecchio-Formazza-Käse - Omelette avec courgettes en fleurs et fromage Vecchio Formazza	
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
Cheese cake alle fragole	€ 6,00
Parfait allo zabaione e caffè	€ 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 choise 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 temperature (Blast Chiller)