


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

 ***Crostacei rosolati al burro al timo, zucchine e fine crema di castagne** € 24,00

Crustaceans browned with butter with thyme, courgettes and fine chestnut cream, Mit Butter mit Thymian angebratene Krustentiere, Zucchini und feine Kastanien-Creme, Crustacées rissolés au beurre au thym, courgettes et crème délicate de châtaignes

 **Tartare di lavarello marinato al lime, crackers integrali ai semi di zucca, mesclun di foglie e cipolle rosse** € 18,00

With lime marinated férat in tartare, whole meal crackers with pumpkin seeds, mixed salad with green leaves and red onions
Mit Limette mariniertes Felchen in Tataren, Vollkorn-Crackers mit Kürbis-Samen, gemischter Salat mit grünen Blättern und roten Zwiebeln
Tartare de férat mariné au citron vert, crackers complets aux graines de potiron, salade mélange avec feuilles vertes et oignons rouges

 **Veli di branzino e scampi, sentore di senape antica e insalata di erbe** € 24,00

Sea bass veils and scampi, ancient mustard aroma and herbs salad - Seebarsch - Schleier und Scampi, ehemaliger Senf - Aroma und Kräutern Salat - Voiles de bar et langoustines, aroma de moutarde antique et salade d'herbes

Prosciutto di San Daniele "Bagatto" con insalata di porcini in agrodolce e Parmigiano Reggiano € 22,00

San Daniele ham "Bagatto" with sweet and sour porcini salad and Parmigiano Reggiano - San Daniele Schinken „Bagatto“ mit süßsauer Steinpilzen-Salat - Jambon San Daniele « Bagatto » avec salade de cèpes en aigre-douce et Parmigiano Reggiano


 **Terrina di fegato grasso d'anatra marinato al Moscato d'Asti, mostarda di fichi e pan brioches** € 22,00

Terrine of duck liver marinated with Moscato wine from Asti, fig mustard and brioche bread - Mit Muskatellerwein aus Asti marinierte Entenleberterrine, Senf-Feigen und Brioche-Brot - Terrine de foie de canard mariné au Moscato d'Asti, moutarde de figues et pain brioché

Carpaccio di manzo leggermente affumicato, sedano caldo e freddo e bagna cauda € 22,00

Lightly smoked beef carpaccio, warm and cold celery and bagna cauda - Leicht geräucherter Rind-Carpaccio, warmer und kalter Sellerie und Bagna Cauda - Carpaccio de bœuf légèrement fumé, céleri chaude et froid et bagna cauda

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

 **Riso Superfino Carnaroli, "Selezione Bianchetti", mantecato con radicchio trevigiano e luccio perca (2 pers.)** € 38,00

Superfino Carnaroli rice, "Selezione Bianchetti", creamed with radicchio from Treviso and pikeperch - Mit Radicchio aus Treviso und Zander verrührter Superfino-Carnaroli-Reis, "Selezione Bianchetti" - Riz Carnaroli Superfino, "Selezione Bianchetti", travaillé avec salade de Trévisé et sandre

Taglierini di pasta fresca, salmerino al fil di fumo e la sua bottarga € 18,00

Fresh pasta "taglierini" with smoked char and its eggs - Frische Pasta "Taglierini" mit geräuchertem Saibling und seinen Eiern - "Taglierini" de pâtes fraîches avec omble-chevalier fumé et son oeuvres

***Piccoli ravioli del plin secondo la tradizione al tartufo nero** € 18,00

Plin ravioli traditional style with black truffle - Plin-Ravioli nach traditioneller Art mit schwarzer Trüffel - Raviolis Plin aux truffe noire à la mode traditionnelle

Maccheroncini di grano saraceno serviti come un pizzocchero valtellinese € 16,00

Buckwheat maccheroncini served like a pizzocchero valtellinese - Buchweizen-Maccheroncini wie ein Pizzocchero Valtellinese bedient - Maccheroncini de blé sarrasin servis comme un pizzocchero valtellinese


Gnocchi di zucca e farina integrale, frullato di robiola di Roccaverano e riduzione di Gattinara al miele € 18,00

Pumpkin and wholemeal flour gnocchi, robiola di Roccaverano smoothie and Gattinara juice with honey - Kürbis- und Vollkornmehl- Gnocchi, Robbiola aus Roccaverano - Smoothie und Gattinara-Jus mit Honig - Gnocchi de potiron et farine intégrale, smoothie de robiola di Roccaverano et juice au Gattinara et miel

 **Cappuccino di funghi con cornetto salato ai semi di zucca** € 12,00

Mushrooms cappuccino and salt brioche with pumpkin seeds - Pilzen-Cappuccino und Salz-Brioche mit Kürbis-Semen - Cappuccino de champignons et sal-brioche avec graines de potiron


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

 **Filetti di pesce persico rosolato all'erba salvia, mousseline di patate alle olive** € 24,00

Perch from the castle browned with sage, potatoes mousseline with olives - Mit Salbei angebratene Barsch-Filets, Kartoffeln-Mousseline mit Oliven - Filets de perche rissolés à la sauge, mousseline de pommes de terre aux olives

Millefoglie di sogliola, patate e carciofi novelli, il suo brodetto all'olio extravergine € 24,00

Sole mille-feuille, potatoes and young artichokes, its stock with extra virgin oil - Seezunge Mille-Feuille, Kartoffeln und junge Artischocken, seine Brühe mit Extra Vergin Öl - Mille-feuille de sole, pommes de terre et artichauts nouveaux, son bouillon à l'huile extra verge

 **Brasato di rana pescatrice al nebbiolo, polentina bianca e tartufo estivo** € 24,00

Monkfish braised with Nebbiolo, polentina bianca and summer truffle - Mit Nebbiolo geschmorter Seeteufel, Polentina Bianca und Sommertrüffel - Baudroie braisée au Nebbiolo, polentina bianca et truffe d'été

 **Luccio in frittura con carpione d'ortaggi e maionese alla mela verde** € 22,00

Fried pike with vegetable carpione and green apple mayonnaise - Angebratener Hecht mit Gemüse-Carpione und grüner Apfel - Mayonnaise - Brochet frit avec carpione de légumes et mayonnaise à la pomme verte

***Spiedo di gamberoni alla griglia con burro Ajoli e ortaggi alla griglia** € 24,00

Skewered and grilled king prawns with Ajoli butter and grilled vegetables - Gegrillter Riesengarnelen-Spieß mit Ajoli Butter und gegrilltem Gemüse - Gambas en brochette grillé avec beurre Ajoli 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, sformatino di polenta al vecchio formazza € 22,00

Veal ossobuco in gremolata sauce, polenta pudding with vecchio formazza cheese - Kalbs-Ossobuco in Gremolata-Sauce, Polenta-Auflauf mit Vecchio-Formazza-Käse - Ossobuco de veau en sauce gremolata, timbale de polenta au fromage vecchio formazza

Petto di galletto farcito ai funghi porcini in manto di lardo di Arnad € 18,00

Cockerel breast stuffed with porcini and covered with lardo from Arnad - Hähnchenbrust mit „Steinpilzen farciert und mit Lardo aus Arnad verkleidet - Blanc de coquelet farci avec cèpes et revêtis avec lardo d'Arnad

Lombatina di cervo e mirtilli flambati all'acquavite, spätzli all'erba salvia € 24,00

Deer loin with blueberries flambés with acquavite, spätzli with sage - Hirsch-Lendenbraten mit Acquavite flambiert, Spätzli mit Salbei - Longe de cerf flambée à l'acquavite, spätzli à la sauge

Filetto di manzo alla Rossini € 28,00

Beef filet Rossini - Rind-Filet Rossini - Filet de bœuf à la Rossini


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

 **Melanzane e zucchine in parmigiana** € 12,00

Aubergines and courgettes in parmigiana - Auberginen und Zucchini in parmigiana - Aubergines et courgettes en parmigiana

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

Tiramisù con briciole di marron glacé e scaglie di cioccolato € 7,00

Crostatina ai limoni, frullato di lamponi € 7,00

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 temperatura (Blast Chiller)