





# 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 - Hors d'oeuvre - Vorspeisen - Hors d'œuvre

- Tiepido di Trota in olio cottura, le sue uova, insalata di cornetti e arance (4)** € 22,00  
Warm trout confit, its eggs, cornetti and orange salad (4) - Warme Forelle Confit, ihre Eier, Cornetti- und Orangen- Salat (4) - Truite tiède confit, ses œufs, salade de cornetti et d'oranges (4)
-  **Tartare di gamberi siciliani, capesante, avocados e lime (1, 2, 8, 11, 14)** € 24,00  
Sicilian prawn tartare, Saint-Jacques, avocados and lime (1, 2, 8, 11, 14) - Sizilianisches Garnelentartar, Jakobsmuscheln, Avocados und Limette (1, 2, 8, 11, 14) - Tartare de crevettes à la sicilienne, Saint-Jacques, avocats et citron vert (1, 2, 8, 11, 14)
-  **Astice tiepido, frullato di lattuga, insalata di funghi e sedano croccante (1,2,6,9,11)** € 24,00  
Warm lobster, lettuce smoothie, mushroom salad and crispy celery (1,2,6,9,11) - Warmer Hummer, Lattich-Smoothie, Pilzsalat und knuspriger Sellerie (1,2,6,9,11) - Homard tiède, smoothie de laitue, salade de champignons et céleri croustillant (1,2,6,9,11)
- Magatello di vitello in salsa tonnata, insalata di erbe al balsamico e polvere di capperi (3, 8, 9, 12)** € 22,00  
Veal magatello in tuna sauce, herb salad with balsamic vinegar and caper powder (3, 8, 9, 12) - Kalbsmagatello in Thunfischsauce, Balsamico-Kräutersalat und Kapernpulver (3, 8, 9, 12) - Magatello de veau à la sauce au thon, salade d'herbes au balsamique et poudre de câpre (3, 8, 9, 12)
- Prosciutto di San Daniele, burrata pugliese e focaccia d'olive (1)** € 22,00  
San Daniele ham, Apulian burrata and focaccia with olives (1) - San Daniele Schinken, apulische Burrata und Olivenfocaccia (1) - Jambon San Daniele, burrata des Pouilles et focaccia aux olives (1)
-  **Terrina di fegato d'anatra marinato al Moscato d'Asti, mostarda di pere e pan brioches (1,3,7,8,10,12)** € 22,00  
Terrine of duck liver marinated with Asti Moscato wine, pear mustard and brioche bread (1,3,7,8,10,12) - Mit Asti Muskatellerwein marinierte Entenleberterrinen, Senfbirnen und Brioche-Brot (1,3,7,8,10,12) - Terrine de foie de canard mariné au Moscato d'Asti, moutarde aux poires et pain brioché (1,3,7,8,10,12)

## 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 (4,7,9,12) (2 Pers.)** € 38,00  
Superfino Carnaroli rice, "Selezione Bianchetti", creamed with lemons from Cannero, perch and young herbs smoothie (4,7,9,12) - Mit Zitronen aus Cannero verrührter Superfino-Carnaroli-Reis, "Selezione Bianchetti", Barsch und junge Kräutern - Smoothie (4,7,9,12) - Riz Carnaroli Superfino, "Selezione Bianchetti", travaillé avec citrons de Cannero, perche et smoothie aux herbes nouvelles (4,7,9,12)
- \*Piccoli ravioli del Plin secondo la tradizione al tartufo nero (1,3,7,8,9,12)** € 18,00  
\*Small plin ravioli traditional style with black truffle (1,3,7,8,9,12) - \*Kleine Plin ravioli nach alter Tradition mit schwarzem Trüffel (1,3,7,8,9,12) - \*Petits raviolis du Plin selon la tradition à la truffe noire (1,3,7,8,9,12)
-  **Gnocchetti di patate viola, pomodori datterini e crema di mozzarella di bufala (1,3,7)** € 18,00  
Purple potatoes gnocchetti, Datterini Tomatoes and Buffalo's milk Mozzarella cream (1,3,7) - Lila Kartoffeln Gnocchi, Datterini Tomaten und Büffelmilch-Mozzarella Creme (1,3,7) - Gnocchi de pommes de terre violettes, tomates cerises et crème de mozzarella de bufflonne (1,3,7)
-  **\*Taglierini di pasta fresca con scampi e gamberi all'arrabbiata (1,2,3,7,9,12)** € 20,00  
\*Taglierini made with fresh pasta wild scampi and prawns "arrabbiata" style Art (1,2,3,7,9,12) - \*Taglierini aus frischer Pasta mit Scampi und Garnelen nach „Arrabbiata“ Art (1,2,3,7,9,12) - \*Taglierini de pasta fraîches aux langoustines et crevettes all'arrabbiata (1,2,3,7,9,12)
- Maccheroncini di grano duro Senatore Cappelli, battuto di coniglio all'arneis, fave\* sguosciate e pecorino Moliterno. (1,3,7,9)** € 18,00  
Maccheroncini made with durum wheat "Senatore Cappelli", rabbit with Arneis, fava beans\* and ewe's cheese. (1,3,7,9)  
Hartweizen „Senatore Cappelli“ - Maccheroncini, Kaninchen mit Arneis-Aroma, Fava-Bohnen\* und Schafskäse (1,3,7,9)  
Maccheroncini de blé dur "Senatore Cappelli, lapin battu à l'Arneis fèves\* et tomme de brebis (1,3,7,9)
-  **Crema di piselli, primosale e grissini di sfoglia al sesamo (1, 7, 9)** € 12,00  
Cream of peas, primosale and sesame puff breadsticks (1, 7, 9) - Erbsencreme, Primosale und Sesam-Blätterteigstangen (1, 7, 9) - Crème de petits pois, primosale et gressins feuilletés au sésame (1, 7, 9)


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

-  **Filetti di pesce persico rosolati all'erba salvia su piccolo gratin di patate e mandorle (1,4,7,8,9,12)** € 24,00  
Perch filets browned with sage herb on small potato gratin and almonds. (1,4,7,8,9,12) - Barschfilets mit Salbei gebräunt auf Kartoffelgratin und Mandeln (1,4,7,8,9,12) - Filets de perche dorés à la sauge sur petit gratin de pommes de terre et amandes. (1,4,7,8,9,12)
-  **Filetti di sogliola cotti al vapore, patate schiacciate all'olio taggiasco, e burro bianco al limone (4-7-9-12)** € 25,00  
Steamed Sole filets, mashed potatoes with Taggiasco oil, white butter with lemon aroma (4-7-9-12) - Gedämpfte Seezunge-Filets, Kartoffelpüree mit Taggiasco-Öl, Weiße Butter mit Zitrone-Aroma (4-7-9-12) - Filets de sole cuits à la vapeur, purée de pommes de terre à l'huile Taggiasco, beurre blanc citron (4-7-9-12)
-  **Branzino cotto in crosta di sale, salsa olandese, primizie dell'orto (3, 4, 7, 12) (2 Pers.)** € 46,00  
Sea bass cooked in salt crust, hollandaise sauce, first fruits from the garden (3, 4, 7, 12) - Seebarsch gekocht in Salzkruste, Sauce Hollandaise, Erstlinge aus dem Garten (3, 4, 7, 12) - Bar cuit en croûte de sel, sauce hollandaise, prémices du jardin (3, 4, 7, 12)
- \*Spiedo di gamberoni alla brace con guacamole d'avocados e ortaggi alla griglia (2)** € 25,00  
\*Skewered and grilled king prawns with avocado's guacamole and grilled vegetables (2) - \*Gegrillter Riesengarnelen-Spieß mit Avocados-Guacamole und gegrilltem Gemüse(2)-Gambas en brochette grillé avec guacamole d'avocats et légumes grillés (2)

## Piatti di carne - Meat Plates - Fleischgerichte - Plats de viande

- Nodino di vitello scottato al burro e salvia (1,7,9,12)** € 25,00  
Veal loin with butter and sage (1,7,9,12) - Kalbskotelett mit Butter und Salbei (1,7,9,12) - Escalope de veau au beurre et à la sauge (1,7,9,12)

**Châteaubriand classico accompagnato con salsa bernese e grigliata d'ortaggi (3,7,12)** (2 Pers.) € 52,00  
The traditional Châteaubriand with Béarnaise sauce and grilled vegetables (3,7,12), Das traditionelle Châteaubriand mit Béarnaise, Sauce und gegrilltem Gemüse (3,7,12) Le Châteaubriand traditionnel garni avec sauce béarnaise et légumes grillés (3,7,12)


 **Piccoli saltimbocca di coniglio profumati al Vecchio Samperi (1,7,9,12)** € 22,00

Small Saltimbocca of Rabbit scented with Vecchio Samperi (1,7,9,12) - Kleine Saltimbocca vom Kaninchen, mit Vecchio Samperi Aroma (1,7,9,12)- Petit Saltimbocca de Lapin parfumé au Vecchio Samperi (1,7,9,12)

**\*Tournedos di manzo rosolato alla Rossini (1,7,9,12)** € 30,00

\*Tournedos of beef browned Rossini-Style (1,7,9,12), \*Tournedos von Rindfleisch nach Rossini-Art gebräunt (1,7,9,12)

\*Tournedos de Bœuf à la Rossini (1,7,9,12)

 **Petto di galletto farcito con zucchine in fiore e parmigiano, riduzione d'aceto balsamico al miele (1,7,9,12)** € 18,00

Cockerel breast with zucchini in bloom and parmesan, balsamic vinegar juice with honey (1,7,9,12) - Hänchenbrust mit Zucchini in voller Blüte und Parmesan Käse, Honig-Balsamessig-Jus (1,7,9,12) - Blanc de coquelet farci avec courgettes en fleur et Parmesan, jus de vinaigre balsamique au miel (1,7,9,12)


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 (1,3,7,9)** € 12,00

Small crêpes filled with spring vegetables and ricotta cheese, Parmesan sauce (1,3,7,9) - Kleine mit Frühlingsgemüse und Ricottakäse gefüllte Eierkuchen, Parmesan-Sauce (1,3,7,9) - Petites crêpes aux légumes du printemps et à la ricotta, sauce au Parmesan (1,3,7,9)

**Insalata di soncino, mele e noci (7)** € 12,00

Corn salad with apples and walnuts (7)- Feldsalat mit Äpfeln und Walnüssen (7) - Salade de valérianelle, pommes et noix (7)

**Insalata d'orzo vegana (9)** € 9,00

Vegan barley salade (9) - Veganer Gerstengraupen-Salat (9) - Salade végane d'orge (9)

**Crostatina di frolla salata con tartare di melanzane e burrata pugliese (1, 3, 7, 8 )** € 10,00

Savory short crust pastry with aubergine tartare and Apulian burrata (1, 3, 7, 8 ) - Salziger Mürbeteig-Tarte mit Auberginen-Tartar und apulischem Burrata (1, 3, 7, 8 ) - Tarte brisée salée au tartare d'aubergine et burrata des Pouilles (1, 3, 7, 8 )

 **Fritto di involtini di pasta fillo farciti con ortaggi e germogli di soia, emulsione di pomodori e misticanze al balsamico (1,3,6,7,9)** € 12,00

Fried pasta fillo rolls with vegetables and soya sprouts, tomato and vegetable sauce with balsamic vinegar (1,3,6,7,9)

Angebratene Pasta-Fillo-Rouladen mit Gemüse und Sojasprossen, Tomaten und Gemüse Sauce mit Balsamessig (1,3,6,7,9)

Paupiettes de pasta fillo frites avec légumes et germes de soja, sauce aux tomates et légumes verts avec vinaigre balsamique (1,3,6,7,9)

### Formaggi - Cheese – Käse – Fromages

**Formaggi assortiti delle Prealpi (7)** € 12,00

Cheese from the Pre-Alps - Käseplatte "Voralpen"- Plateau de fromages préalpins - Toma di Crodo (7)

### Dessert - Nachspeisen

**Fragole Flambées (2 pers.) (1,3,7,8,14)** € 25,00

**Crêpes Suzette Flambées (2 pers.) (1,3,14)** € 20,00

**Zabaione (2 pers.) (3,14)** € 20,00

**Crema brûlée al tè di bergamotto, sfoglia croccante allo zucchero grezzo (1,3,7)** € 6,00

**Tiramisù (1,3,7)** € 6,00

**Crème Caramel (3,7)** € 6,00

**Pannacotta (7)** € 6,00

**Dolci della Casa (Per info allergeni rivolgersi al Maître)** € 6,00

**Coppa Gelato, Eisbecher (1,3,7,8,14)** € 8,00

**Tartufo (1,3,7,8,14)** € 7,00

**Sorbetto alla Vodka (1,3,7,8,14)** € 10,00

**Irish Coffée (7,14)** € 9,00

**Caffè** € 1,50

### Per i bambini - Für Kinder


**Scaloppina alla Milanese con patatine fritte o spaghetti (1,3) - Paniertes Schnitzel mit Pommes frites oder Spaghetti** € 10,00

### Menu del giorno

Menu del giorno con la scelta di 4 portate: € 36,00

Menu of the day with 4 choice courses - Le Menu du jour avec quatre services à choix - Tagesmenu mit vier 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)

### ALLERGENI - ALLERGENIC INGREDIENTS

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati- Cereals containing gluten and,their derivative strains and by-products.

2.Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati - Crustaceans and products based on shellfish.

3.Uova e prodotti a base di uova - Eggs and by- products

4.Pesce e prodotti a base di pesce - Fish and products based on fish

5.Arachidi e prodotti a base di arachidi - Peanuts and peanuts based products

6.Soja e prodotti a base di soia - Soy and soy-based products

7.Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - Milk and dairy products (lactose included)

8. Frutta a guscio- Fruits in shell, almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, brazil, pistachios and their by-products.

9.Sedano e prodotti a base di sedano - Celery and products based on celery

10. Senape e prodotti a base di senape - Mustard and products based on mustard

11.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - Sesame seeds and sesame seeds-based products

12.Lupini e prodotti a base di lupini - Lupine and lupine based products

13.Molluschi e prodotti a base di molluschi - Molluscs and products based on molluscs

14.Anidride solforata e solfiti - Sulphur dioxide and sulphites