

# 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

- \*Tiepido di gamberi alla Catalana** € 22,00  
Warm prawns Catalan style - Warme katalanische Garnelen - Écrevisses chaudes catalanes
- 🏠 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
- 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, 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 Entenleberterrinen, 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** € 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 ai due pomodori, basilico e aglio nero** € 18,00  
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
- \*Raviolini del plin ai tre arrosti e profumo di tartufo** € 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
- Gnocchetti di patate viola, crema di burrata pugliese e pesto di sedano** € 16,00  
Purple potato gnocchi, Burrata pugliese cream and celery pesto - Violetten Gnocchi, Burrata Pugliese-Creme und Sellerie-Pesto -  
Gnocchi violets, crème de burrata pugliese et pesto au céleri
- 🏠 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
- 🏠 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 fillets with sage herb, tender potatoes - Barschfilets mit Salbei, Schmelzkartoffeln - Filets de perche à la sauge, pommes de terre fondantes
- 🏠 Sogliola rosolata "Antica Mugnaia"** € 24,00  
Sole browned "Antica Mugnaia" - Seezunge angebraten « Antica Mugnaia » - Sole rissolé « Antica Mugnaia »
- 🏠 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, Knollenselleriepüree, Spargel und Erbsen - Filets de poisson St. Pierre rissolés au thym, purée de céleri-rave et petits pois
- 🏠 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

<b>Nodino di vitello scottato al burro e salvia</b> Veal loin with butter and sage - Kalbskotelett mit Butter und Salbei - Côtelette de veau au beurre et à la sauge	€ 24,00
<b>Châteaubriand classico accompagnato con salsa bernese e grigliata d'ortaggi (2 Pers.)</b> 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)	€ 50,00
<b>Ossobuco di vitello in gremolata, purea di patate mantecata all'olio extravergine</b> 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	€ 22,00
<b>Lombo di coniglio arrostito alle erbe primaverili, foie gras e aceto balsamico</b> 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	€ 22,00
<b>Sminuzzato di fegato di vitello con cipolle rosse di Tropea, piccolo rosti di patate</b> Veal liver with red onions from Tropea, small potato rosti Kalbsleber mit Roten Zwiebeln aus Tropea, klein Kartoffeln-Rösti Émincé de foie de veau avec oignons rouges de Tropea, petit rösti de pommes de terre	€ 22,00
<b>Petto di galletto farcito con foie gras e tartufo nero</b> Cockerel breast stuffed with foie gras and black truffle - Hähnchenbrust mit Foie Gras und schwarzer Trüffel farciert - Blanc de coquelet farci avec foie gras et truffe noir	€ 18,00

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

 <b>Crespelline farcite d'ortaggi primaverili e ricotta, salsa al parmigiano</b> 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	€ 12,00
<b>Insalata di soncino, mele, noci e pecorino</b> Corn salad with apples, walnuts and ewe's cheese - Feldsalat mit Äpfeln, Walnüssen und Schafskäse - Salade de valérianelle, pommes, noix et tomme de brebis	€ 12,00
<b>Omelette con zucchine in fiore e Vecchio Formazza</b> 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	€ 12,00
<b>Insalata d'orzo vegana</b> Vegan barley salade - Veganer Gerstengraupen-Salat - Salade végane d'orge	€ 8,00
 <b>Fritto di involtini di pasta fillo farciti con spinaci e mozzarella, emulsione di pomodori e misticanze al balsamico</b> 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	€ 12,00

## Dessert

Fragole Flambées (2 pers.)	€ 25,00
Crêpes Suzette Flambées (2 pers.)	€ 20,00
Zabaione (2 pers.)	€ 20,00
Parfait al croccante di nocciole, salsa al cioccolato fondente	€ 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: Menu of the day with 3 choise courses - Le Menu du jour avec trois services à choix - Tagesmenu mit drei Wahlgänge	€ 36,00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

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)