

Piatti di carne

Meat Plates – Fleischgerichte – Plats de viande

Ganascino di vitello cotto a bassa temperatura, riduzione di nebbiolo, castagne e cipolline in agrodolce, gratin di patate (1,7,9,12)

Veal ganascino cooked at low temperature, Nebbiolo reduction, Chestnuts, sweet and sour onions, potato gratin (1-7-9-12)

Ganascino vom Kalb bei niedriger Temperatur gegart, Nebbiolo-Reduktion, Kastanien und süßsaure Zwiebeln, Kartoffelgratin (1-7-9-12)

Ganascino de veau cuit à basse température, réduction Nebbiolo, Châtaignes et oignons aigre-doux, gratin de pommes de terre (17-9-12)

€ 25,00

Chateaubriand classico accompagnato con salsa Bernese, patate al rosmarino e grigliata d'ortaggi (3-7-12)

Classic Chateaubriand with Bernese sauce, rosemary potatoes and grilled vegetables (3-7-12)

Klassisches Chateaubriand mit Berner Sauce, Rosmarinkartoffeln und gegrilltem Gemüse (3-7-12)

Chateaubriand classique accompagné de sauce bernoise, pommes de terre au romarin et légumes grillés (3-7-12)

€ 58,00 (2 porzioni)

Medaglioni di *capriolo scottati all'aceto balsamico, sformatino di polenta al Formazza, ribes e cavolo verza (7,9,12)

*Seared *venison medallions with balsamic vinegar, Formazza polenta flan, currants and savoy cabbage (7,9,12)*

*Gebratene *Rehmedaillons mit Balsamico-Essig, Formazza Polenta-Flan, Johannisbeeren und Wirsing (7,9,12)*

*Médailles de *chevreuil au vinaigre balsamique, flan de polenta à la Formazza, groseilles et chou de Milan (7,9,12)*

€ 25,00

Lombatina di coniglio farcita al foie gras, jus "Chasseur" (7,9,12)

Rabbit sirloin stuffed with foie gras, "Chasseur jus" (7,9,12)

Kaninchenfilet gefüllt mit Gänseleber, „Chasseur jus" (7,9,12)

Faux-filet de lapin farci au foie gras, jus "Chasseur" (7,9,12)

€ 24,00

Tournedos di manzo rosolato alla "Rossini" (1-7-9-12)


"Rossini" beef tournedos (1-7-9-12)


"Rossini" Rindfleisch Tournedos (1-7-9-12)


Tournedos de boeuf "Rossini" (1-7-9-12)

€ 30,00

 **Petto di galletto farcito ai funghi porcini e lardo ossolano (7,9,12)**

 *Chicken breast stuffed with porcini mushrooms and Ossola lard (7,9,12)*

 *Hähnchenbrust gefüllt mit Steinpilzen und Ossolaschmalz (7,9,12)*

 *Poitrine de poulet farcie aux cèpes et saindoux d'Ossola (7,9,12)*

€ 24,00

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.

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

**Surgelato (Frozen)*

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

Ristorante "I Castelli" – Fine Estate 2022 – Autunno 2022