

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

- Salmerino Alpino al fil di fumo, finocchio, wasabi, germogli e pane carasau (1-4-6-9-11-12)** € 22,00
Alpino char al fil di fumo, fennel, wasabi, shoots and carasau bread (1-4-6-9-11-12) – Saibling Alpino al fil di fumo, Fenchel, wasabi, Sprossen und Carasau-Brot (1-4-6-9-11-12) - Alpino ombre-chevalier al fil di fumo, fenouils, Wasabi, pousses et pain carasau (1-4-6-9-11-12)
- * Capesante, gamberi siciliani e avocados, gel di piña colada e cracker al sesamo (1,2,7,11,12,14)** € 24,00
Scallops, Sicilian prawns and avocados, piña colada gel and sesame crackers (1,2,7,11,12,14) - Jakobsmuscheln, sizilianische Garnelen und Avocados, Piña Colada Gel und Sesamcracker (1,2,7,11,12,14) – Coquilles Sanint-Jacques, crevettes siciliennes et avocats, gel de piña colada et crackers au sésame (1,2,7,11,12,14)
- * Astice tiepido, zucca trifolata, crema di castagne al fior di sale e pancetta ossolana (1,2,7,12)** € 24,00
Warm lobster, sautéed pumpkin, cream of chestnuts with “fior di sale” and Ossola pancetta (1,2,7,12) – Warmer Hummer, sautierter Kürbis, Kastaniencreme mit “Fior di sale” und Ossola Pancetta (1,2,7,12) – Homard tiède, potiron sauté, crème de marrons à la fleur de sel et pancetta d'Ossola (1,2,7,12)
- Prosciutto di San Daniele “Bagatto” mozzarella di bufala e tartare di pomodori (7,10)** € 22,00
San Daniele ham “Bagatto” with buffalo’s milk mozzarella and tomato tartare (7,10) – San Daniele Schinken « Bagatto » mit Mozzarella aus Büffelmilch und Tomaten-Tartar (7,10) – Jambon San Daniele « Bagatto » avec mozzarella de bufflonne et tartare de tomates (7,10)
- * Terrina di fegato d’anatra marinato al moscato, mostarda di pere e pan brioches (1-3-7-8-12)** € 22,00
Terrine of duck liver marinated in Muscat, pear mustard and pan brioches (1-3-7-8-12) – Entenleber-Terrine mariniert in Muscat Wein, Mustard-Birnen und Pan Brioches (1-3-7-8-12) – Terrine de foie de canard mariné au muscat, moutarde à la poire et pan brioches (1-3-7-8-12)
- Black angus affumicato, insalata di funghi porcini, sedano verde e scaglie di Cheggio (1,7,9)** € 24,00
Smoked black angus, porcini mushroom salad, green celery and Cheggio flakes (1,7,9) – Geräucherter Black Angus, Steinpilzsalat, grüner Sellerie und Cheggio Flocken (1,7,9) - Black angus fumé, salade de cèpes, céleri vert et flocons de Cheggio (1,7,9)

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


- * Riso Superfino Carnaroli, “Selezione Bianchetti” mantecato alla Franciacorta, crudo di Crostacei e la loro bisque (1-2-7-9-12) (2 porzioni)** € 38,00
Superfino Carnaroli rice, "Bianchetti Selection" creamed with Franciacorta, raw shellfish and their bisque (1-2-7-9-12)
Superfino Carnaroli Reis, "Bianchetti Selection" rahm mit Franciacorta rohe Schalentiere und deren bisque (1-2-7-9-12)
Riz Superfino Carnaroli, "Sélection Bianchetti" crémé avec Franciacorta, crustacés crus et leur bisque (1-2-7-9-12)
- * Piccoli ravioli del Plin secondo la tradizione al tartufo estivo (1-3-7-8-9-12)** € 18,00
*Small ravioli del Plin according to the tradition with summer truffles (1-3-7-8-9-12) - *Kleine Ravioli del Plin nach Tradition mit Sommer Trüffeln (1-3-7-8-9-12) - *Petits raviolis del Plin selon la tradition aux truffes d'été (1-3-7-8-9-12)
- * Gnocchi di patate, finferli e gorgonzola dolce (1-3-7)** € 18,00
Potato gnocchi, Finferli and sweet gorgonzola (1-3-7) - Kartoffelgnocchi, Finferli und süßer Gorgonzola (1-3-7) – Gnocchi de pommes de terre, Finferli et gorgonzola doux (1-3-7)
- Maccheroni di grano saraceno gratinati come un pizzocchero Valtellinese (1-3-7-9-12)** € 16,00
Buckwheat maccheroni au gratin like a Valtellinese pizzocchero (1-3-7-9-12) - Buchweizen-Maccheroni gratiniert wie ein Valtellineser Pizzocchero (1-3-7-9-12) - Maccheroni au sarrasin gratiné comme un Pizzocchero de la Valteline (1-3-7-9-12)
- * Spaghetti alla chitarra, alici, la loro colatura di Cetara, capperi e limone (1-3-4-7-9-12)** € 18,00
Spaghetti alla chitarra, anchovies, their Cetara sauce, capers and lemon (1-3-4-7-9-12) – Spaghetti alla chitarra, Sardellen, ihre Cetara-Sauce, Kapern und Zitronen (1-3-4-7-9-12) – Spaghetti alla chitarra, anchois, leur sauce Cetara, câpres et citron (1-3-4-7-9-12)
- * Passatina di ceci, cavolo nero e scampi croccanti (1-2-7-9-12)** € 14,00
*Chick peas puree, leaf cabbage and crispy scampi (1-2-7-9-12) - *Kichererbsenpüree, Schwarzkohl und knusprige Scampi (1-2-7-9-12)
*Purée de pois chiches, chou noir et langoustines croquantes (1-2-7-9-12)

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


- * Filetti di pesce persico al burro e salvia (1-4-7-9-12)** € 24,00
Perch fillets with butter and sage (1-4-7-9-12) - Barschfilets mit Butter und Salbei (1-4-7-9-12) – Filets de perche avec beurre et sauge (1-4-7-9-12)
- * Pescato dal Maggiore servito come un “Ciupin” ligure, focaccia al basilico e pinoli (1-2-3-4-7-9-12)** € 22,00
Maggiore lake fish served as a Ligurian “Ciupin”, focaccia with basil and pine nuts (1-2-3-4-7-9-12) – Seefisch vom Maggiore gefangen, serviert als ligurischer „Ciupin“, Focaccia mit Basilikum und Pinienkernen (1-2-3-4-7-9-12) – Poisson du Lac Maggiore servi comme un « Ciupin » ligure, Focaccia au basilic et pignons de pin (1-2-3-4-7-9-12)
- * Scaloppa di Branzino cotto alla pelle, zuppetta di Risina di Spello e guancialetto (1-2-4-7-9-12)** € 24,00
Sea bass escalope cooked on the skin, Risina di Spello soup and bacon (1-2-4-7-9-12) - Auf der Haut gekochter Seebarschschnitzel, Risina di Spello Suppe und Speck (1-2-4-7-9-12) - Escalope de bar cuite sur la peau, soupe Risina di Spello et lardons (1-2-4-7-9-12)
- * Dorso di luccio in olio di cottura, sformatino di zucca, ribes e crema enoki (1-4-7-9-12)** € 22,00
Back of pike confit, pumpkin flan, currant and enoki cream (1-4-7-9-12) – Hechtrücker Confit, Kürbisflan, Johannisbeere und Enoki-Creme (1-4-7-9-12) – Dos de brochet Confit, flan de potiron, groseille et crème de enoki (1-4-7-9-12)
- * Spiedo di gamberoni alla brace con guacamole d'avocados e ortaggi alla griglia (2)** € 25,00
*Grilled king prawns' skewer with avocados guacamole and grilled vegetables (2) - *Gegrillter Riesegarnelenspieß mit Avocados Guacamole und gegrilltem Gemüse (2) - *Brochette de gambas grillées au guacamole d'avocats et légumes grillés (2)

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

- Nodino di vitello, spuma di burro e salvia frita (1-3-7-9-12)** € 25,00
Veal nodino with butter and sage (1-3-7-9-12) – Kalbshaxe mit Butter und Salbei angebraten (1-3-7-9-12) – Nodino de veau poêlé au beurre et à la sauge (1-3-7-9-12)
- Chateaubriand classico accompagnato con salsa Bernese, patate al rosmarino e grigliata d'ortaggi (3-7-12) (2 porzioni)** € 54,00
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)
- Guancia di vitello cotta a bassa temperatura, cavolo cappuccio all'aceto di mele, sformatino di polenta al Formazza (1-3-7-9-12)** € 22,00
Veal cheek cooked at low temperature, cabbage with apple vinegar, Formazza polenta flan (1-3-7-9-12) – Kalbsbacke bei niedriger Temperatur gegart, Kohl mit Apfelessig, Formazza Polenta-Flan (1-3-7-9-12) - Joue de veau cuite à basse température, chou au vinaigre de cidre, Flan de polenta Formazza (1-3-7-9-12)

- * **Tagliata di cervo, spatzli al prezzemolo, finferli e pere all'acqua vite, salsa di mirtilli (1,3,7,9,12)** € 25,00
 *Deer steak, parsley spatzli, Finferli and pears in vine water, blueberries sauce (1-3-7-9-12) - Wildgeschnetzeltes, Petersilienspätzli, Finferli und Birnen in Weinwasser, Preiselbeersauce (1-3-7-9-12) - Emincé de chevreuil, spatzli de persil, Finferli et poires à l'eau de vigne, sauce aux canneberges (1-3-7-9-12)
- Tournedos di manzo "Rossini" (1-7-9-12)** € 28,00
 "Rossini" beef tournedos (1-7-9-12) - "Rossini" Rindfleisch Tournedos (1-7-9-12) - Tournedos de boeuf "Rossini" (1-7-9-12)
-  **Petto di galletto farcito ai fichi, riduzione di passito piemontese (1-7-9-12)** € 22,00
 Chicken breast stuffed with figs, reduction of Piedmontese passito (1-7-9-12) - Hähnchenbrust gefüllt mit Feigen, piemontesische Passito-Reduktion (1-7-9-12) - Blanc de poulet farci aux figues, réduction de passito piémontais (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

- Tagliatelle al pesto di pistacchi e rosmarino (1-3-7-9)** € 16,00
 Tagliatelle with pistachio and rosemary pesto (1-3-7-9) - Tagliatelle mit Pistazienpesto und Rosmarin (1-3-7-9)
 Tagliatelle maison au pesto pistache et romarin (1-3-7-9)
- Triangoli di pasta fillo farciti di parmigiana di melanzane, insalata di erbe al balsamico e terra di nocciole (1-3-7-8)** € 16,00
 Triangles of Pasta Fillo filled with aubergine parmigiana, herb salad with balsamic vinegar and ground hazelnuts (1-3-7-8) - Fillo Pasta-Dreiecke gefüllt mit Auberginen-Parmigiana, Kräutersalat mit Balsamico und gemahlene Haselnüssen (1-3-7-8) –
 Triangles de Pasta fillo farcis d'aubergine parmigiana, salade d'herbes au vinaigre balsamique et noisettes moulues (1-3-7-8)
- Insalata d'orzo vegana (9)** € 12,00
 Vegan barley salad (9) - Veganer Gerstensalat (9) - Salade d'orge vegan (9)
-  **Crocchette di tofu leggermente affumicato, frullato di piselli e fiori eduli (1-3-6-7-9-12)** € 14,00
 Lightly smoked tofu croquettes, smoothie of peas and edible flowers (1-3-6-7-9-12) - Leicht geräucherte Tofukroketten, Erbsen-Smoothie und essbare Blumen (1-3-6-7-9-12) - Croquettes de tofu légèrement fumées, smoothie aux pois et fleurs comestibles (1-3-6-7-9-12)
- Farinata di ceci e primizie dell'orto, meli-melò d'erbe all'aceto vecchio (9)** € 12,00
 Farinata with chick peas and young vegetables from the garden, meli-melò of herbs with old vinegar (9) - Farinata mit Kichererbsen junges Gemüse aus dem Garten, meli-melò von Kräutern mit altem Essig (9) - Farinata de pois chiches et jeunes légumes du jardin, meli-melò d'herbes au vieux vinaigre (9)

Formaggi - Cheese – Käse – Fromages

- Formaggi assortiti delle Prealpi (7)** € 12,00
 Cheese from the Pre-Alps - Käseplatte "Voralpen"- Plateau de fromages préalpines - Toma di Crodo (7)

Dessert – Nachspeisen

- Fragole Flambées (2 porz.) (1-3-7-8-12)** € 26,00
Crêpes Suzette Flambées (2 porz.) (1-3-12) € 22,00
Zabaione (2 porz.) (3-12) € 20,00
Tiramisù (1-3-7) € 7,00
Crème brûlée al cioccolato, pere alla cannella e vino cotto (1,3,7,12) € 9,00
Crème Caramel (3-7) € 6,00
Pannacotta (7) € 6,00
Dolci della Casa (Per info allergeni rivolgersi al Maître) € 6,00
Coppa Gelato, Eisbecher (1-3-7-8-12) € 9,00
Tartufo (1-3-7-8-12) € 7,00
Sorbetto alla Vodka (1-3-7-8-12) € 10,00
Irish Coffée (7-12) € 9,00
Caffè € 1,50


Per i bambini – For children - Für Kinder - € 10,00

- Scaloppina alla Milanese con patatine fritte o spaghetti (1,3)
 Milanese escalope with fries or spaghetti (1,3)
 Paniertes Schnitzel mit Pommes frites oder Spaghetti (1,3)

Menu del giorno € 36,00

Menu del giorno con la scelta di 4 portate -
 Menu of the day with 4 choice courses – Le Menu du jour avec quatre services à choix - Tagesmenu mit vier Wahlgängen

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)



ALLERGENI - ALLERGENIC INGREDIENTS

- Cereali contenenti glutine e prodotti derivati- Cereals containing gluten and their derivative strains and by-products.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati - Crustaceans and products based on shellfish.
- Uova e prodotti a base di uova - Eggs and by-products
- Pesce e prodotti a base di pesce - Fish and products based on fish
- Arachidi e prodotti a base di arachidi - Peanuts and peanuts based products
- Soia e prodotti a base di soia - Soy and soy-based products
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - Milk and dairy products (lactose included)
- Frutta a guscio- Fruits in shell, almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, brazil, pistachios and their by-products.
- Sedano e prodotti a base di sedano - Celery and products based on celery
- Senape e prodotti a base di senape - Mustard and products based on mustard
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - Sesame seeds and sesame seeds-based products
- Anidride solforosa e solfiti - Sulphur dioxide and sulphites
- Lupini e prodotti a base di lupini - Lupine and lupine based products
- Molluschi e prodotti a base di molluschi - Molluscs and products based on molluscs