



C A S T E L L O

della Castelluccia



LA Locanda

Gli Antipasti

Hummus di Ceci

*Hummus di Ceci cremosi e fritti con Erba Cipollina,
Peperoni Arrostiti e Sesamo Tostato. ¹³*

€ 14.00

Il Tagliere del Casaro

*Selezione di Formaggi e Salumi locali accompagnato da Taralli e Olive.
Tripudio maestoso di sapori nostrani. ^{1, 3}*

€ 15.00

Battuta di Fassona

*Battuta al coltello di Manza Fassona Piemontese con Carciofi fritti,
Vinaigrette al Limone Amalfitano e Cristalli di Sale Maldon.*

€ 16.00

Fiore di Zucca

*Fiore di Zucca con Stracciatella e Alici,
fritto e servito scomposto. ^{3, 4}*

€ 16.00

ALLERGENI: 1- Glutine, 2- Uova, 3- Lattosio, 4- Pesce, 5- Sedano, 6- Solfiti, 7- Frutta a guscio, 8 - Crostacei, 9 - Lupini,
10 - Arachidi, 11 - Soia, 12 - Senape, 13 - Sesamo, 14 - Molluschi



C A S T E L L O

della Castelluccia



LA Locanda

I Primi Piatti

Chicche al Cuore di Bue

*Chicche di Patate con Pomodoro Cuore di Bue e Colatura di Parmigiano Reggiano.
Un trionfo di sapori semplicemente nostrani.^{1, 2, 3}*

€ 16.00

Tagliolini al Burro Salato e Tartufo

*Tagliolini Acqua e Farina al burro salato e pregiato tartufo nero.
Un piatto raffinato che esalta il profumo intenso del tartufo.^{1, 2, 3}*

€ 18.00

Risotto al Limone

*Risotto cremoso al Limone con Cialda di Parmigiano Reggiano 30 Mesi.
Un'armonia di contrasti, con la nota sapida del Parmigiano Reggiano Riserva.³*

€ 18.00

Fettuccine al Ragù Bianco

*Fettuccine fresche avvolte da ragù bianco con succulenti Funghi Porcini.
Un gustoso classico della nostra cucina.^{1, 2, 3, 5, 6}*

€ 19.00

ALLERGENI: 1- Glutine, 2- Uova, 3- Lattosio, 4- Pesce, 5- Sedano, 6- Solfiti, 7- Frutta a guscio, 8 - Crostacei, 9 - Lupini,
10 - Arachidi, 11 - Soia, 12 - Senape, 13 - Sesamo, 14 - Molluschi



C A S T E L L O
della Castelluccia

— o —
LA Locanda

I Secondi Piatti

Uovo Tartufato

*Delizioso Uovo all'Occhio di Bue con pregiato Tartufo Nero.
Un'esplosione unica di sapori nostrani. ²*

€ 16.00

Scaloppe di Maialino da Latte

*Tenere scaloppe di Maialino da Latte con Salsa di Frutta Secca al Miele,
servito con delizioso Flan di Spinaci. ^{2, 6, 7, 10}*

€ 22.00

Pollo alla Cacciatora

*Tradizionale spezzato di Pollo Campese alla Cacciatora.
Un inconfondibile classico, ricco di sapori e profumi intensi. ^{5, 6}*

€ 24.00

Tagliata di Scottona

*Tagliata con Funghi fritti dorati e Patate arrosto.
Un delizioso taglio di carne con contorni saporiti e croccanti. ²*

€ 26.00

Rib-eye di Scottona con Patate

*Rib-eye di scottona 250 gr. alla griglia, accompagnato dal contorno a scelta.
Taglio di carne succulento accompagnato da Patate arrosto.*

€ 26.00

ALLERGENI: 1- Glutine, 2- Uova, 3- Lattosio, 4- Pesce, 5- Sedano, 6- Solfiti, 7- Frutta a guscio, 8- Crostacei, 9- Lupini,
10- Arachidi, 11- Soia, 12- Senape, 13- Sesamo, 14- Molluschi



C A S T E L L O

della Castelluccia



LA Locanda

I Contorni

Insalatina Fresca

Insalatina mista di campo con condimenti a parte.

€ 6.00

Patate Arrosto

Le classiche Patate al Forno, croccanti fuori e morbide dentro. Irresistibili.

€ 7.00

Melanzane al Gratin

Deliziose Melanzane gratinate al Pane Erborinato.

€ 8.00

Cicoria Ripassata Aglio e Olio

Cicoria ripassata in padella con Aglio e Olio, leggermente piccante.

€ 8.00

Zucchine alla Scapece

Le Zucchine Romanesche nella massima espressione della tradizione.

€ 8.00



C A S T E L L O

della Castelluccia



LA Locanda

Zuppa di Frutti Rossi

*Zuppa di frutti rossi con gelato al fior di latte e pan perduto
arricchito con olio EVO e una spolverata di sale affumicato.^{1,2}*

9.00 €

Crème Caramel Mantovano

*Crème caramel alla zucca e arancia, servito con crumble al cioccolato.
Un dolce ricco e avvolgente, dai sapori caldi e autunnali.^{2,3}*

9.00 €

La Pochette

*Fazzoletti di riso ripieni di gelato allo zabaione, cioccolato e pistacchio.
Una dolce sorpresa in un guscio croccante.^{1, 2, 3, 7}*

9.00 €

Frutta di Stagione

*Una selezione di frutta fresca di stagione,
per chi cerca una chiusura leggera e salutare.*

7.00 €