

*Inverno in tavola*

— RC —  
Ristorante  
Castiglione

*Chef Francesco Sini*

## “Gli antipasti”

### **Sformato di broccoli con crema di pecorino e pancetta croccante (3,7)**

*Broccoli flan with cream of Pecorino cheese and crispy bacon*  
*Broccoli Flan mit Pecorino-Creme und knusprigem Bauchspeck*  
*Flan de brocoli à la crème de Pecorino et bacon croustillant*

**€ 10.00**

### **Salmone e Tonno affumicati con patate al pistacchio (4,8)**

*Smoked salmon and tuna with pistachio potatoes*  
*Geräucherter Lachs und Thunfisch mit Pistazienkartoffeln*  
*Saumon fumé et thon à la pistache*

**€ 13.00**

### **Misto di salumi con Giardiniera dello Chef (9)**

*Assortment of cured meats with sweet and sour vegetables*  
*Gemischter Aufschnitt mit süß-saures Gemüse*  
*Assortiment de charcuteries avec légumes aigre-doux*

**€ 12.00**

### **Bresaola della Valtellina con funghi di stagione**

*Valtellina dry-salted beef with seasonal mushrooms*  
*Bündner Fleisch und saisonalen Pilzen*  
*Bœuf salé à sec de Valtellina aux champignons de saison*

**€ 13.00**

### **Terrina di Foie Gras d'anatra con Pan Brioche e marmellate (3,7)**

*Duck Foie Gras served with Pan Brioche and Jams*  
*Entenleberpastete mit Pan Brioche und Marmelade*  
*Foie Gras de Canard avec Pan Brioche et Confitures*

**€ 15.00**

### **Insalata invernale della Nonna Agata con lardo, crostini di pane, noci e aceto balsamico (8)**

*Winter salad with lard, croutons, walnuts and Balsamic vinegar*  
*Winter-Salat mit Bauchspeck frittiert, croutons, Walnüssen und Balsamico Essig*  
*Salade d'hiver au saindoux, croûtons, noix et vinaigre balsamique*

**€ 8.00**



## “I Primi”

### **Zuppa di farro con verdure di stagione (1,9)**

*Spelled soup with seasonal vegetables*  
*Buchstabensuppe mit Gemüse der Saison*  
*Soupe d'épeautre aux légumes de saison*

**€ 9.00**

### **Risotto ai funghi porcini (7,12)**

*Risotto with mushrooms*  
*Risotto mit Steinpilzen*  
*Risotto aux cèpes*

**€ 12.00**

### **Maccheroni al torchio con zafferano, gamberoni e rucola (2,4,7)**

*Macaroni pasta with saffron, king prawns and rocket*  
*Makkaroni-Nudeln mit Safran, Riesengarnelen und Rucola*  
*Macaronis au safran, crevettes géantes et roquette*

**€ 13.00**

### **Tagliatelle al ragù di cervo e Sassella (1,3,7,9,12)**

*Tagliatelle with deer ragout and Sassella wine*  
*Tagliatelle mit Hirschragout und Sassella Wein*  
*Tagliatelles au ragoût de cerf et au vin de Sassella*

**€ 12.00**

### **Lunette al tartufo su fonduta di Casera e speck (1,3,7)**

*Lunette with truffle on fondue of Casera and speck*  
*Lunette mit Trüffel auf Fondue von Casera und Speck*  
*Lunette à la truffe sur fondue de Casera et speck*

**€ 13.00**



## “I Secondi”

### **Filetto di Manzo ‘Della torre’ con crostone di pane, castagne glassate e salsa al Porto (12)**

*Fillet of beef with bread canapés glazed chestnuts and Port sauce  
Rinderfilet mit Röstbrote, glasierten Kastanien und Portsoße  
Filet de boeuf à la croûte de pain, marrons glacés et sauce au porto*

**€ 20.00**

### **Tagliata di Manzo con rucola, scaglie di Grana e salsa al vino rosso e rosmarino (7,12)**

*Beef steak with rocket, Grana flakes and red wine and rosemary sauce  
Rinderentrecote mit Rucola, Grana-Flocken und Rotwein- und Rosmarinsoße  
Tranches de bœuf avec la roquette, flocons de grana et sauce au vin rouge et au romarin*

**€ 18.00**

### **Guancia di vitello arrosto con crostoni di polenta (9,12)**

*Roast veal cheek with polenta croutons  
Kalbbratenbacke mit Polenta-Croutons  
Joue de veau rôtie aux croûtons à la polenta*

**€ 17.00**

### **Filettini di Maiale bardati con pancetta e cipolline all’aceto balsamico**

*Fillet of pork with bacon and onions with balsamic vinegar  
Schweinefilet mit Bauchspeck und Zwiebeln mit Balsamico-Essig  
Filets de porc rôtis au bacon et oignons au vinaigre balsamique*

**€ 16.00**

### **Gamberoni agli aromi con riso Basmati e ananas (2,4,7)**

*Prawns with aromas with Basmati rice and pineapple  
Garnelen mit Aromen mit Basmati-Reis und Ananas  
Crevettes aux arômes de riz basmati et d'ananas*

**€ 19.00**



## “Le Verdure”

### **Insalata verde**

*Green salad / Grüner Salat / Salade verte*

**da € 3,50**

### **Insalata mista**

*Mixed salad / gemischter Salat / Salade mixte*

**da € 4,50**

### **Polenta**

*Corn-meal mush / Maismehl-Brei / Polenta*

**da € 3,00**

### **Verdure alla griglia (5,6)**

*Grilled vegetables / Gegrilltes Gemüse / Légumes grillés*

**da € 4,00**

### **Funghi porcini trifolati (7,12)**

*Wild mushrooms / sautierten Steinpilzen / Cèpes*

**€ 6,00**

### **Patate in padella**

*Boiled or Butter salted Potatoes / Gekochtes oder butter Kartoffeln / Pommes de Terre au four*

**da € 4,00**

## “La nostra selezione di formaggi” (7,9,10,12)

### **Formaggi locali, Gorgonzola, Parmigiano**

**da € 4,50**

*Local cheeses, Gorgonzola (blue cheese), Parmesan cheese / Local Käse, Gorgonzola, Parmesan / Fromages du pays, Gorgonzola (fromage bleu), Parmesan*

### **Piatto misto di formaggi con salse in agrodolce**

**da € 9,00**

*Assorted local cheese with sweet and sour sauce / Gemischte Käseplatte mit süß-saure Sauce / Assortiment de fromages locaux avec sauce aigre-douce*



## “I dolci dello Chef Francesco”

### **Semifreddo all'arancia e Grand Marnier (3,7)**

*Semifreddo with orange and Grand Marnier*  
*Semifreddo mit Orange und Grand Marnier*  
*Semifreddo à l'orange et au Grand Marnier*

**€ 6.00**

### **Tiramisù della Casa (1,3,7)**

*Tiramisù- homemade*  
*Hausgemacht*  
*Tiramisu maison*

**€ 5.00**

### **Crespella al cioccolato e mandorle tostate con gelato (3,7,8)**

*Chocolate and toasted almonds crêpes with ice-cream*  
*Schokolade und geröstete Mandeln crêpes mit Eiscreme*  
*Crêpes au chocolat et amandes grillées à la crème glacée*

**€ 7.00**

### **Mousse alle castagne, panna montata e caramello (3,7)**

*Chestnuts, whipped cream and caramel mousse*  
*Kastanien, Schlagsahne und Karamell Mousse*  
*Mousse de marrons, crème fouettée et caramel*

**€ 7.00**

### **Sorbetto alla frutta**

*Fruit Sorbet*  
*Früchsorbet*  
*Sorbet aux fruits*

**€ 3.50**

### **Mantecato al Braulio (7)**

*Milk ice cream with Braulio*  
*Milk Eis mit Braulio*  
*Mantecato al Braulio*

**€ 4.00**



## “Menù bambini”

*Children Menu – Kinder Menu – Menu Enfant*

### **Pasta o gnocchi al pomodoro, al pesto o in bianco (1,5,8,12)**

*Pasta or gnocchi with tomato sauce, pesto sauce or with butter or olive oil  
Pasta oder Kloßchen mit Tomatensauce, Pestosauce oder mit Butter oder Olivenöl  
Pâtes ou gnocchi à la sauce tomate, au sauce pesto ou auce blanc*

**€ 5.00**

### **Cotoletta con patatine fritte (1,3,7)**

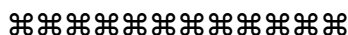
*Breaded meat with chips  
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites  
Schnitzel avec des frites*

**€ 9.00**

### **Fettine di fesa e Wurstel alla griglia, con patatine fritte (7,12)**

*Mixed meat grill with chips  
Gemischte grillplatte mit Pommes Frites  
Tranches grillées et Wurstel grillés avec Pommes frites*

**€ 10.00**



*In alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere surgelato*

*During certain times of the year, the product may be frozen*

*Zu bestimmten Zeiten des Jahres kann das Produkt eingefroren werden*

*Le informazioni riguardanti gli ingredienti allergenici presenti nelle ricette dei nostri piatti sono elencate sotto ogni pietanza.*

*Information regarding the allergenic ingredients in the recipes of our dishes are listed under each dish*

Tasse, coperto e servizi inclusi

Taxes, cover charge and services all included

**Wi-fi: Hotel la Torre by Tera Wi-fi**

**Password: torre18**

*Chef Francesco  
Sini*

*RC*  
Ristorante  
*Castiglione*



# *Menu degustazione*

## *Sapori d'Inverno*

*Winter tasting menu / Winter-Degustationsmenü /  
Menu dégustation d'hiver*

### **Salmone e Tonno affumicati con patate al pistacchio (4,8)**

*Smoked salmon and tuna with pistachio potatoes  
Geräucherter Lachs und Thunfisch mit Pistazienkartoffeln  
Saumon fumé et thon à la pistache*

### **Maccheroni al torchio con zafferano, gamberoni e rucola (2,4,7)**

*Macaroni pasta with saffron, king prawns and rocket  
Makkaroni-Nudeln mit Safran, Riesengarnelen und Rucola  
Macaronis au safran, crevettes géantes et roquette*

### **Gamberoni agli aromi con riso Basmati e ananas (2,4,7)**

*Prawns with aromas with Basmati rice and pineapple  
Garnelen mit Aromen mit Basmati-Reis und Ananas  
Crevettes aux arômes de riz basmati et d'ananas*

### **Semifreddo all'arancia e Grand Marnier (3,7)**

*Semifreddo with orange and Grand Marnier  
Semifreddo mit Orange und Grand Marnier  
Semifreddo à l'orange et au Grand Marnier*

**Acqua e Caffè**

**€ 43,00**

*Vino escluso / Wine not included  
Wein nicht inbegriffen / Vin non compris*