



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. <sup>13</sup>*

**€ 14.00**

### Il Tagliere del Casaro

*Selezione di Formaggi e Salumi locali accompagnato da Taralli e Olive.  
Tripudio maestoso di sapori nostrani. <sup>1, 3</sup>*

**€ 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 Mozzarella e Alici,  
fritto e servito scomposto. <sup>3, 4</sup>*

**€ 16.00**



C A S T E L L O  
*della Castelluccia*

— ◦ —  
LA Locanda

---

## I Primi Piatti

### 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.<sup>1, 2, 3</sup>*

**€ 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.<sup>3</sup>*

**€ 18.00**

### Fettuccine de LA Locanda

*Fettuccine fresche avvolte da ragù di stracotto di vitella alla Genovese con cialda di Parmigiano Reggiano.  
Il gustoso cavallo di battaglia della nostra cucina.<sup>1, 2, 3, 6</sup>*

**€ 19.00**

### Pappardelle del Cacciatore

*Pappardella di grano saraceno con ragù di cinghiale, arricchita da rosmarino e vino rosso.  
Un piatto robusto, perfetto per gli amanti dei sapori decisi.<sup>1, 2, 3, 6</sup>*

**€ 19.00**



C A S T E L L O  
*della Castelluccia*

— ◦ —  
LA Locanda

---

## I Secondi Piatti

### Uovo Tartufato

*Delizioso Uovo all'occhio di Bue con pregiato Tartufo Nero.  
Un'esplosione unica di sapori nostrani. <sup>2</sup>*

**€ 16.00**

### Carciofo alla Romana

*Morbido Carciofo Romanesco con Aglio e Prezzemolo,  
servito su crema di Parmigiano Reggiano fuso e Guanciale Croccante. <sup>3, 5, 6</sup>*

**€ 22.00**

### Pollo alla Cacciatora

*Tradizionale spezzato di Pollo Campese alla Cacciatora.  
Un'inconfondibile classico, ricco di sapori e profumi intensi. <sup>5, 6</sup>*

**€ 24.00**

### Tagliata di Scottona

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

**€ 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**



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**

### Carciofi Fritti

*Spicchi di Carciofo pastellati e fritti.*

**€ 8.00**

### Cicoria Ripassata Aglio e Olio

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

**€ 8.00**

### Funghi Dorati

*Deliziosi e croccanti Funghi sapientemente fritti.*

**€ 9.00**



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.<sup>1,2</sup>*

**9.00 €**

### Lemon Tarte

*Fragrante tortina di Pasta Frolla con Crema al Limone,  
accompagnata da una profumata Composta di Agrumi.<sup>1,2,3</sup>*

**9.00 €**

### Sacher Torte a Modo Mio

*La Sacher, reinterpretata con maestria con Marmellata all'Arancia .  
Un'esperienza di Cioccolato unica<sup>1, 2, 7</sup>*

**9.00 €**

### Tiramisù alle Castagne

*Tiramisù rivisitato con morbida Crema al Mascarpone e  
arricchito con deliziose Castagne.<sup>1,2,3,7</sup>*

**9.00 €**

### Frutta di Stagione

*Una selezione di Frutta Fresca di stagione,  
per chi cerca una chiusura leggera e salutare.*

**7.00 €**