



# CASTELLO DI VIANO

*Tenuta Agricola*



## I SALUMI

Affettati del Castello di Viano stagionati quarantotto mesi (prosciutto crudo, spalla cruda e pancetta)	15
Bresaola stagionata di cervo con insalatina di mele e sedano	16
Controfiletto stagionato di manzo con scaglie di Parmigiano Reggiano e insalatina di spinacino fresco	15
Petto di anatra affumicato con scorza d'arancia candita e guarnizione di aceto balsamico tradizionale del Castello di Viano invecchiato 30 anni in botte	15

## LA PASTA FATTA IN CASA

Cappelletti in brodo di cappone	16
Tortelli verdi di spinaci e bietole mantecati burro e salvia	15
Tagliatelle con prosciutto crudo croccante al coltello	14
Gnocchi di patate in fonduta di Parmigiano Reggiano e zafferano di fiori del Ventasso	14
Pappardelle con asparagi verdi e spalla cruda croccante	15

## LE CARNI

Ganassino di maiale brasato al vino rosso	18
Coste di agnello scottate al profumo di erbe aromatiche	22
Tagliata di cervo al sangue con bacche di ginepro	25
Cuore di costata di manzo, aglio, olio e rosmarino	22
Carpaccio di piemontese, condita olio extra vergine d'oliva e sale puro con crudità di carciofi	16

## LE VERDURE

Spicchi di patate croccanti saltati aglio e rosmarino	6
Foglie di spinaci mantecate burro e Parmigiano Reggiano	6
Cicoria scottata e saltata con aglio, olio extra vergine d'oliva e peperoncino	6
Tortino di spinaci con crema di Parmigiano Reggiano e trito di nocciole tostate	10
Vellutata di asparagi freschi con crostini di pane tostati all'olio extra vergine d'oliva	12
Insalatina di radicchio di campo fresco	5

## I FORMAGGI

Selezione di Parmigiano Reggiano di vacche rosse: tre stagionature (24, 36 e 48 mesi) con aceto balsamico tradizionale del Castello di Viano invecchiato 30 anni in botte	15
---	----

## I DOLCI

Crema di mascarpone con fonduta di cioccolato e rum	8
Zuppa inglese	8
Gelato artigianale alla crema con aceto balsamico tradizionale del Castello di Viano invecchiato 30 anni	8
Torta della casa	8

## LA CAFFETTERIA

Caffè	3
Decaffeinato	3
Caffè d'orzo	3
Coperto	3
Acqua	3



# CASTELLO DI VIANO

*Tenuta Agricola*



## COLD CUTS

Our home-made cured meats seasoned 48 months [raw ham, raw shoulder and pancetta (not flavoured bacon)]	15
Cured deer ham accompanied by a celery-apple salad	16
Seasoned beef sirloin with Parmigiano Reggiano flakes and fresh baby spinach	15
Smoked duck breast with candied orange peel, served with a garnish of our traditional balsamic vinegar aged 30 years in barrel	15

## HOME-MADE PASTA

Cappelletti served in a capon meat broth (tiny pasta cushions stuffed with minced meat and Parmigiano Reggiano)	16
Creamy green Tortelli filled with beets, spinach and Parmigiano Reggiano	15
Tagliatelle (long pasta) with hand-chopped crispy ham	14
Potato Gnocchi (dumplings) with Parmigiano Reggiano fondue and Ventasso suffron flowers	14
Pappardelle (long pasta) served with asparagus and crispy raw shoulder	14

## MEATS

Pork cheeks braised in red wine	18
Pan-seared lamb chops marinated with aromatic herbs	22
Rare sliced venison steak flavoured with juniper berries	25
Sirloin steak flavoured with garlic, olive oil and rosemary	22
Piedmont Fassona beef carpaccio dressed with olive oil and pure salt accompanied by raw artichokes	16

## VEGETABLES

Crispy potato wedges sautéed with garlic and rosemary	6
Spinach leaves sprinkled with butter and Parmigiano Reggiano	6
Seared chicory sautéed with garlic, olive oil and chili pepper	6
Spinach flan with Parmigiano Reggiano cream sauce and chopped toasted hazelnuts	10
Cream of fresh asparagus soup served with toasted croutons dressed in olive oil	12
Fresh wild Radicchio salad (leaf vegetables with colorful, white veined red leaves)	5

## CHEESE

Selection of Parmigiano Reggiano from red cows: three different seasonings (24, 36 e 48 months) with a garnish of our traditional balsamic vinegar aged 30 years in barrel	15
--	----

## DESSERTS

Mascarpone cream with dark chocolate fondue soaked in rum	8
Zuppa inglese / Trifle (sponge cake dipped in Alchermes, a bright red extremely aromatic Italian herb liqueur)	8
Artisanal ice-cream served with our traditional balsamic vinegar aged 30 years in barrel	8
Home-made cake	8

## HOT BEVERAGES

Coffee	3
Decaffeinated coffee	3
Barley coffee	3
Service	3
Water	3



# CASTELLO DI VIANO

*Tenuta Agricola*



## EMBUTIDOS

Embutidos mixtos de producción propia con una curación de 48 meses (jamón, paletilla y tocino)	15
Cecina curada de venado con una ensalada de manzana y apio	16
Solomillo de vaca curado, espolvoreado con virutas de Parmigiano Reggiano servido con ensalada de espinacas baby frescas	15
Pecho de pato ahumado con cáscara de naranja confitada y aliñado con nuestro tradicional vinagre balsámico envejecido 30 años en barrica	15

## PASTA HECHA A MANO

<i>Cappelletti</i> en caldo de capón (pasta casera rellena de carne molida e Parmigiano Reggiano)	16
<i>Tortelli</i> verdes con mantequilla y salvia (pasta casera rellena de acelga y espinacas)	15
<i>Tagliatelle</i> (pasta casera larga, en forma de cintas planas) con un crujiente jamón curado finamente cortado	14
Ñoquis de patata con fondue de Parmigiano Reggiano y flores de azafrán procedentes de Ventasso	14
<i>Pappardelle</i> (fettuccine anchas) con espárragos verdes y paletilla curada crujiente	15

## CARNAS

Tocino de la carrillada de cerdo braseado en el vino tinto	18
Costillas de cordero a las hierbas aromáticas	22
Entrecot "saignant" de ciervo, finamente cortado, acompañado con bayas de enebro	25
Entrecot de vaca rehogado con ajo, aceite y romero	22
<i>Carpaccio</i> (lonchas finas de carne cruda de vaca piamontesa, Fassona condimentado con aceite de oliva, sal pura y alcachofas crudas)	16

## VERDURAS

Gajos de patata crujiente rehogados con ajo y romero	6
Hojas de espinacas, mantequilla y Parmigiano Reggiano	6
Achicoria sancochada, rehogada con ajo, aceite de oliva y chile	6
Flan de espinacas con fondue de Parmigiano Reggiano espolvoreado con avellanas tostadas y picadas	10
Crema de espárragos frescos con trocitos de pan tostado y aceite de oliva	12
Ensalada de Radicchio selvático de campo	5

## QUESOS

Selección de Parmigiano Reggiano procedente de vacas rojas: tres tipos de curación (24, 36, 48 meses) acompañados de nuestro tradicional vinagre balsámico envejecido 30 años en barrica	15
--	----

## SOBREMESAS

<i>Mascarpone</i> con fondue de chocolate bañado en el ron	8
<i>Zuppa inglese</i> (bizcocho empapado en licores como alchermes/rosolio, y con crema pastelera)	8
Helado artesanal de crema acompañado de nuestro tradicional vinagre balsámico envejecido 30 años en barrica	8
Tarta de la casa	8

8

## BEBIDAS CALIENTE

Café puro	3
Café descafeinado	3
Café de cebada	3
Servicio de mesa	3
Agua	3