

CASTELLI  
IN ARIA

solo la domenica

# Brunch

*brunch*

APERITIVO

---

EGGS

---

MAIN

---

DOLCI



# Aperitivo

Crocchette patate e bacon, salsa al Taleggio  
**€6**

Chips di patate con salsa Brava  
**€6**

Tempura di verdure homemade  
Con maionese all'aneto.  
**€9**

Alici del Cantabrico 'Unione's',  
stracciatella e pomodoro  
Servita con focaccia.  
**€13**

Prosciutto crudo di Parma  
24 mesi 'Ca Del Faggio'.  
**€10**

Paleta 100% Iberico 'Monte Nevado'.  
**€15**

Prosciutto crudo di Norcia  
16 mesi 'Poggio San Giorgio'.  
**€12**

Selezione di 3 o 5 formaggi  
Valsana con composte fatte da noi.  
**€10 / €15**

Ostriche KYS Marine N2  
Dolce e salata al contempo, carnosa,  
medaglia d'oro a Parigi.  
**€5/pz**

Mazzancolle Blu di Nuova Caledonia  
**€5/pz**

Scampi Danimarca  
**€3,5/pz**



# Eggs

## Castelli Breakfast

Uova strapazzate, fonduta di Taleggio, pomodorini confites, patate novelle arrostate, pane tostato.

**€10**

- aggiunta salmone affumicato da noi **+€3**
- aggiunta bacon **+€2**
- aggiunta avocado **+€3**

## Avocado Toast

Pane tostato, guacamole, uova strapazzate, cipolla caramellata, pomodorini confites, fonduta di formaggio erborinato.

**€11**

- aggiunta salmone affumicato da noi **+€3**
- aggiunta bacon **+€2**

## Salmon Toast

Pane tostato, salmone marinato e affumicato da noi, formaggio caprino, uova strapazzate, maionese all'aneto, insalata.

**€13**

## Le Croque Madame

Tipico sandwich francese gratinato con besciamella e formaggio cheddar, servito con un uovo all'occhio di bue.

**€12**





# Main

## Tartare di manzo azienda 'Bianca Terra'

Tartare di Chianina Veneta, peperoni conservati, bagna cauda leggera, salvia fritta.

**€16**

## Carpaccio

Carpaccio di vitello cotto CBT, funghi cardoncelli fritti, robiola di Roccaverano, maionese al tartufo, tartufo nero.

**€17**

## Tagliolini

Tagliolini all'uovo, funghi freschi misti, burro di malga affumicato, nocciole, Castelmagno.

**€15**

## Spaghetto in cacciucco

Spaghetti, calamaretti spadellati, cozze sgusciate, salsa cacciucco, prezzemolo.

**€14**

## MIPBurger

Pane artigianale, hamburger di manzo nostra ricetta, cheddar, bacon croccante, lattuga, pomodoro, cetrioli, cipolla caramellata, salsa home.

**€14**

## Filetto di manzo

Black Angus grain feed, salsa al miele, zucca, patate.

**€24**

## Controfiletto di Manzo

Servito con cime di rapa spadellate, carote e homemade salsa BBQ al Whiskey.

**€22**



# Dolci

solo la domenica

## Tiramisù al piatto

La nostra rivisitazione del Tiramisù.

**€6,5**

## Lemon Curd

Frolla al timo, crema al limone, meringhe.

**€7**

## Cheesecake

Crema al formaggio, terra di biscotto, composta di fichi, caramello salato.

**€6,5**

## Pancakes

Nutella e frutti rossi.

**€6**



## Acqua microfiltrata 75 cl

**€2,5**

## Pane

**€3**

Rivolgersi al personale per consultare la lista degli allergeni.  
Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo stagione e reperibilità del mercato.

