TRATTORIA
CASTELLON

# menù

# autunnale

# antipasti

## TAGLIERE CASTELLON 12

Lonzino stagionato, salame di cinghiale,prosciutto di cervo,Stravecchio e miele di castagno

## GRAN TAGLIERE 18

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, sopressa di Valli, pancetta, speck, Asiago, Asiago mezzano, giardiniera

## LE LUMACHE 12

Lumache di bosco in umido con polenta fritta

## LA TARTARE 12

Tartare di manzo, fondo bruno e sfoglia di riso venere

## L'ONTA 12

Polenta fritta con fonduta di gorgonzola, porcini e tartufo di Norcia (PG)

*primi*

BIGOLI ALL'ANATRA 11

Bigoli fatti in casa con ragù d'anatra

BIGOLI OCA E TARTUFO 15

Bigoli fatti in casa con ragù d'oca e tartufo di Norcia (PG)

GARGATI AL CINGHIALE 12

Gargati fatti in casa con ragù di cinghiale

TAGLIOLINI AL COLOMBACCIO 12

Tagliolini fatti in casa al sugo di colombaccio

TAGLIOLINI AL TARTUFO 15

Tagliolini fatti in casa con tartufo di Norcia (PG)

GLI GNOCCHI 12

Gnocchi fatti in casa con rapa rossa, ricotta affumicata e nocciole tostate

# Secondi

## IL CONIGLIO 18

Coniglio in umido con il suo fondo

## IL CERVO 22

Spezzatino di cervo

## IL LARDELLATO 25

Filetto di manzo bardato con lardo e tartufo di Norcia (PG)

## IL COLOMBACCIO 20

Colombaccio al pignato

## LA FARAONA 20

Suprema di faraona cbt, il suo fondo e cardoncelli spadellati

# alla griglia

| | |
|---|---|
| FIORENTINA | 6,5/HG |
| scottona Red Crowa Gold (Polonia) | |
| COSTATA | 6,0/HG |
| scottona Red Crowa Gold (Polonia) | |
| TAGLIATA DI MANZO | 20 |
| scamone Black Angus (Uruguay) | |
| FILETTO DI MANZO | 24 |
| filetto IRL | |
| BRACIOLA DI VITELLO | 22 |
| Braciola di vitello 450 gr. | |
| GRIGLIATA MISTA | 22 |
| costine di maialino iberico, salsiccia, sovracoscia di pollo e pancetta affumicata | |
| LE COSTINE | 20 |
| costine di maiale bbq ripassate in griglia | |