



ANTIPASTI MARE

- (4/7) MILLEFOGLIE DI BACCALA' MANTECATO €19
Creamed cod on agretti salad and carasau bread
- (14/7/4/2)* CONCHIGLIA DI MARE GRATINATA €18
Grilled sea shell
- (4/8/9) POLPO, PATATE, POMODORINO E OLIVE TAGGIASCHE €20
Warm octopus, potatoes, cherry tomatoes and taggiasca olives
- CUBOTTO DI TONNO MARINATO IN ORTO DESTRUTTURATO € 22
Tuna in deconstructed garden
- (4/7) PEPITE DI SALMONE CONFIT CON SPUMOTTI AL CAPRINO E
CIPOLLE ALL'AGRO DI FRUTTI DI BOSCO €19
Confit salmon nugget with goat cheese and onion in a berry sauce
- ALICI MARINATE CON POMODORINO FRESCO €18
Marinated anchovies with cherry tomatoes
- OSTRICHE ROUMEGOUS €7.00 CAD.
ROUMEGOUS OYSTER



ANTIPASTI TERRA

- (1/3/7/8/11) FOIE GRAS d'OCA con pane bianco, composta di cipolle, burro CORMAN e fiocchi di sale €20
Goose foie gras with bread onion compote salt flakes
- (7/10/1) Battuta di Fassona piemontese, crumble di olive caprino alle erbe e composta di mele cotogne €18
Fassona tartare, olive crumble, goat cheese with herbs and quince compote
- (4/3) Vitello tonnato alla vecchia maniera al punto rosa €19
Old-fashioned veal with tuna sauce at the pink point
- (3/7/9) Flan alle verdure con fonduta al grana €16
Riviera artichoke flan with parmesan fondue
- INSALATA RUSSA DEL BISTROT €18
Russian salad from the BISTROT



PRIMI MARE

- (1/2/3/14/7) Ravioli capesante e gamberi, al ragu' di crostacei €18
Scallop button with shellfish ragout
 - (1/14/8) Mezze maniche "MARCO GIACOSA"
(14 minuti di cottura) vongole E pistacchio di bronte €20
Tortiglioni clams and pistachio
 - (1/2/3/7) Quadrotti cacio e pepe in salsa bisque €18
Cacio e pepe squares in bisque sauce

PRIMI TERRA

- (1/3/7) Gnocchi di patate del BISTROT al ragu' di salsiccia di moncalieri €16
Potato gnocchi from the BISTROT with moncalieri sausage ragout
- (1/3/9) Pappardelle "MARCO GIACOSA" al ragu' di coniglio
Pomodorino e olive taggiasche €18
Pappardelle with rabbit ragu', cherry tomatoes and taggiasca olives
 - (1/3/7) *Quadrotti al brasato e il suo fondo €20
Squares of braised meat and its base



SECONDI DI MARE

- (1/2/14/4)*Fritto calamari gamberi rossi di Mazara e paranza €22
Fried calamari prawns and fish
- (4) Spada alla piastra con patate e verdure croccanti € 20
Grilled swordfish with potatoes and crunchy vegetable
- (4) Filetto di ROMBO chiodato in salsa ligure €22
Turbot fillet in Ligurian sauce
- (4) Tagliata di tonno con verdure saltate €22
Tuna steak with potatoes and vegetable

SECONDI DI TERRA

- Filetto di maialino con patate e salsa all'italiana €19
Pork fillet with potatoes and Italian sauce
- Cosciotto d'ANATRA con patate e salsa all'italiana € 18
Duck leg with
potatoes and Italian sauce
- (14) Lumache di CHERASCO alla Borgogna (12pz) €18
Cherasco snails in Burgundy

CHEF MARCO CARBONE

Coperto €3.50

Acqua €3.50

Caffe' €3.00

**Congelato*

*IL BISTROT DEL CASTELLO INFORMA I GENTILI CLIENTI DI
COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI ALLERGIE O
INTOLLERANZE ALIMENTARI. GRAZIE*

**SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE IL BISTROT DEL CASTELLO, SI SERVE
DA AUTIGNA “ LA BOUTIQUE DEL GUSTO”, A RIVOLI, PER QUANTO RIGUARDA
FRUTTA , VERDURA, PASTA DI GRAGNANO GENTILE E PASTA MARCO GIACOSA.*

