



## **Castello Dal Pozzo: Un'esperienza culinaria che parla al cuore**

Rispetto, eleganza, struttura e leggerezza, sono le parole che più ci piacciono e che vogliamo coniugare nelle nostre cucine.

La capacità di esaltare le qualità delle materie prime che utilizziamo deriva dal nostro vissuto, dall'esperienza che abbiamo maturato e che vogliamo mettere a disposizione di una cucina moderna e leggera, dove ogni piatto viene studiato, disegnato, elaborato e testato al fine di presentare il meglio del nostro lavoro.

## **Il valore umano al centro della nostra cucina**

Crediamo fermamente nel valore di ogni persona che fa parte della nostra squadra. Il rispetto per il loro crescita personale e la loro esperienza lavorativa è fondamentale per noi. Ogni membro del team è un tassello unico che contribuisce alla creazione di un'armonia di sapori. Insieme, lavoriamo per creare un ambiente dove ciascuno possa esprimere il meglio di sé, sentendosi valorizzato e parte di un progetto condiviso. Il nostro passato è la base solida su cui costruiamo il presente, con lo sguardo rivolto al futuro. Ogni giorno, scriviamo una nuova pagina della nostra storia culinaria, con la consapevolezza di voler offrire solo il meglio.



### **I nostri ristoranti: tre anime, un'unica passione**

**Il Dan Garden Lounge:** dove il territorio è padrone; qui si concentrano i piatti della storia che sta intorno a noi: le montagne, il lago, la pianura: il Piemonte.

Immerso in un'atmosfera magica, è il luogo ideale per serate conviviali, dove le proposte culinarie ed i vini locali sono protagonisti.

### **Un'emozione da ricordare**

Tre punti ristoro che rappresentano la nostra identità, nei quali desideriamo che la nostra cucina sia un'esperienza che va oltre il semplice gusto, un'emozione che rimane impressa nel cuore e nella memoria. Al Castello Dal Pozzo, la passione per la cucina si traduce in un'arte che parla ai sensi e all'anima.



### **Castello Dal Pozzo: A Culinary Experience That Speaks to the Heart**

*Respect, elegance, structure, and lightness are the words we cherish and strive to embody in our kitchens. Our ability to enhance the qualities of the raw materials we use stems from our lived experiences, our cultivated expertise, and our desire to offer a modern and light cuisine where every dish is studied, designed, crafted, and tested to present the best of our work.*

### **Human Value at the Heart of Our Cuisine**

*We firmly believe in the value of every individual within our team. Respect for their personal growth and professional experience is fundamental to us. Each team member is a unique piece that contributes to creating a harmony of flavors. Together, we work to build an environment where everyone can express their best selves, feeling valued and part of a shared project. Our past provides the solid foundation on which we build our present, with our sights set on the future. We write a new page in our culinary story each day, knowing we want to offer only the best.*



**DAN**  
GARDEN  
LOUNGE

### **Our Restaurants: Three Souls, One Passion**

***Il Dan Garden Lounge:*** Where the territory reigns supreme; here, the dishes of the history that surrounds us are concentrated: the mountains, the lake, the plains: Piedmont. Immersed in a magical atmosphere, it's the ideal place for convivial evenings, where culinary offerings and local wines are the stars.

### **An Emotion to Remember**

Three dining points that represent our identity, where we want our cuisine to be an experience that goes beyond simple taste, an emotion that remains imprinted in the heart and memory. At Castello Dal Pozzo, the passion for cuisine translates into an art that speaks to the senses and the soul.

## ANTIPASTI STARTERS

**Aperitivo** € 15.00  
Piccoli assaggi per accompagnare  
il tuo aperitivo  
*Small nibbles to accompany your aperitivo*



**Val d'Ossola** € 18.00  
Mocetta ossolana, tomino,  
crumble di funghi e mirtilli  
*Ossolan mocetta, tomino cheese, mushroom crumble  
and blueberries*

(1,7)

**Carpione** € 18.00  
Persico in agrodolce, verdure e polenta alla griglia  
*Sweet and sour perch, vegetables and grilled polenta*

(4,9,12)

**Fritto misto\*** € 16.00  
Varietà di verdure\* fritte alla Piemontese  
e bagnetto rosso  
*Variety of fried vegetables\* Piedmontese style  
and red sauce*

(1,3,7)

**Insalata Piemontese** € 14.00  
Foglie verdi, insalata russa, tonno,  
pomodorini e lingua di suocera al rosmarino  
*Green leaves, russian salad, tuna, cherry tomatoes,  
and mother-in-law's tongue with rosemary*

(1,3,7)

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES



### **Gnocchi\***

€ 14.00

Gnocchi di castagne, taleggio e cavolo estivo  
*Chestnut gnocchi, Taleggio cheese and summer cabbage*

(1,3,7)

### **Lasagnetta\***

€ 16.00

di pasta fresca, ragù di cortile,  
crema di zucchine e menta

*Fresh pasta lasagna, poultry ragù, zucchini and mint cream*

(1, 3, 9, 12)

# DALLA GRIGLIA FROM THE GRILL



## Manzo

€ 30.00

Filetto di manzo, intingolo gustoso e patate

*Beef fillet, tasty sauce and potatoes*

(4,7)

## Trota

€ 25.00

Filetto di trota salmonata, verdure

*Fillet of salmon trout, vegetables*

(4,9)

## Maiale

€ 22.00

Salsiccia, pane e peperonata

*Sausage, bread and pepper stew*



(1)

## Tomino

€ 20.00

Verdure alla griglia e condimento al basilico

*Grilled tomino cheese and vegetables with basil dressing*

(7)

## Contorni

Patatine fritte\*

€ 6.00

*French Fries\**

Bagnè'nt l'euli (insalata mista)

€ 10.00

*Bagnè'nt l'euli (mixed salad)*

## DOLCI DESSERT



### **Pesca**

€ 9.00

al forno con amaretto,  
cioccolato e panna montata

*Baked peach with amaretti, chocolate and whipped cream*

(1,3,7,8)

### **Nocciole**

€ 9.00

Torta soffice alle nocciole con gelato

*Soft hazelnut cake with gelato*

(1,3,7,8)

### **Frutti di bosco**

€ 9.00

con gelato\* al fiordilatte

*Berries with fior di latte gelato\**

(7)

## MENU BIMBI CHILDREN'S MENU



### **Pasta al pomodoro**

€ 10.00

*Pasta with tomato sauce* (1,3,9)

### **Petto di pollo**

€ 12.00

alla griglia con patate fritte

*Grilled chicken breast with fried potatoes*

### **Gelato\***

€ 6.00

al cioccolato e fiordilatte

*Chocolate and fior di latte gelato\**