

Benvenuti al Castello

“LA CARATTERISTICA PRINCIPALE DELLA CUCINA ITALIANA È LA SUA ESTREMA SEMPLICITÀ , NASCONDENDO ELEGANZA ED ARMONIA IN OGNI SUO INGREDIENTE”

FACCIAMO DI QUESTO PENSIERO LA BASE DI OGNI NOSTRA PREPARAZIONE PORTANDOVÌ A TAVOLA TUTTA LA NOSTRA PASSIONE PER LA CUCINA



COPERTO € 2





ANTIPASTI

GAMBERONI ALLA CATALANA	12
MOSCARDINI CON POLENTA	12
SFORMATINO DI CARCIOFI CON ROSELLINE DI BRESAOLA, RASPADURA E LIMONE	12

PRIMI

GNOCCHI AL SUGO DI CROSTACEI	12
SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL RAGU' DI BRANZINO	12
TAGLIATELLE AL RAGU' TOSCANO	10

SECONDI

SALMONE SCOTTATO AL GRANO DURO CON INSALATINA DI CAVOLO VIOLA IN AGRODOLCE	15
BRANZINO AL PISTACCHIO CON INSALATINA DI RADICCHIO PICCANTE	15
STRACCETTI DI MANZO ALL' ACETO BALSAMICO	15





ANTIPASTI

GAMBERI ALLA CATALANA	13
MOSCARDINI IN UMIDO CON POLENTA	12
CARPACCIO DI FASSONA GRANA E SALSA AL TARTUFO BIANCO	13

PRIMI

GNOCCHI AL RAGÙ DI POLIPO	12
SPAGHETTONI IN CREMA DI VONGOLE, BOTTARGA DI MUGGINE E POLVERE DI LIME	15
TAGLIATELLE SALSICCIA E CIME DI RAPA	12

SECONDI

MISTO MARE AL VAPORE CON VERDURE	18
INVOLTINO DI PESCE SPADA CON MELANZANE PECORINO E MENTUCCIA	15
BRASATO CON POLENTA	15



ANTIPASTI

ANTIPASTO DELLA CASA	17
INSALATA DI MARE	13
SOUTE' DI COZZE	10
I TRE MARINATI	12
CUBETTATA DI TONNO O SALMONE CON VERDURE IN AGRODOLCE	15

PRIMI

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO	12
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	13
RISOTTO ALLA PESCATORA	12
PENNE AL SALMONE	10
TAGLIATELLE CON GAMBERI, POMODORINI, ZAFFERANO E RUCOLA	13

SECONDI

GRIGLIATA MISTA	22
FRITTO MISTO	17
FRITTO DI CALAMARI	15
ORATA O BRANZINO AI FERRI	15
SCOTTATA DI TONNO AL SESAMO	17
SPADA AI FERRI O GRATINATO	15
SALMONE AI FERRI O GRATINATO	15
GAMBERONI AI FERRI	17

PROPOSTE DI MARE

* ALCUNI PIATTI POSSONO CONTENERE PRODOTTI SURGELATI *
PANE E COPERTO - € 2

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON GNOCCO FRITTO	12
SFOGLIATINA CON CRUDO ,BUFALA E POMODORINI	12
TARTARE DI MANZO	15
GRAN FRITTO DELLA CASA	10

PRIMI

RISOTTO CON PASTA DI SALAME E BONARDA	12
TAGLIATELLE AI PORCINI	13
SPAGHETTO POMODORINO PACHINO E BASILICO	9
GNOCCHI ZOLA SPEK E NOCI	11
RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA	10

SECONDI

CONTROFILETTO RUCOLA E GRANA	15
CONTROFILETTO IN SALSA BBQ	15
SCALOPPA AI PORCINI	15
COTOLETTA ALLA MILANESE	15

CONTORNI

INSALATA VERDE O POMODORI	4
INSALATA MISTA	4
PATATE FRITTE O LESSE	4
SPINACI AL BURRO	4
VERDURA ALLA GRIGLIA	4

FORMAGGI

TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI CON UVA, MIELE E NOCI	10
GRANA	5
TALEGGIO	5
GORGONZOLA	5
MOZZARELLA DI BUFALA	8

LE NOSTRE PIZZE Gourmet

SCOPRI LA PASSIONE PER LA TRADIZIONE CON LE NOSTRE
PIZZE GOURMET, SEMPRE DIVERSE E CON INGREDIENTI STAGIONALI

“ LA ROMANESCA “

BASE BIANCA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GUANCIALE, CARCIOFI SOTT'OLIO ALLA ROMANA,
CACIO E PEPE NERO

14

“ LA BACCALÀ ”

BASE BIANCA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORINI CONFIT, OLIVE TAGGIASCHE, MANTECATO
DI BACCALÀ, CHIPS CROCCANTI DI PATATA E BASILICO

15

“ L'ARMONIOSA ”

BASE BIANCA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORI SECCHI SOTT'OLIO DI CERIGNOLA,
CULATELLO DI ZIBELLO
ASIAGO DOP, BASILICO E PEPE NERO

14

IL CALZONE “ FRESCO “

CALZONE APERTO, BASE BIANCO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ASPARAGI, CRUDITE' DI GAMBERO
FRESCO CONDITO CON OLIO, SALE E PEPE, GERMOGLI DI SOIA, FOGLIE DI 'NSALATA RED CHARD E
SALSA ALLO ZAFFERANO ALL'USCITA

15

LA “ MORTAZZA ”

BASE BIANCA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORINI GIALLI, MORTADELLA, CREMA DI
BURRATA FRESCA, PESTO E PISTACCHIO DI BRONTE.

14



Il nostro forno

PIZZE

	NORMALE	SPECIALE
4 FORMAGGI POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, EMMENTAL, BRIE, GRANA	7	9
4 STAGIONI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON, CARCIOFI, OLIVE	7.5	9.5
ALLA NORCINA MOZZARELLA, GORGONZOLA, NOCI, SALSICCIA	8	10
ALLA PAESANA MOZZARELLA, SALSICCIA, CIME DI RAPA, SCAGLIE DI GRANA	8	10
ATOMICA POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, CAPPERI, ACCIUGHE, OLIVE, ORIGANO	8	10
BOLOGNA FIOR DI LATTE, MORTADELLA, PISTACCHI DI BRONTE, POMODORINI PACHINO	9	11
BUFALA MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO SAN MARZANO	7	9
CALZONE POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO	6	8
CALZONE ALTO ADIGE MOZZARELLA, GORGONZOLA, EMMENTAL, BRIE, SPECK, INSALATA NOVELLA, GLASSA DI ACETO BALSAMICO	10	12
CALZONE APERTO POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, SCAMORZA	8	10
CHIPS POMODORO, MOZZARELLA, PATATE FRITTE	6	8
CRUDO POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	7	10
DELICATA POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, RUCOLA	8	11
DIANA MOZZARELLA, CRESCENZA, POMODORINI PACHINO, RUCOLA	7	9
DOLCE VITA MOZZARELLA, RADICCHIO, GRANA, PREZZEMOLO	6	8
EMILIA FIOR DI LATTE, CARCIOFI, CULATELLO, SCAGLIE DI GRANA	12	15
FRUTTI DI MARE POMODORO, MOZZARELLA, FRUTTI DI MARE	9	13
GOLOSA POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PORCINI, GRANA	8	10
GORGONZOLA POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA	6.5	8.5
LIGURE FIOR DI LATTE, OLIVE TAGGIASCHE, PINOLI, SCAGLIE DI GRANA, GOCCE DI PESTO ALLA LIGURE	9	11
MARE E MONTI POMODORO, MOZZARELLA, GAMBERETTI, PORCINI	9	12

PIZZERIA

* ALCUNI PIATTI POSSONO CONTENERE PRODOTTI SURGELATI *
PANE E COPERTO - € 2

Il nostro forno

PIZZE

	NORMALE	SPECIALE
MARGHERITA POMODORO, MOZZARELLA	5	7
MARINARA DOPPIO POMODORO, AGLIO, ORIGANO, OLIO	4	6
MONTANARA POMODORO, MOZZARELLA, SPECK, BRIE, PORCINI	8	10
NAPOLI POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, ORIGANO	6	8
NORD SUD POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, SALAME PICCANTE	7.5	9.5
ORTOLANA POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE, MELANZANE E PEPERONI GRIGLIATI	7	9
OSCAR POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON, GORGONZOLA	7.5	9.5
PATTY POMODORO, MOZZARELLA, GAMBERETTI, SCAMORZA, RUCOLA	8	11
PIZZA PIÙ POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, PORCINI, GORGONZOLA, ORIGANO	8	10
PROSCIUTTO POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO	6	8
PROSCIUTTO E FUNGHI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON	6.5	8.5
PUGLIESE POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, GRANA	6	8
ROMANA POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, OLIVE, CAPPERI, ORIGANO	7	9
SALAME POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE	6	8
TOMMY FIOR DI LATTE, POMODORO SAN MARZANO, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE, FUNGHI CHAMPIGNON, GOCCE DI ACETO BALSAMICO	11	13
TONNO POMODORO, MOZZARELLA, TONNO	6.5	8.5
VALTELLINA POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA	8	11
VESUVIO FIOR DI LATTE, ALICI DI MENAICA, POMODORINI GIALLI, BASILICO	10	12
VIENNESE POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL	6	8

PIZZERIA


* ALCUNI PIATTI POSSONO CONTENERE PRODOTTI SURGELATI *
PANE E COPERTO - € 2

	NORMALE	SPECIALE
ANTONIO MOZZARELLA, CIME DI RAPA, PROSCIUTTO COTTO, SCAGLIE DI GRANA	8	10
CASTELLO MOZZARELLA, CRESCENZA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, RUCOLA	9	12
FRANCO MOZZARELLA, CRESCENZA, POMODORINO GIALLO, BRESAOLA, SCAGLIE DI GRANA	10	13
ITALIA MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI PACHINO, RUCOLA	9	11
MOSAICO MOZZARELLA DI BUFALA, SCAMORZA, VERDURE GRIGLIATE	10	12
OTELLO MOZZARELLA, GORGONZOLA, PORCINI, CREMA DI TARTUFO	10	13
POMY MOZZARELLA, SALSICCIA, PORCINI, SCAGLIE DI GRANA	9	11

RICHIESTA VARIAZIONI

DAL MENÙ DELLE PIZZE È POSSIBILE EFFETTUARE LE SEGUENTI VARIAZIONI

	NORMALE	SPECIALE
BUFALA	2	3
CRUDO O SPECK	2	3
GAMBERI	3	4
BRESAOLA	2	3
PATATE FRITTE	1.5	2.5
TIPO DI IMPASTO	1	-
ALTRE AGGIUNTE NON INDICATE IN LISTA	1	2



DOLCI DEL GIORNO	6
DOLCE DELLA CASA	6
AFFOGATO AL LIQUORE	6
TARTUFO BIANCO O NERO	6
SEMIFREDDO AL TORRONCINO	6
GELATO	6
AFFOGATO AL CAFFÈ	6
SORBETTO	6
MACEDONIA	6
MACEDONIA CON GELATO	6
ANANAS	6
ANANAS AL GRAND MARNIER O AL MARASCHINO	6

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE - 50CL	1,5
ACQUA NATURALE / FRIZZANTE - 75CL	2,5
BIBITE IN BOTTIGLIA - 33CL	3
BIRRA CHIARA PICCOLA - 20CL	3
BIRRA CHIARA MEDIA - 40CL	6
BIRRA CHIARA 1 LITRO	12
BIRRA WEISS PICCOLA - 25CL	4
BIRRA WEISS MEDIA - 50CL	7
BIRRA LEFFE ALLA SPINA MEDIA - 40CL	6
BIRRA LEFFE - 30CL	5.50
BIRRA BECK'S IN BOTTIGLIA - 33CL	4
BIRRA LEFFE ROSSA IN BOTTIGLIA - 33CL	4
BIRRA MORETTI - 66CL	4

VINI ROSSI

BONARDA LOMBARDIA - VIVACE - 12 °	13
BARBERA LOMBARDIA - VIVACE - 12 °	13
BONARDA GIORGI LOMBARDIA - VIVACE - 12 °	15
BARBERA GIORGI LOMBARDIA - VIVACE - 12 °	15
CHIANTI TOSCANA - FERMO - 13,5 °	15
CABERNET FRIULI - FERMO - 12,5 °	18
MERLOT -	18
NEGROAMARO -	15
PINOT NERO -	18
PRIMITIVO -	15
½ BONARDA LOMBARDIA - VIVACE - 12°	8
½ CABERNET FRIULI - FERMO - 12,5°	8
¼ BIANCO ALLA SPINA LOMBARDIA - FRIZZANTE	2.5
½ BIANCO ALLA SPINA LOMBARDIA - FRIZZANTE	5
1L BIANCO ALLA SPINA LOMBARDIA - FRIZZANTE	10

VINI BIANCHI

GRECO DI TUFO CAMPANIA - FERMO - 13,5 °	18
FALANGHINA CAMPANIA - FERMO - 13,5 °	18
FIANO D'AVELLINO CAMPANIA - FERMO - 13,5 °	18
COLLIO BIANCO FRIULI - FERMO - 13 °	18
RIBOLLA GIALLA FRIULI - FERMO - 13 °	20
GUEWURZTRAMINER ALTO ADIGE - FERMO - 13,5 °	20
MULLER THURGAU ALTO ADIGE - FERMO O FRIZZANTE - 13 °	20
PINOT NERO GIORGI LOMBARDIA - VIVACE - 11,5 °	18
PINOT NERO LOMBARDIA - VIVACE - 11,5 °	15
½ PINOT NERO LOMBARDIA - VIVACE - 11,5 °	10
½ PINOT GRIGIO FRIULI - FERMO - 12,5 °	8
GAVI PIEMONTE - FERMO - 13 °	18
BRICAMEL PIEMONTE - FERMO - 12,5 °	17
¾ BIANCO ALLA SPINA LOMBARDIA - FRIZZANTE	2.5
½ BIANCO ALLA SPINA LOMBARDIA - FRIZZANTE	5
1L BIANCO ALLA SPINA LOMBARDIA - FRIZZANTE	10

SPUMANTI

CUVEE CAMPANIA - FERMO - 13,5 °	17
PROSECCO CAMPANIA - FERMO - 13,5 °	20
MOSCATO CAMPANIA - FERMO - 13,5 °	15
FRANCIACORTA FRIULI - FERMO - 13 °	25
RIBOLLA GIALLA BRUT FRIULI - FERMO - 13 °	20

CHIEDI AL PERSONALE

GENTILE CLIENTE, SE SOFFRI DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, PRIMA DI ORDINARE IL PASTO O LA BEVANDA, SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRÀ METTERTI IN CONDIZIONE DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO PRODOTTI AI QUALI SEI ALLERGICO OD INTOLLERANTE.

SAPPI COMUNQUE CHE I CIBI E LE BEVANDE OFFERTI IN QUESTO LOCALE SONO PRODOTTI IN LABORATORI E SOMMINISTRATI IN LOCALI DOVE SI UTILIZZANO E SI SERVONO PRODOTTI CONTENENTI I SEGUENTI ALLERGENI:

PESCE, MOLLUSCHI, CROSTACEI, GLUTINE, LATTICINI, UOVA, SEDANO, SESAMO, NOCI.

E CHE NON È POSSIBILE ESCLUDERE UNA CONTAMINAZIONE CROCIATA SPECIALMENTE IN PRESENZA DI SERVIZIO LIBERO A BUFFET.

SAN SILVESTRO

ANTIPASTI

GRATINATO MISTO (GAMBERI, CALAMARI E COZZE)	15
SALMONE MARINATO A FREDDO CON FINOCCHIETTO SELVATICO, CON DEMI GLACE AL MELOGRANO	13
INSALATA DI MARE	13
CULATELLO CON MOUSSE DI CAPRINO ALLE ERBE	13
SFILACCI D'ANATRA TIEPIDA SU INSALATA CROCCANTE DI FINOCCHI CON DRESSING AI FRUTTI ROSSI;	12

PRIMI

SCIALATIELLI AL GRANCHIO FRESCO;	17
TAGLIOLINI FRESCHI CON CAPESANTE, CARCIOFI CONCASSÈ E TIMO FRESCO;	15
GNOCCHETTI ALL'ORTICA IN CREMA DELICATA DI GORGONZOLA E NOCI;	12
RISOTTO CON ASPARAGI BIANCHI E TARTARE DI GAMBERI;	14
TORTELLONI RIPIENI DI CASTAGNE E RICOTTA SALTATI IN DEMI GLACE ALLA SELVAGGINA;	13

SECONDI

LUCCIO STUFATO IN BATTUTA DI VERDURE FINFERLI AL VIN SANTO E UVETTA SULTANINA;	18
GRIGLIATA DI PESCE;	24
FRITTO MISTO O CALAMARI;	17
SELLA DI VITELLO AL LIMONE	15
TAGLIATA DI BLACK ANGUS AMERICANO SUL LETTO DI RUGHETTA E PRIMIZIE DI FOGLIA DI GRANA PADANO, OLIO AROMATICO E SALE MALDON;	20

CONTORNI

VERDURE ALLA GRIGLIA	4
PATATE AL FORNO	4

NATALE

ANTIPASTI

<i>ANTIPASTO DI MARE</i>	13
<i>FINISSIMA DI PIOVRA CON CUBETTI DI PATATA, ERBA CIPOLLINA E SALSA AL LIMONCELLO</i>	15
<i>PETALI DI PROSCIUTTO CON MARMELLATA DI CIPOLLA DI TROPEA E CROSTONE GOCCE DI FRANTOIO</i>	12
<i>BATTUTA DI FASSONA, CREMA DI UOVO ACIDATO AL BALSAMICO E CIALDA DI PARMIGIANO CON ERBE AROMATICHE</i>	15

PRIMI

<i>SPAGHETTI ALLA PESCATORA</i>	13
<i>RAVIOLI DI BACCALÀ AL LATTE E ERBORINO AL POMODORO FRESCO SU CREMA DI BURRATA E BOTTARGA</i>	15
<i>CHICCHI DI CARNAROLI CON ZUCCA GIALLA, PORRI E SALSICCETTA STUFATA E PROFUMATA ALLE ERBE AROMATICHE</i>	12
<i>LASAGNA AI CARCIOFI</i>	12

SECONDI

<i>FRITTO MISTO O CALAMARI</i>	17
<i>OMBRINA CON GRATIN DI PATATE SU LETTO DI CREMA AI CANNELLINI E DRESSING DI BALSAMICO AI LAMPONI</i>	18
<i>FILETTO DI FASSONA SU CROSTA DI PANE IN BORDOLESE AL SANGUE DI GIUDA E PORCINI</i>	22
<i>CARRÈ D'AGNELLO ALLE ERBE FINI, PORRI FRITTI IN CREMA DI CRESCENZA</i>	18

CONTORNI

<i>VERDURE ALLA GRIGLIA</i>	4
<i>PATATE AL FORNO</i>	4

ANTIPASTI

GRATINATO MISTO (GAMBERI, CALAMARI E COZZE)	15
SALMONE MARINATO A FREDDO CON FINOCCHIETTO SELVATICO, CON DEMI GLACE AL MELOGRANO	13
INSALATA DI MARE	13
CULATELLO CON MOUSSE DI CAPRINO ALLE ERBE	13
SFILACCI D'ANATRA TIEPIDA SU INSALATA CROCCANTE DI FINOCCHI CON DRESSING AI FRUTTI ROSSI;	12

PRIMI

SCIALATIELLI AL GRANCHIO FRESCO;	17
TAGLIOLINI FRESCHI CON CAPELANTE, CARCIOFI CONCASSÈ E TIMO FRESCO;	15
GNOCCHETTI ALL'ORTICA IN CREMA DELICATA DI GORGONZOLA E NOCI;	12
RISOTTO CON ASPARAGI BIANCHI E TARTARE DI GAMBERI;	14
TORTELLONI RIPIENI DI CASTAGNE E RICOTTA SALTATI IN DEMI GLACE ALLA SELVAGGINA;	13

SECONDI

LUCCIO STUFATO IN BATTUTA DI VERDURE FINFERLI AL VIN SANTO E UVETTA SULTANINA;	18
GRIGLIATA DI PESCE;	24
FRITTO MISTO O CALAMARI;	17
SELLA DI VITELLO AL LIMONE	15
TAGLIATA DI BLACK ANGUS AMERICANO SUL LETTO DI RUGHETTA E PRIMIZIE DI FOGLIA DI GRANA PADANO, OLIO AROMATICO E SALE MALDON;	20

CONTORNI

VERDURE ALLA GRIGLIA	4
PATATE AL FORNO	4

ANTIPASTI

✂ ANTIPASTO DI MARE	13
✂ COCKTAIL DI SEPIA E GAMBERI	13
✂ CALAMARETTI ALLA LUCIANA	13
VITELLO TONNATO	12
BRESAOLA CON SCAGLIE DI GRANA E CARCIOFI FRESCHI	12

PRIMI

✂ SCIALATIELLI AL GRANCHIO	18
✂ SPAGHETTO ALLO SCOGLIO O VONGOLE	13
✂ RISOTTO ZAFFERANO GAMBERI E LIMONE	13
LASAGNA AI CARCIOFI	12
PACCHERO SPECK ASPARAGI E POMODORINI ROSSI E GIALLI	11

SECONDI

✂ FRITTO MISTO O CALAMARI	17
✂ GAMBERONI GRATINATI AGLI AGRUMI	18
✂ SANPIETRO ALLA LIGURE	18
SELLA DI VITELLO CON VERDURINE DI STAGIONE	17
BOCCONCINI DI FILETTO DI MANZO CON PORCINI	22

CONTORNI

VERDURE ALLA GRIGLIA	4
PATATE AL FORNO	4