



LE DEGUSTAZIONI

NOTE

Il menu degustazione è da intendersi uguale per tutto il tavolo.

È possibile richiedere variazioni per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari

Dal mare

45

POLPO IN DOPPIA COTTURA

con crema di patate al basilico e terra di olive

MOSCARDINI IN GUAZZETTO

con polenta morbida

RISOTTO ALLA ROMAGNOLA

con origano fresco e olio al basilico

FRITTO MISTO

pre dessert

SORBETTO AL LIMONE

con polvere di limone nero

La tradizione

40

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO

parma 24 mesi, culatta, strolghino, mortadella, salame contadino e verticale di parmigiano 24-36 mesi

TORTELLINI IN BRODO

TORTELLONI CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE

FILETTO DI MAIALE

in doppia cottura con amarene e aceto balsamico

pre dessert

SORBETTO AL LIMONE

con polvere di limone nero

LE CRUDITÀ

Il gran crudo

40

gamberi rossi, gamberi viola, battuta di tonno, tartare di salmone, scampi, ostrica



TARTARE DI SALMONE

14

con salsa teriyaki e zenzero marinato

BATTUTA DI TONNO PINNE GIALLE

15

polvere di limone e sale maldon

CRUDITÉ DI GAMBERI ROSSI

16

con stracciatella e olio al basilico

IL GIUSTO ACCOMPAGNAMENTO

STRIA 4

STRIA SENZA GLUTINE +3.5

PINSA 5

cotte nel forno a legna

BIANCA

con olio d'oliva, sale, origano e rosmarino

ROSSA

con pomodoro, olio d'oliva e origano

COPERTO E SERVIZIO

2.5



CASTELLO

GLI ANTIPASTI

Mare

POLPO IN DOPPIA COTTURA 15

con patata mantecata al basilico e terra di olive

TACOS DI TONNO E SALMONE 14

2 golosi tacos con tonno, pomodori secchi, terra di olive nere; salmone con salsa teriyaki, olio e sale

CAPELANTE GRATINATE 15

con pane profumato alle erbe e olio al prezzemolo

INSALATA DI MARE 15

polpo, seppia, gamberi, prezzemolo e olio al limone

MOSCARDINI IN GUAZZETTO 14

con polenta morbida

BOCCONCINI DI BACCALÀ 14

in tempura al rosmarino con maionese al limone

Terra

BATTUTA DI FILETTO 16

con olio di olive nere, sale maldon e senape in grani

PARMIGIANA DI MELANZANE 12

al forno con crema di datterini e basilico

VITELLO TONNATO 13

cotto a bassa temperatura, salsa tonnata e frutti di capperi

POLENTINA MORBIDA 14

al cucchiaio, ai funghi porcini con crema di parmigiano

TORTINO DI VERDURE 12

in crema di broccoli con fonduta di parmigiano

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI 19

del territorio con prosciutto di parma 24 mesi, culatta, strolghino, mortadella, salame contadino e verticale di parmigiano 24-36 mesi

I PRIMI

Mare

PACCHERI CON POLIPETTI DI SCOGLIO 16

con datterini e capperi

TAGLIOLINI DI MARE 16

con calamari, gamberi, olive leccino e crema di datterini

SPAGHETTONI ALLE VONGOLE 14

con crumble di pane, peperoncino e olio al prezzemolo

TAGLIOLINI ALLA NERANO 17

con crema di zucchine e pecorino, crudità di scampi e polvere di lamponi

RISOTTO ALLA ROMAGNOLA 16

risotto rosso con frutti di mare e origano fresco

SPAGHETTONI QUADRATI AMMUDICATI 16

con mollica di pane profumata all'aglio, olio e acciughe con peperoncino fresco e bottarga

Terra

GNOCCHI DI PATATE 14

con crema di roquefort, noci, pere e miele

PACCHERI DEL CASTELLO 14

con crema di datterini, toma piemontese, olio al basilico

TORTELLONI DI RICOTTA 16

ai funghi porcini

RISOTTO ALLA PARMIGIANA 14

con radicchio rosso marinato e noci croccanti

LE SELEZIONI

degustazione di antipasti da soli o da condividere

Tris di terra

battuta di filetto
parmigiana di melanzane
tortino di verdure in crema di broccoli

22

Tris di mare

insalata di mare
battuta di tonno
tacos di salmone

22



Dalla tradizione

TORTELLINI TRADIZIONALI 16

alla panna o in brodo di cappone

TORTELLONI VECCHIA MODENA 15

tortelloni di ricotta con pancetta e aceto balsamico

TAGLIATELLE AL RAGÙ 13

con ragù alla bolognese

GRAMIGNA ALLA SALSICCIA 13

con ragù di salsiccia nostrana

I SECONDI

Mare

GRAN FRITTO 20

con calamari, gamberi, totani e verdure croccanti

TRANCIO DI SALMONE 18

al forno con crema di broccoli aglio, olio e peperoncino

TRANCIO DI RICCIOLA 20

alla mediterranea con datterini, terra di olive, capperi ed erbe del mediterraneo

CALAMARI GRATINATI 19

con pane ai profumi mediterranei
3 pezzi

TAGLIATA DI TONNO SCOTTATO 21

in crosta di sesamo con caponata di verdure e polvere di capperi

Terra

COTOLETTA DI VITELLO 19

orecchia d'elefante

GUANCIA DI VITELLO BRASATA 19

al lambrusco grasparossa di castelvetro servita con polentina morbida

FILETTO VIGNOLA 18

di maiale, in doppia cottura con amarene e aceto balsamico

YAKITORI DI POLLO 18

spiedino di pollo marinato e grigliato con sesamo e salsa teriyaki con fagiolini e edamame alla soia

CARRÈ DI AGNELLO 20

cotto a forno a legna con tropea, datterini e origano

COSTINE DI MAIALE 16

cotte a bassa temperatura, laccate al miele e salsa bbq

SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA

GRIGLIATA DI MARE 28

gamberoni, scampi, calamari, polpo e capesante

GRIGLIATA DI CARNE 25

filetto di maiale, controfiletto, pollo, salsiccia, agnello

TAGLIATA DI ANGUS 18

rucola e parmigiano / rosmarino e sale maldon / funghi

I BURGER

serviti con patatine fritte

CHEESEBURGER 15

un leggero bun con burger di manzo dry age irlandese alla griglia, cheddar, pomodoro, cipolla rossa, lattuga, ketchup

CLASSIC BURGER 15

un leggero bun con burger di manzo dry age irlandese alla griglia, pomodoro, lattuga, ketchup e maionese

PULLED PORK 15

ciabatta grigliata con spalla di maiale cotta a bassa temperatura, senape, cipolla alla griglia e cetriolini

I CONTORNI

PATATE AL FORNO 5

INSALATA MISTA 4

BROCCOLI SALTATI 5

con aglio, olio e peperoncino

PATATINE FRITTE 5

ZUCCHINE ALLA GRIGLIA 4

RADICCHIO ALLA GRIGLIA 5



BACON 16

un leggero bun con burger di manzo dry age irlandese alla griglia, bacon, cheddar, cipolla alla griglia, ketchup e maionese

INSALATONE

CAFÈ DE PARIS 12

lattuga, petto di pollo, olive verdi, acciughe, uovo sodo, maionese

LA FRESCA 10

insalata di finocchi, mele, noci, feta greca, uvetta

AL CONTADINO 10

insalata mista, caprino, pere disidratate, noci e miele

BASILICO 12

insalata mista, uovo sodo, tonno, carote, mais, parmigiano reggiano, datterini, bufala, crostini



CASTELLO

LE PIZZE

TIROLO 11

fior di latte, pomodoro san marzano, porcini spadellati, speck, olio al tartufo

CASTELLO 9

fior di latte, cime di rapa, fior di capperi, olive, provola affumicata

CETARA 10

fior di latte, pomodoro san marzano, filetti di acciughe, burrata, origano

BUFALINA 11

pomodoro san marzano, datterini gialli e rossi, burrata, basilico, origano

PIEMONTESE 11

stria con vitello cotto a bassa temperatura, frutti di capperi, salsa tonnata, olio, sale maldon

CALABRA 11

fior di latte, pomodoro san marzano, nduja, pomodori secchi, ricotta salata, burrata

GLI IMPASTI

PROPONIAMO 4 DIFFERENTI IMPASTI
personalizza la tua pizza scegliendo tra:

CLASSICO sottile, leggera e croccante	MULTICEREALI +1 gustosa e più digeribile
NAPOLETANO +1 con il classico cornicione alto e spesso	SENZA GLUTINE +3.5 base pizza da azienda certificata
MOZZARELLA SENZA LATTOSIO +1	

OCEANO MARE 12

fior di latte, pomodoro san marzano, seppia, polpo, gamberi

MEDITERRANEA 10

pomodoro san marzano, olio all'aglio, bufala, basilico

MODENA 10

fior di latte, pancetta affumicata, parmigiano reggiano, aceto balsamico di modena

DALL'ORTO 11

fior di latte, pomodoro san marzano, radicchio trevigiano al forno, datterini rossi e gialli, pinoli, spinaci freschi

CATTIVISSIMO NANDO 10

fior di latte, pomodoro, salame piccante, gorgonzola, burrata

FUORI SEDE A BO 10

stria con mortadella, burrata, granella di pistacchio, olio evo

FIORDI 11

fior di latte, salmone affumicato, spinaci saltati, sesamo bianco tostato

CIME E CARCIOFI 9

fior di latte, pomodoro san marzano, cuori di carciofo, cime di rapa spadellate, patate e gialli, pinoli, spinaci freschi

LE PINSE

LA NOSTRA PINSA

ingredienti di alta digeribilità per un prodotto friabile e gustoso, dal bordo croccante e il cuore morbido

ALLA PARMIGIANA 9

stracciatella, pomodorini confit, melanzane dorate, parmigiano reggiano, basilico, olio evo

AMALFITANA 10

stracciatella, gamberi, zucchine, zeste di limone, olio evo

SETTEMBRE 11

stracciatella, porcini, fiori di zucca pastellati, olio evo al basilico, pepe nero

VEDI NAPOLI 10

fior di latte, cime di rapa saltate, salsiccia, provola affumicata, pomodori secchi, olio evo, spinaci freschi

CIANCO 8

patate, rosmarino, olio evo, origano, spinaci freschi

VEGA 9

pomodoro san marzano, radicchio, datterini gialli e rossi, melanzane, zucchine, spinaci, olio evo

BOLOGNESE 11

fior di latte, ragù alla bolognese, crema di parmigiano reggiano

DUE TORRI 10

stracciatella, mortadella fuori forno, granella di pistacchio

GHIRLANDINA 10

pancetta arrotolata, parmigiano reggiano in forno, noci, glassa al balsamico

NORDICA 10

stracciatella, salmone affumicato, spinaci freschi, olio evo

PORTOFINO 17

datterini, tartare di tonno, tartare di gamberi, julienne di zucchine, olio evo, zeste di agrumi

ROMA CAPITALE 12

fior di latte, guancialetto, uovo, pecorino romano, pomodori confit, pepe nero



AFFRESCO 10

pomodori a fette, stracciatella, filetti di acciughe, basilico, olio evo

PASSAGGIO A NORD-EST 11

fior di latte, radicchio al forno, taleggio, datterini gialli, speck, origano

TIRRENO ADRIATICO 10

zucchine, pomodori secchi, filetti di acciughe, origano, stracciatella

BOSCAIOLA 11

fior di latte, olio al tartufo, porcini, miele, noci, sale maldon

LE CLASSICHE

non c'è bisogno di spiegazioni

MARGHERITA 7

MARINARA 5

NAPOLI 8

SALSICCIA E FUNGHI 10



vegetariano

pesce

piccante