



# CASTELLO

#MODERNODAL1967



FORNO  
A LEGNA

CUCINA  
CONTEMPORANEA

# BIRRE

## CLASSICHE

**Moretti 30 cl - 4**

filtrata a freddo

**Corona 33 cl - 4**

**Ichnusa 50 cl - 5**

non filtrata

**Paulaner 50 cl - 6**

weissbier

 **Birra senza glutine 33 cl - 4**

**Birra analcolica 33 cl - 4**

**Peroni Gran Riserva 50 cl - 6**

rossa

# BIRRE

## ARTIGIANALI

**Montestella pilsner - 6**

Birrificio Lambrate

colore biondo dorato, con note erbacee di luppolo

**Nazionale Blonde Ale - 6**

Baladin

schiettamente italiana, con un ammiccante occholino al Mediterraneo. Agrumi, frutta matura e spezie che pervade narici e palato

**Bibock - 7**

Birrificio Italiano

colore ambrato aranciato, fermentata con un lievito di bassa fermentazione, con eleganti note di frutta fresca

**FreeRide IPA - 6**

Birrificio del Ducato

di colore dorato pallido, profumi di frutta tropicale e pompelmo. In bocca presente un amaro intenso, secchezza e leggere note biscottate

**Asteroid West Coast IPA - 6**

Baladin

ad alta fermentazione. Color bronzo nel bicchiere, schiuma compatta e luppolatura esuberante con note agrumate e tropicali

# BIBITE

**acqua minerale 0.75 lt. - 2.5**

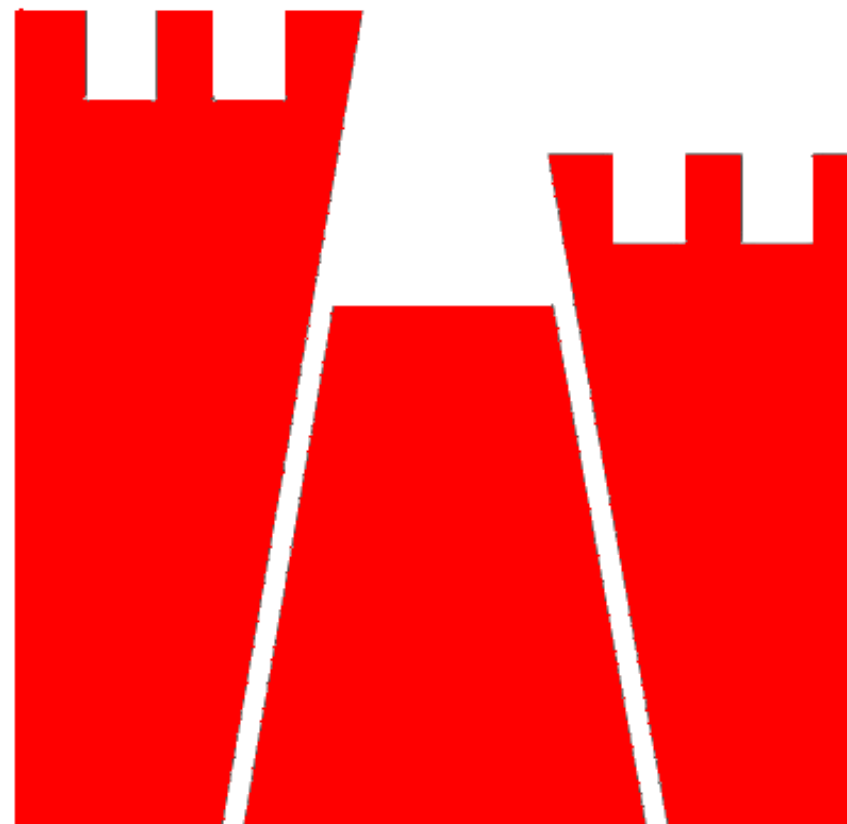
**acqua minerale 0.50 lt. - 1.5**

**bibite 33 cl. - 3.5**

coca cola, coca cola zero, coca cola senza caffeina, fanta, sprite

**coca cola 1 lt. - 8**

bottiglia in vetro



**pane, coperto e servizio - 2.5**

# VINI

## BIANCHI

	bottiglia 0.75 lt	calice	caraffa 0.50 lt
<b>Pignoletto vivace</b> Vallona	15	5	10
<b>Pignoletto classico</b> Vallona	15	5	10
<b>Chardonnay</b> Tenuta Luisa	19	6	10
<b>Ribolla</b> Tenuta Luisa	19	6	10
<b>Pecorino BIO Bakàn</b> Torri Cantine	17	5	10
<b>Falanghina Janaré</b> La Guardiense	16	5	10
<b>Gewurztraminer</b> Kellerei Meran	19	6	10

## ROSATI

	bottiglia 0.75 lt	calice
<b>Rosa dei Frati</b> Cà dei Frati	19	6
<b>Fashion Victim Rosé</b> Astoria	18	5
<b>Franciacorta DOCG Majolini</b> Brut Rosé	35	6

### PIGNOLETTO FRIZZANTE

bianco della casa

1/4 lt. - 4

1/2 lt. - 8

1lt. - 14

## BOLLICINE

	bottiglia 0.75 lt	calice	caraffa 0.50 lt
<b>Prosecco DOC</b>	17	5	
<b>Franciacorta DOCG Majolini</b> Brut / Satén / Vintage	35		
<b>Trento DOC Ferrari</b> Perlé	40		
<b>Champagne Moët &amp; Chandon</b> Réserve Impériale	65		
<b>Champagne Ruinart</b> Blanc de Blancs	80		

## ROSSI

	bottiglia 0.75 lt	calice	caraffa 0.50 lt
<b>Lambrusco Grasparossa</b> Nivola Chiarli	15	5	10
<b>Morellino di Scansano</b> San Felo	18	6	12
<b>Pinot nero</b> Franz Haas	29	8	
<b>Chianti Classico</b> Castiglioni Frescobaldi	18	5	12
<b>Lagrein</b> Kellerei Meran	19	6	
<b>Bolgheri DOC "Bruciato"</b> Antinori Guado al Tasso	32		

# MARE

## ANTIPASTI

### insalata di mare

con seppia, polpo, gamberi, datterini e rucola - 14

### tartare di tonno rosso

con misticanza e agrumi - 12

### tartare di salmone

con misticanza e agrumi - 12

### burrata con alici del

### Mar Cantabrico

con pane tostato - 13

### tortino di gamberi

con patate e zucchine - 12

### polpette di tonno

impanate e fritte, con maionese di agrumi - 12

### cous cous di mare

con verdure saltate - 11

## TRIS DI MARE DEL CASTELLO

degustazione di antipasti - 24

### insalata di mare

con seppia, polpo e gamberi con datterini e rucola

### tartare a scelta

di tonno o salmone

### tortino di gamberi, patate e zucchine

## BIS DI MARE DEL CASTELLO

piccola degustazione di antipasti - 18

### LE TARTARE

### bis di tartare

tonno e salmone

### GOLOSETTO

### polpettine di tonno

### tortino di gamberi

patate e zucchine

## UNA STRIA O PINSA APPENA SFORNATA?

ideali per accompagnare i tuoi piatti

### BIANCA

sale grosso, olio e rosmarino

### PINSA - 5

STRIA - 4

### ROSSA

pomodoro, olio e origano

## PRIMI

### chitarra del Castello

Spaghetti alla chitarra con calamari, gamberi e datterini - 14

### chitarra con tagliatelle di seppia

con capperi, zeste di lime, crumble di pane - 14

### risotto di mare

con cozze, vongole e gamberi sgusciati e totani - 14  
*disponibile anche al pomodoro*

### maccheroncini con ricciola

datterini, basilico e mandorle - 15

### paccheri con tonno fresco

datterini, basilico e pinoli tostatati - 15

### spaghetti alla bottarga

aglio, olio EVO e bottarga di muggine - 11

### spaghettone alle vongole

con crumble di pane - 12

## SECONDI

### il nostro gran crudo

gamberi rossi, scampi, carpaccio di tonno Yellofin, tartare di salmone norvegese - 29

### involtino di branzino

con pomodorini confit e olive taggiasche - 16

### trancio di ricciola

con crema di vongole e menta e cime di rapa croccanti - 16

### polpo arrostito

crema di finocchio, anice stellato e timo - 14

### cozze alla tarantina

con pomodoro fresco - 14

### gran fritto del Basilico

totani, calamari, gamberone, gamberi e verdure croccanti - 15

### scampi di Porto Santo Spirito

al forno a legna / alla griglia - 24

### gamberoni alla griglia

sale e pepe - 16

### trancio di salmone

in crosta di patate con vellutata di topinambur e spinacini freschi - 16

### tonno scottato

con friggittelli e crema leggera di patate - 16

### filetto di orata

in guazzetto mediterraneo - 16



# TERRA

## UNA STRIA O PINSA APPENA SFORNATA?

ideali per accompagnare i tuoi piatti

### BIANCA

sale grosso, olio e rosmarino

### PINSA - 5

STRIA - 4

### ROSSA

pomodoro, olio e origano

## ANTIPASTI

### battuta di manzo

manzo argentino con cipolla caramellata al vino, senape in grani e cialda di Parmigiano Reggiano - 12

### parmigiana di melanzane

con crema di pomodori e basilico fresco - 10

### tagliere di salumi

prosciutto di Parma, salame montanaro, mortadella di Bologna, pancetta IGP - 10

### involtino di filetto

con speck, taleggio e funghi saltati - 12

### asparagi in crosta

di prosciutto crudo di Parma e fonduta di Parmigiano - 12

### tortino di riso

in doppia cottura con crema al gorgonzola - 12

### cous cous alla curcuma

con verdure miste saltate in padella - 11

## TRIS DI TERRA DEL CASTELLO

degustazione di antipasti - 20

### battuta di manzo

cipolla caramellata, senape e cialda di Parmigiano

### asparagi in crosta

di prosciutto crudo in fonduta di Parmigiano

### tortino di riso

in crema di gorgonzola

## BIS DI TERRA DEL CASTELLO

piccola degustazione di antipasti - 18

### ERCOLE

#### parmigiana di melanzane

crema di pomodoro e basilico

#### involtino di filetto

speck, filetto, funghi saltati

### UGUCCIONE

#### tortino di riso

in crema di gorgonzola

#### asparagi in crosta

di prosciutto, con fonduta

## PRIMI

### tortelloni di ricotta

Vecchia Modena - 14  
burro e salvia - 13  
salsiccia e porcini - 15

### chitarra alle melanzane

con cipolla di Tropea, pomodori datterini e ricotta stagionata - 12

### paccheri di Gragnano datterini e burrata

con crumble di pane al rosmarino - 12

### tortellini tradizionali

in brodo - 15  
alla panna - 15  
al pepe nero - 15

### risotto cacio e pepe

con carciofi croccanti e crumble di guanciale - 13

### cappelletti del Basilico

di ricotta con guanciale, cipolla caramellata, fonduta di Parmigiano Reggiano e prezzemolo francese - 15

### maccheroncini del bosco

salsiccia fresca e porcini - 12

## SECONDI

### costata

di manzo argentino - 24  
circa 500 gr.

### carré di agnello

cotto al forno a legna con cipolla di Tropea e datterini confit - 18

### cotoletta

di petto di pollo - 10

### tagliata di manzo

sale grosso e rosmarino - 18  
radicchio spadellato e Parmigiano - 18  
rucola e Parmigiano - 18

### filetto alla griglia

Black Angus argentino con salse e sali misti - 22

*mojo rosso, salsa Chimichurri, sale rosa, fiocchi di sale Maldon, sale nero Black Iva*

## CONTORNI

### patate al forno

sale grosso e rosmarino - 4

### zucchine

alla griglia - 4

### misticanza - 4

patate fritte - 4

# PIZZA

## DAL FORNO A LEGNA

Le nostre pizze sono fatte esclusivamente con lievito madre e una lunga lievitazione di almeno 48 ore, per ottenere morbidezza, croccantezza e digeribilità. Il forno a legna conferisce l'aroma inimitabile dell'autentica pizza tradizionale.

### castello

fior di latte, cime di rapa spadellate, olive taggiasche, fiori di capperi, provola affumicata - 9

### cetara

fior di latte, pomodoro San Marzano, filetti di acciughe di Cetara, stracciatella di bufala, origano - 10

### bufalina del Basilico

pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, datterini freschi, mousse di burrata, basilico, origano - 11

### Mediterranea

pomodoro San Marzano, bufala, basilico - 10

### iberica

fior di latte, pomodoro San Marzano, jamòn Serrano, basilico fresco - 11

### calabra

fior di latte, nduja calabrese, pomodoro San Marzano, pomodori secchi, ricotta salata, stracciatella - 11

### fiordi

fior di latte, carpaccio di salmone fresco norvegese, spinacini spadellati, sesamo bianco tostato - 11

### roast fish

roastfish di tonno (filetto di tonno cotto al forno con erbe aromatiche) fiore di capperi, emulsione di salsa tonnata, valeriana - 12

## SCEGLI IL TUO IMPASTO

e personalizza la tua pizza

### classico

nuova ricetta + €1

### napoletano

### multicereali

+ € 2  
novità!

### senza glutine

+ €3.50  
è una base da azienda certificata

### cime e carciofi

fior di latte, pomodoro San Marzano, cuori di carciofo, cime di rapa spadellate, dadolata di patate, prezzemolo riccio - 9

### dall'orto

fior di latte, pomodoro San Marzano, radicchio trevigiano al forno, datterini gialli e verdi, foglie di spinaci, pinoli tostati - 9

### cattivissimo Nando

fior di latte, pomodoro San Marzano, salame piccante, Gorgonzola, mousse di burrata pugliese - 10

### Modena

fior di latte, pancetta affumicata, Parmigiano Reggiano, gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP - 10

### oceano mare

fior di latte, pomodoro San Marzano, seppia, polpo, gamberi rosa, basilico - 12

### Tirolo

fior di latte, pomodoro San Marzano, funghi porcini spadellati, speck Larcher, olio al tartufo - 11

## LE SUPERCLASSICHE

### marinara

pomodoro San Marzano, origano, aglio, olio evo - 5

### margherita

fior di latte, pomodoro San Marzano, basilico - 7

### Napoli

fior di latte, pomodoro San Marzano, acciughe di Cetara, origano - 8

### salsiccia e funghi

fior di latte, pomodoro San Marzano, salsiccia nostrana, funghi champignon freschi - 9

# PINSA

## DAL FORNO A LEGNA

La nostra pinsa è preparata con un mix di farine (riso, frumento, soia) e pasta madre: tutti ingredienti ad alta digeribilità.

### Il risultato?

Un prodotto croccante ai bordi e morbido all'interno.  
Friabile e gustoso.

### alla parmigiana

stracciatella, pomodorini  
confit, melanzane dorate,  
Parmigiano Reggiano, basilico,  
olio EVO - 9

### amalfitana

stracciatella, gamberi rosa,  
zucchine, zeste di limone, olio  
EVO, prezzemolo - 10

### passaggio a Nord- Est

fior di latte, radicchio  
trevigiano al forno, taleggio,  
datterini gialli, origano, speck  
Larcher - 9

### jamòn

pomodoro San Marzano, fior  
di latte, Jamón Serrano - 11

### Panarea

fior di latte, fiore di capperi,  
carpaccio di tonno pinna gialla,  
datterini rossi, granella di  
pistacchio, fiocchi di sale,  
spinacini freschi, olio EVO - 10

### Tirreno Adriatico

chips di zucchine, pomodori  
secchi, acciughe, origano,  
mousse di burrata - 10

### Cianco

patate, rosmarino, spinacini  
freschi, olio EVO, origano - 8

### nordica

stracciatella pugliese,  
salmone affumicato, erba  
cipollina, spinacini freschi,  
olio evo - 10

### affresco

pomodori canestrini a fette,  
stracciatella, filetti di acciughe,  
basilico, olio - 9  
*100% condimenti a crudo*

### Vega

pomodoro San Marzano,  
radicchio trevigiano, zucchine,  
datterini, melanzane, spinacini,  
basilico fresco, olio - 10

### Portofino

pomodori datterini, tartare di  
tonno, tartare di salmone,  
chips di zucchine, olio, zeste di  
agrumi - 14

### settembre

stracciatella di bufala, porcini,  
fiori di zucca pastellati, olio  
EVO, basilico fresco, pepe  
nero - 10

### due torri

stracciatella pugliese, mortadella  
fuori forno, pistacchi - 9

### vedi Napoli

fior di latte, cime di rapa  
spadellate, salsiccia fresca,  
provola, pomodori secchi, olio,  
spinacini freschi - 10

### Roma capitale

guanciale, fior di latte, uovo,  
pecorino romano, pomodori confit,  
pepe nero, basilico fresco - 10

# AL METRO

## SCEGLI IL TUO IMPASTO

### PIZZA 1/2 METRO CLASSICO

margherita - 18

farcita 2/3 gusti - 24

### PIZZA 1/2 METRO NAPOLETANO

margherita - 19

farcita 2/3 gusti - 24

### PIZZA 1/2 METRO MULTICEREALI

margherita - 20

farcita 2/3 gusti - 25

# BURGERS

100% carne di Black Angus  
con contorno di patatine fritte

## classico

maxi burger di manzo (200 gr)  
alla griglia, insalata, pomodoro  
fresco, cipolla alla piastra,  
ketchup, maionese - 12

## bacon

maxi burger di manzo (200 gr)  
alla griglia con bacon  
croccante, insalata e pomodoro  
freschi, uovo alla piastra,  
ketchup e maionese - 12

# KIDS MENU



dedicati ai nostri piccoli clienti

## baby tortellini

tradizionali alla panna - 10

## baby cotoletta

di pollo con contorno di  
patatine fritte - 10

## pasta al pomodoro

con pomodoro e basilico - 6

## wurstel

di suino con contorno di  
patatine fritte - 10

**maccheroncino al ragù  
bianco** - 6

**pizza Margherita baby**  
con pomodoro e  
mozzarella - 4

# SALADS

## insalatone Castello

insalata mista, tonno, pomodori  
datterini, uovo sodo, mozzarella di  
bufala, mais, carote, scaglie di  
Parmigiano Reggiano, crostini di  
pane - 9

## esotica

rucola, gentilina, valeriana,  
gamberi al vapore, pomodori  
datterini, scorza d'arancio - 9

## caesar salad

gentilina, bacon croccante,  
crostini di pane, scaglie di  
Parmigiano Reggiano - 8

## mediterranea

gentilina, pomodori datterini,  
carote, cipolla rossa di Tropea,  
basilico, dadolata di tonno rosso  
fresco - 9

## nordica

rucola, valeriana, salmone  
affumicato, uovo sodo, scorza di  
limone - 9

**UNA STRIA O PINSA APPENA SFORNATA?**  
ideali per accompagnare le nostre salads

## BIANCA

sale grosso, olio e rosmarino

PINSA - 5

STRIA - 4

## ROSSA

pomodoro, olio e origano



# CASTELLO



# DESSERT E FRUTTA

## IL FAMOSO

### MASCARPONE DEL CASTELLO

la famosa crema al mascarpone  
che prepariamo noi con gocce  
di cioccolato fondente - 6

## GELATO ALLA CREMA

con coulis di maracuja - 6  
con le amarene Toschi - 6  
affogato al caffè - 6

## TORTA BAROZZI

l'originale Torta Barozzi  
della Pasticceria Gollini - 6

## TORTA BAROZZI

### CON IL NOSTRO MASCARPONE

l'originale Torta Barozzi della  
Pasticceria Gollini con la nostra  
golosa crema al mascarpone - 7

## CREMA AL CAFFÉ - 4

## TORTINO DEL CASTELLO

un classico del Castello: tortino  
al cioccolato con cuore caldo  
servito con la nostra crema al  
mascarpone - 6

## BIGNOLATA

selezione di bignè con crema  
pasticcera, al pistacchio, al  
cioccolato bianco servita con  
salsa al cioccolato fondente - 6

## CREMINO DI LATTE

con salsa al cioccolato - 7  
con frutti di bosco - 7

## STRUDEL CON GELATO

strudel di mele caldo  
accompagnato al gelato alla  
crema - 7

## SORBETTO AL LIMONE - 4

## FRAGOLE

al naturale - 4  
zucchero e limone - 5  
con panna montata - 5

## ANANAS - 4

# LIQUORI E AMARI

Nocino - 4

Limoncello - 3

Liquorice Caffo - 4

Sambuca Molinari - 4

Amaro Lucano - 4

Cynar - 4

Petrus - 4

Amaretto di Saronno - 4

Montenegro - 4

Averna - 4

Branca Menta - 4

Fernet Branca - 4

Amaro del Capo - 4

Jagermeister - 4

Unicum - 4

Bailey's - 4

# DISTILLATI

Diplomatico - 9

Zacapa 23 - 9

Havana Anejo Reserva - 6

Bowmore 12Y - 7

Lagavullin 16Y - 9

903 Barrique - 4

903 Bianca - 4

Oban 14Y - 8

Nikka coffey Malt - 10

Jack Daniel's - 6



CASTELLO #MODERNODAL1967