

# 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

# 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

# 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 occhiolino 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**

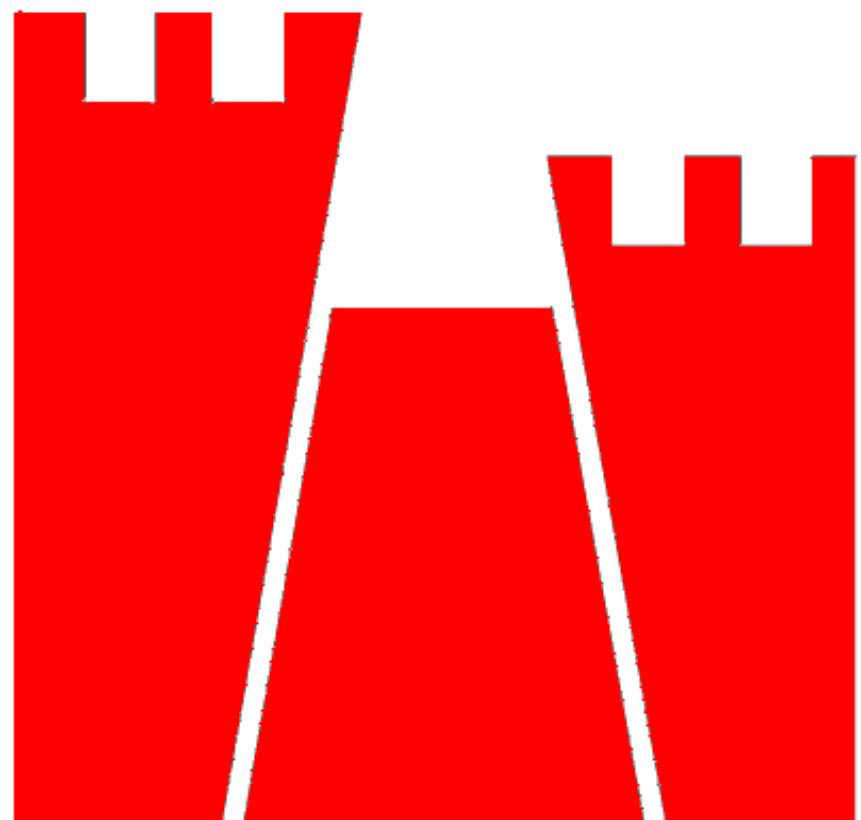
Birrificio del Ducato

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



**pane, coperto e servizio - 2.5**

# VINI

## BIANCHI                    BOLLICINE

bottiglia  
0.75 lt      calice      caraffa  
0.50 lt

**Pignoletto vivace**      15      5      10

Vallona

**Pignoletto classico**      15      5      10

Vallona

**Chardonnay**      19      6      10

Tenuta Luisa

**Ribolla**      19      6      10

Tenuta Luisa

**Pecorino BIO Bakà**      17      5      10

Torri Cantine

**Falanghina Janaré**      16      5      10

La Guardiense

**Gewurztraminer**      19      6      10

Kellerei Meran

bottiglia  
0.75 lt      calice      caraffa  
0.50 lt

**Prosecco DOC**

17      5

**Franciacorta DOCG Majolini**

Brut / Satén / Vintage

35

**Trento DOC Ferrari**

Perlé

40

**Champagne Moet & Chandon**

Réserve Impériale

65

**Champagne Ruinart**

Blanc de Blancs

80

## ROSSI

bottiglia  
0.75 lt      calice      caraffa  
0.50 lt

**Lambrusco Grasparossa**

Nivola Chiarli

15      5      10

**Morellino di Scansano**

San Felo

18      6      12

**Pinot nero**

Franz Haas

29      8

**Chianti Classico**

Castiglioni Frescobaldi

18      5      12

**Lagrein**

Kellerei Meran

19      6

**Bolgheri DOC "Bruciato"**

Antinori Guado al Tasso

32

## ROSATI

bottiglia  
0.75 lt      calice

**Rosa dei Frati**      19      6

Cà dei Frati

**Fashion Victim Rosé**      18      5

Astoria

**Franciacorta DOCG Majolini**      35      6

Brut Rosé

**PIGNOLETTO FRIZZANTE**      bianco della casa

1/4 lt. - 4

1/2 lt. - 8

1lt. - 14

# 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

## 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 tostati - 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

### 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 friggitelli e crema leggera di patate - 16

### filetto di orata

in guazzetto mediterraneo - 16

# TERRA

## 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 fondata 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 fondata 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 fondata

## 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

### tortelloni di ricotta

Vecchia Modena - 14

burro e salvia - 13

salsiccia e porcini - 15

### 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, fondata 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 cappero, 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

### calabria

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 cappero, emulsione di salsa tonnata, valeriana - 12

## SCEGLI IL TUO IMPASTO

e personalizza la tua pizza

### classico

nuova ricetta

### napoletano

+ €1

### multicereali

senza glutine

+ €2 novità!

+ €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 cappero, 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

#### 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

#### due torri

stracciatella pugliese, mortadella fuori forno, pistacchi - 9

# 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 SALADS

100% carne di Black Angus  
con contorno di patatine fritte

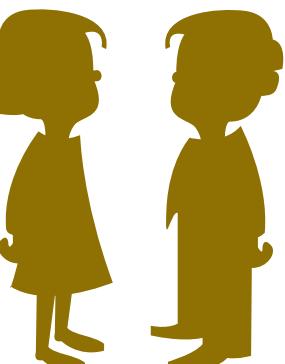
## classico

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

## 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

## nordica

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

## UNA STRIA O PINSA APPENA SFORNATA?

ideali per accompagnare le nostre salads

### BIANCA

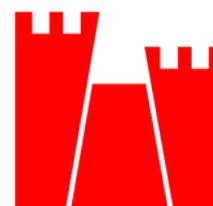
sale grosso, olio e rosmarino

### PINSA - 5

STRIA - 4

### ROSSA

pomodoro, olio e origano



# CASTELLO

# DESSERT LIQUORI E FRUTTA E AMARI

## 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

## FRAGOLE

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

## 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 pasticciata, 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

## ANANAS - 4

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

Lagavulin 16Y - 9

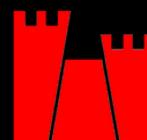
903 Barrique - 4

903 Bianca - 4

Oban 14Y - 8

Nikka coffey Malt - 10

Jack Daniel's - 6



CASTELLO

#MODERNODAL1967