

# BERE

## VINI SFUSI

0,25 LT 4 €   0,50 LT 6 €   0,75 LT 8 €

### BIANCHI

PINOT BIANCO SERENA (VENETO)  
PIGNOLETTO FRIZZANTE MEDICI ERMETE (EMILIA)  
RIBOLLA GIALLA CANTINA MOLON (FRIULI)

### ROSSI

CENTESIMINO CANTINA ANCARANI (FAENZA)  
CABERNET FRANC CANTINA MOLON (FRIULI)  
SANGIOVESE BIO AZ. AGRICOLA GALASSI (BERTINORO)

## BIRRE

### BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE

Litro	9 €
Media	5 €
Piccola	3,50 €

### KELLER SCHMUCKER NON FILTRATA

Litro	9 €
Media	5 €
Piccola	3,5 €

### AFFLIGEM ROUGE

Litro	12 €
Coppa	5,50 €

### CAMALLO DRY HOP IPA

Litro	12 €
Pinta	6 €
Mezza pinta	4 €

SEGUICI SU    
FREE 

QUEL CASTELLO DI DIEGARO

Loc. Diegaro - Cesena (FC)  
Via Emilia Ponente, 19

Tel 0547 347030

info@quelcastello.it  
www.quelcastello.it



<b>VEGETARIANA</b>	
<b>QUELLE NOSTRE PIZZE</b>	
<b><span>🌿</span> VERDURE CRUDE “VEG”</b>	<b>9 €</b>
Schiacciatina con zucchine marinate, pistacchi, insalata di ceci neri al basilico, sedano e misticanza, tutto a crudo, crema di patate al prezzemolo.	
<b><span>★</span> CAPPADOCIA</b>	<b>13 €</b>
Bianca (mozzarella), scaglie di Montasio, bresaola di Cervo, glassa di susine al balsamico, sesamo. Servita già a spicchi”.	
<b>DIAVOLA</b>	<b>9 €</b>
Pomodoro, mozzarella, olive moraiole marchigiane, acciughe, capperi, origano, olio all'aglio, salame piccante.	
<b>ORTO DI DIEGARO</b>	<b>9 €</b>
Bianca (mozzarella), radicchio, patate arrosto, zucca al forno, erbette saltate.	
<b><span>♥</span> LA VALLE</b>	<b>11 €</b>
Bianca (mozzarella), cipolla rossa di Tropea, tomino d'Alpeggio fuso al centro, patate lessate, rosmarino.	
<b>SPECIALE</b>	<b>10 €</b>
Pomodoro, mozzarella, asparagi, porcini, grana, radicchio.	
<b><span>★</span> MI VIDA</b>	<b>16 €</b>
Prosciutto iberico di Bellota (Pata Negra) 30 mesi di stagionatura, stracciatella di panna, emulsione di pomodori calabresi in extra vergine di Brisighella BIO e origano. Servita già a spicchi.	
<b><span>NEW</span> VOCE DI NAPOLI</b>	<b>9 €</b>
Bianca (mozzarella), con friarielli, salsiccia e provola.	
<b>IL VECCHIO E IL MARE</b>	<b>12 €</b>
Bianca (mozzarella), olive Taggiasche denocciolate, straccetti di baccalà, capperi di Pantelleria, pomodorini di Corbara (Salerno).	
<b><span>★</span> MALAVOGLIA</b>	<b>13 €</b>
Bianca (mozzarella), acciughe del Cantabrico a crudo, pomodori calabresi leggermente essiccati e burrata a fine cottura. Servita già a spicchi.	
<b><span>★</span> LAICA</b>	<b>13 €</b>
Bianca (mozzarella), bacon di suino mora romagnola, rosmarino, pecorino di Fossa Brancaloni, riduzione di aceto balsamico. Servita già a spicchi.	
<b><span>★</span> SANTO DOMINGO</b>	<b>16 €</b>
Bianca (mozzarella), burrata pugliese, gamberi crudi di Mazara del Vallo, scorza grattugiata di lime, pistacchi siciliani tostanti. Servita già a spicchi.	
<b>PIEMONTESE</b>	<b>10 €</b>
Pomodoro, mozzarella, porcini, scaglie di grana, rucola, olio di tartufo.	
<b><span>♥</span> PARMIGIANA</b>	<b>9 €</b>
Pomodoro, bufala, melanzane, Parmigiano, basilico.	
<b>SICILIANA</b>	<b>8 €</b>
Pomodoro, mozzarella, olive moraiole, origano, melanzane.	
<b><span>♥</span> ELIS 1994</b>	<b>10 €</b>
Pomodoro, mozzarella, 4 formaggi, salame piccante, olio all'aglio, cipolla, grana, funghi freschi.	
<b>CALABRESE</b>	<b>9 €</b>
Pomodoro, bufala, mozzarella, salame piccante, peperone arrosto, peperoncino, olive greche.	
<b><span>♥</span> TIROLESE</b>	<b>11 €</b>
Bianca (mozzarella), scamorza affumicata, porcini e altri piccoli funghi di bosco, speck tritato.	
<b>VALTELLINA</b>	<b>10 €</b>
Bianca (mozzarella), taleggio, bresaola, rucola, scaglie di grana.	
<b><span>🌿</span> VEGANA</b>	<b>9 €</b>
Hummus fatto in casa, carote brasate, pomodorini, pesto al prezzemolo.	
<b>SETTECROCIARI</b>	<b>8 €</b>
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, radicchio, scaglie di grana, tutto a crudo.	
<b><span>♥</span> ZINGARA</b>	<b>10 €</b>
Pomodoro, mozzarella, rucola, gorgonzola, melanzane, salame piccante.	
<b>CALZONE</b>	<b>8 €</b>
Farcito con mozzarella, ricotta e prosciutto cotto.	
<b>MARGHERITA</b>	<b>7 €</b>
Pomodoro, mozzarella.	
<b><span>★</span> PETRELLA</b>	<b>13 €</b>
Bianca (mozzarella), squacquerone, bruciatini di prosciutto crudo, fichi caramellati in casa. Servita già a spicchi	

Vuoi assaggiarla in versione **STIRATA IN PALA ALLA ROMANA** x 2 o 3 Persone? Scegli 1 pizza tra quelle sopra elencate, raddoppiane il prezzo e aggiungi 4 €

**STIRATA IN PALA ALLA ROMANA**

Una pizza in teglia, leggera e fragrante, farcita direttamente su una pala e cotta su pietra refrattaria. Consistenza “scrocchiarella” per la presenza di olio extravergine ed un impasto ad alta idratazione a lunghissima lievitazione.

<b>STIRATA PER 1 PERSONA</b> (circa cm. 18 x 40)	
<b>STIRATA PER 2 O 3 PERSONE</b> (circa cm. 40 x 60)	<b>1 PERS. / 2 - 3 PERS.</b>
<b><span>NEW</span> STIRATA IN PALA SAPORI DEL SUD</b>	<b>12 € / 28€</b>
Rossa (solo pomodoro), burrata delle Murge, alice fresche spadellate, boccioli di capperi, pomodorini infornati.	
<b><span>NEW</span> STIRATA ALLA PALA BOLOGNESE</b>	<b>9 € / 22 €</b>
Bianca (mozzarella), stracciatella di burrata, mortadella, pesto di pistacchi.	
<b>STIRATA IN PALA SAPORI DALLA TERRA</b>	<b>12 € / 28€</b>
Bianca con mozzarella strappata a mano (a crudo), gorgonzola in cottura, prosciutto di Langhirano 30 mesi di stagionatura (a crudo), maionese al lime.	
<b>STIRATA ALLA PALA MARGHERITONA</b>	<b>8 € / 19 €</b>
Pomodoro a pezzettoni, bufala strappata a mano (sia in cottura poi a crudo), foglie di basilico fresco.	

**LA TUA PIZZA** Parti da una pizza base di € 7,50 e aggiungi gli ingredienti che preferisci.

**0,50 €** Acciughe, capperi, cipolla, fagioli cannellini, funghi freschi, funghi trifolati, mais, melanzane fritte, olive nere, peperoncino fresco, peperoni freschi, pomodorini, prosciutto cotto, radicchio, salsiccia, senape di Dijon, wurstel, zucchine fritte.
**1,00 €** Capperi di pantelleria, carciofini, cipolla rossa di Tropea, grana grattugiato, melanzane ai ferri, olive greche, pancetta, patate fritte, patate lessate, peperoni ai ferri, pomodorini di corbara, pomodorini essiccati, ricotta, salame dolce, salame piccante, zucchine ai ferri, zucchine marinate.
**1,50 €** Asparagi, carote brasate, friarielli, gelatina di aceto balsamico, gorgonzola, grana in scaglie, mortadella, olive moraiole, patate arrosto, pesto di pistacchi, rucola, scaglie di grana, speck, squacquerone, uovo occhio bue.
**2,00 €** 4 formaggi, bufala, cacio cavallo, crema di patate, crema di rapa rossa, erbette saltate, formaggio crosta nera dei pirenei, funghi di bosco, guanciale di mora romagnola, hummus, olio tartufato, patate mantecate, pecorino di fossa, pere kaiser marinate, prosciutto crudo, provola, scamorza affumicata, taleggio, tonno, topinambur, uovo sodo, verdure al vapore.
**3,00 €** Bresaola, fichi caramellati, peperoni piquillos di Lodosa, porcini, prosciutto Langhirano 30 mesi, stracciatella di panna.
**4,00 €** Tomino, verdure grigliate.
**5,00 €** Acciughe del Cantabrico, frutti di mare, Bresaola di Cervo.
**6,00 €** Prosciutto Pata Negra, gamberi rossi di Mazara Del Vallo.

## PASTA

<b><span>NEW</span> AGNOLOTTI</b>	<b>10 €</b>
Agnolotti di ortica e caprino con burro di timo fresco.	
<b><span>NEW</span> SPAGHETTONE “PASTA MANCINI”</b>	<b>10 €</b>
Con cime di rapa, acciughe e pan fritto.	
<b><span>NEW</span> CAPPELLACCIO DI RAVIGGIOLO</b>	<b>10 €</b>
Fattoria Trapoggio con carbonara al profumo di timo.	
<b>BIS ROMAGNOLO</b>	<b>9 €</b>
Cappelletti e tagliatelle fatti in casa al mattarello con un ottimo ragù di manzo.	
<b><span>NEW</span> TAGLIOLINI</b>	<b>13 €</b>
Al verde del prezzemolo, capperi, pesto leggero di limone e seppie crude.	
<b><span>♥</span> LASAGNA DELLA LORETTA AL FORNO</b>	<b>9 €</b>
Probabilmente le lasagne della nostra Loretta sono le più buone che abbiate mai assaggiato.	
<b><span>NEW</span> RIGATONI</b>	<b>12 €</b>
“Pasta Mancini” alla crema di cozze e ceci.	
<b><span>🌿</span> CASERECCHE DI GRANO SARACENO BIO ZERO GLUTINE</b>	<b>9 €</b>
Con pesto ottenuto da foglie di cavolo nero.	
<b>STROZZAPRETI “RICETTA DELLA CASA”</b>	<b>9 €</b>
Con scalogno dolce di Romagna e Prosciutto di Langhirano.	
<b><span>NEW</span> GNOCCHI DI PATATA E ZUCCA</b>	<b>10 €</b>
Con Blu di bufala, concassè di zucca e noci di Pecan.	

**CON LE MANI** (Tutti i nostri panini sono cotti nel forno a legna di San Patrignano e serviti con patatine, insalatina in foglia e salse)

<b>ROCK BURGER</b>	<b>10 €</b>
Succulento panino ai cereali, spalla di maialino sfilacciata e affumicata, salsa di arrosto, rafano bianco e daikon.	
<b>QUELL'HAMBURGER DI DIEGARO</b>	<b>13 €</b>
Puro manzo macinato fresco in casa con cipolla caramellata, giardiniera di cetriolo, Formaggio filante Crosta Nera dei Pirenei.	
<b>LOVO BBQ</b>	<b>9 €</b>
Panino al latte con una gustosa pancettona cotta a bassa temperatura al profumo di lavanda e rosolata al BBQ con aggiunta di cipolla fritta, spinacini freschi e caciotta del Montefeltro.	

<b>MARE / TERRA</b>	<b>MEZZA / INTERA</b>
<b><span>♥</span> LE POLPETTE DI BRUNO</b>	<b>10 €</b>
Un classico della nostra tradizione. Sono cotte lentamente in umido con un sugo ai piselli.	
<b><span>NEW</span> CARPACCIO DI TONNO</b>	<b>14 € / 18 €</b>
Taglio sottile di tonno crudo con una deliziosa maionese al lime, pan fritto e un'emulsione ai frutti di bosco.	
<b>FANTASTICA COSTINA BBQ DI MAIALE (BIG!)</b>	<b>15 €</b>
Marinate e cotte a bassa temperatura per poi essere rosolate al BBQ. Serviamo queste gustose costine tenerissime dentro e croccanti fuori con verdure tagliate a bastoncino saltate in padella.	
<b><span>NEW</span> GAMBERONI ALLA PLANCIA</b>	<b>20 €</b>
Con riso nero e salsa al curry	
<b><span>NEW</span> POLLASTRELLO DEL CONTADINO</b>	<b>14 €</b>
Allevato in libertà da un'azienda agricola certificata “antibiotici Zero”, cotto in tegame con patate.	
<b><span>NEW</span> CARPACCIO DI GIRELLO</b>	<b>8 € / 14 €</b>
Con fonduta e rabarbaro con riduzione di Sangiovese	
<b><span>NEW</span> STRACCETTI DI MANZO SALTATI</b>	<b>15 €</b>
In ristretto di Albana, con verdure saltate e una gustosa bruschetta al ketchup di peperone.	
<b>IL MARE A PEZZI</b>	<b>22 €</b>
Tranci di branzino, tonno e coda di rospo serviti alla plancia con cappasanta, gambero e verdure saltate al limone	
<b>TARTARE DI MANZO AL COLTELLO</b>	<b>12 € / 18 €</b>
Magrissimo filetto di manzo crudo, battuto al momento al coltello, con senape, pan brioche e insalatina.	
<b>GRAN PIATTO CON SFIZI DI MARE</b>	<b>12 € / 18 €</b>
Una ricca proposta con polpo, seppie, salmone, alici, varie insalate di mare... e una ricetta calda a sorpresa.	
<b>TAGLIATA DI FILETTO</b>	<b>22 €</b>
Un succulento trancio di filetto di manzo “Selezione Quel Castello” rosolato al forno e scaloppato, servito con una calda emulsione di extravergine e timo fresco con ortaggi di stagione.	
<b><span>★</span> MAR CANTABRICO E COSTIERA AMALFITANA</b>	<b>15 €</b>
Acciughe del Cantabrico “Serie Oro”, alici di Sicilia, Piquillos DOP di Lodosa, pane toscano e burro.	
<b>SALUMI DI PARMA, SPAGNA E DI MORA ROMAGNOLA</b>	<b>9 € / 15 €</b>
Crudo di Langhirano (30 mesi di stagionatura) “Onesto Ghirardi”, coppa stagionata di San Patrignano, lardo di Pata Negra, lombetto di suino brinato e salame di Mora Romagnola, olive nostrane e piadina.	
<b>LA CARNE SUI CARBONI</b>	<b>15 €</b>
Salsiccia, castrato, fettine di manzo, costine, coppa fresca e pane bruscato con pancetta. Patate croccanti al rosmarino completano il piatto.	

<b>VEGETARIANA</b>	
<b>VERDURE / FORMAGGI</b>	<b>MEZZA / INTERA</b>
<b><span>🌿</span> LA PADELLA DI VERDURE</b>	<b>8 € / 15 €</b>
La rivincita delle verdure, dei legumi e dei cereali: una scelta gustosa che gioca di consistenze, sapori e colori.	
<b>LA BAITA DEI FORMAGGI</b>	<b>8 € / 14 €</b>
Una selezione di eccellenze casearie da vari angoli d'Italia con stagionature e affinamenti diversi accompagnata da mamellata di peperoni fatta in casa, salsa di mele campanine alla senape, pane integrale.	
<b><span>NEW</span> CARCIOFI E BURRATA</b>	<b>14 €</b>
Burrata affumicata, olive nere disidratate, carciofo al tegame e sfogliata di piadina	
<b><span>🌿</span> PATATA DOLCE ALLA BRACE</b>	<b>7 € / 13 €</b>
Maggiorana, battuto di pomodori gratinati e insalata di ceci neri al basilico.	
<b><span>🌿</span> CROCCHETTE DI QUINOA KM 0</b>	<b>6 € / 12 €</b>
Questa quinoa viene coltivata da un produttore di Mercato Saraceno e servita con pesto di cavolo nero e una deliziosa mostarda di prugne.	



<p>La nostra prima scelta sono materie prime fresche ma in caso di irreperibilità ricorriamo a prodotti surgelati di prima qualità. Rivolgersi al personale di servizio.</p> <p>Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili, rivolgersi al personale di servizio.</p>			
<span>🌿</span> Vegan	<span>♥</span> Preferiti	<span>NEW</span> Novità	<span>★</span> Esclusivi