

LESFORNATE

Una nuova ricetta di Quel Castello.
Cross tra schiacciata e pizza: farina di grano spezzato e orzo tostato.
Viene cotta al forno in teglia da 24 cm di diametro.
Consistenza croccante che ingloba una leggerissima alveolatura.
Super-digeribili e deliziose!

SFORNATA SAPORI DEL SUD

Rossa (solo pomodoro), stracciatella di burrata, alici fresche spadellate, boccioli di capperi, pomodorini infornati. 16 €

SFORNATA CON STRACCETTI DI MANZO

Una nuova interpretazione dell'hamburger farcito con straccetti di puro filetto di manzo saltati in extra-vergine, formaggio "Crosta Nera dei Pirenei" mantecato con patate in forchetta alla senape, cipolla rossa agro-dolce e chips di patata 15 €

SFORNATA BOLOGNESE

Stracciatella di burrata, mortadella, pesto di pistacchi. 10€

BOWL

Piatto unico in una ciotola. Leggero e ben bilanciato nei nutrienti, composto da verdura di stagione, proteine, cereali e semi oleosi.

BOWL VIA DALLA SPIGA (ESTATE 2022)

Orzo, gazpacho di pesche nettarine, insalata di finocchi, zucchine alla menta e anacardi salati 12 €

BOWL SICILIA

Cubi di tonno tatakì, riso nero integrale "Nerone" BIO, fricò di ortaggi estivi, spuma di bufala, misticanza, pistacchi 14 €

BOWL MARE

Salmone marinato, melone e umeboshi, bulghur (grano spezzato), pannocchiette di mais brasate, guacamole di piselli e insalata di foglie 14 €

LA PADELLA DI VERDURE

La rivincita delle verdure, dei legumi e dei cereali: una scelta gustosa che gioca di consistenze, sapori e colori 13 €

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.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili, rivolgersi al personale di servizio.

SET MENU

IN UN'UNICA USCITA VI SERVIAMO UN MENU' COMPLETO,
GUSTOSO E BILANCIATO

SET MENU ROMAGNOLO

Lasagna (oppure bis romagnolo di tagliatelle e cappelletti al ragù) + Padellina di ortaggi misti + Piadina romagnola rucola e squacquerone. 15 €

SET MENU DALL'ORTO

Melanzana al forno, pomodorini canditi, stracciatella, basilico + Crackers integrali + fagiolini saltati con pomodorini dolci 16 €

SET MENU MARINARO

Polpo in tempura nera, salsa all'arrabbiata di mare e scarpetta all'acqua di bufala + Piadina romagnola con ortaggi di stagione + erbe di stagione saltate 18 €

SET MENU CAMPAGNOLO

Pollastrello del contadino cotto al tegame + Fagiolini saltati con pomodorini dolci + Piadina romagnola allo squacquerone. 16 €

PRIMI

Tagliatelle al mattarello con il nostro ragù romagnolo 9 €

Cappellaccio di ravignolo "Fattoria Trapoggio", vongole, salicornia 14 €

Gnocchi di patate al pesto freddo di basilico e fricò di ortaggi estivi 12 €

Passatelli asciutti con fiori di zucca, sarde e pomodorino giallo 10 €

Risotto freddo al pesto di basilico, burrata e crudaiola di pomodorino dolce 10 €

Paccheri al tonno, crema di borlotti e bottarga 16 €

SECONDI

Girello di vitello cotto al punto di rosa con salsa tonnata e capperi 16 €

"Il Mare a Pezzi" Pesce in tranci alla plancia e verdure all'agro saltate 24 €

Spalla di agnello, erbe, fonduta di pecorino 16 €

Baccalà alla piastra, crema di prezzemolo, acciuga e spuma di squacquerone 22 €

La Tagliata di Filetto.

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 22 €

Frittura di mare con calamari, alici, tempura di verdure e maionese al lime 16 €

ORTAGGI DI STAGIONE

Carote al forno al profumo di timo fresco 5,00 €

Fiore di zucca, patata/ricotta/acciuga in pastella 6,00 €

Padellina di ortaggi misti 8,00 €

Erbette Saltate 5,00 €

Insalata Mista 4,00 €

Fricò di ortaggi € 5

Fagiolini saltati con pomodorini dolci € 6

DOLCI

Gelato Cioccolato Extra-Fondente al Sale di Maldon e Arachidi Tostate 5 €

Gelato Fior di Latte e Amarene Babbi 5 €

Cestino di Crema Chantilly al Limone con Frutti di Bosco e Fragole 7 €

Biscotti, croccanerie e dolci secchi della casa 7 €

Semifreddo alle fragole con gelée di basilico (vegan e gluten free) 6 €

Zuppa inglese a bassa temperatura 7€

Lemon curd con meringa all'italiana 7€

Parfait di zabaione, sfoglia caramellata, croccante di mandorle e mou al caffè 6 €

Cassata scomposta con arancia candita e pistacchio caramellato 6 €

Sorbetto al Caffè 5 €

Sorbetto Maracuja e Mentuccia 5 €



CARTA LUNCH

CARTA LUNCH

Questa carta e' disponibile dal lunedì al sabato a pranzo.

Sono piatti di stagione pensati per un pranzo veloce e gustoso.

Il vostro cameriere vi suggerirà anche i "Piatti del Giorno", sia di terra che di mare, pensati dallo chef questa mattina per Voi!

Quel Castello di Diegaro è qui per voi da 41 anni
GRAZIE per la vostra fiducia.