

LA FARINA

*La fantastica farina del
Molino Paolo Mariani,
semi-integrale (grado 1)
raccolta fra la Romagna e le
Marche.*

L'IMPASTO

*Impasto indiretto. 2 giorni di
lievitazione: primo giorno pre-impasto
secondo giorno impasto. Totale 48 ore!*

IL LIEVITO

Lievito naturale!

TONDA

*La pizza della tradizione.
Cornicione alto e croccante con una
splendida alveolatura.
Se la crosta presenta qualche bruciacchiatura
significa che la lievitazione
è perfettamente svolta
(diffidare dei cornicioni senza bruciature!)*

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.*

*STIRATA X 1 PERSONA circa cm. 18 x 40
STIRATA PER 3 PERSONE (o 2 persone molto
affamate!) circa cm. 40 x 60*

LE SFORNATE

*Cross tra schiacciata e pizza: farina di grano
spezzato e orzo tostato, cotta al forno in teglia
tonda da 24 cm di diametro.
Consistenza croccante che ingloba una
leggerissima alveolatura.
Nelle sfornate gli ingredienti si trovano
all'interno, come farcitura.
Super-digeribili e deliziose!
Una nuova idea di Quel Castello*

LA STORIA DELLA PIZZA

Ricette classiche, ingredienti semplici, qualità mai vista.
Come diceva Karl Krauss: "L'origine è la meta"

LA PROSCIUTTO E FUNGHI DEI SOGNI

Pomodoro, mozzarella, funghi cardoncelli trifolati (rigorosamente trifolati) e prosciutto cotto Alto Adige stagionato oltre 1000 metri "Roberto Larcher".

TONDA/PALA X 1 - € 12

PALA X 2/3 - € 28

MARGHERITA EXTRA BUFALA

Polpa di pomodori, mozzarella, bufala a fine cottura e basilico.

TONDA/PALA X 1 - € 12

PALA X 2/3 - € 28

MARGHERITA DI DIEGARO

Datterini gialli, mozzarella, datterini rossi, provola e basilico.

TONDA/PALA X 1 - € 10,5

PALA X 2/3 - € 25

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella.

SOLO TONDA € 8

VOCE DI NAPOLI

Bianca (mozzarella), con friarielli, salsiccia e provola.

TONDA/PALA X 1 - € 12

PALA X 2/3 - € 28

IL CALZONE

Una delle nostre specialità è il buonissimo calzone.

CLASSICO - 8 €

Farcito con mozzarella, ricotta e prosciutto cotto.

LA PIZZA DEL MESE

Come valorizzare al massimo le materie prime in accostamenti originali e molto golosi.

ESTATE IN CAMPAGNA

Bianca con fiori di zucca freschi, crema di robiola, acciughe del Cantabrico, mandorle tostate, pomodorini biscottati ed erbe aromatiche fresche.

Servita già a spicchi.

TONDA/PALA X 1 - € 14

PALA X 2/3 - € 32

LE PIZZE E LE SFORNATE

ZINGARA

Pomodoro, mozzarella, rucola, gorgonzola, melanzane, salame piccante.

SOLO TONDA € 12

PARMIGIANA

Pomodoro, mozzarella, bufala, melanzane, parmigiano, basilico.

SOLO TONDA € 10,5

SICILIANA

Pomodoro, mozzarella, olive moraiolo, origano, melanzane.

SOLO TONDA € 9,5

SAPORI DEL SUD

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

SFORNATA (NO POMODORO) - € 14

TONDA/PALA X 1 - € 14

PALA X 2/3 - € 32

BOLOGNESE

Bianca (mozzarella), stracciatella di burrata, mortadella, pesto di pistacchi.

SFORNATA (NO MOZZARELLA) - € 12

TONDA/PALA X 1 - € 13

PALA X 2/3 - € 30

SAPORI DALLA TERRA

Bianca con mozzarella strappata a mano (a crudo), gorgonzola in cottura, prosciutto di Langhirano 30 mesi di stagionatura (a crudo), maionese al lime.

TONDA/PALA X 1 - € 14

PALA X 2/3 - € 32

ELIS (1994)

Pomodoro, mozzarella, 4 formaggi, salame piccante, olio all'aglio, cipolla, grana, funghi freschi.

SOLO TONDA € 12

MALAVOGLIA

Bianca (mozzarella), acciughe del Cantabrico a crudo, pomodori calabresi leggermente essiccati e burrata a fine cottura.

TONDA/PALA X 1 - € 15

PALA X 2/3 - € 34

VERDURE GRIGLIATE

Pomodoro, Mozzarella e verdure cucinate alla griglia.

SOLO TONDA € 12

LAICA

Bianca (mozzarella), bacon di suino mora romagnola, rosmarino, pecorino di Fossa Brancaleoni, riduzione di aceto balsamico. Servita già a spicchi.

TONDA/PALA X 1 - € 14

PALA X 2/3 - € 32

SANTO DOMINGO

Bianca (mozzarella), burrata pugliese, gamberi rossi crudi, scorza grattugiata di lime, pistacchi siciliani tostati.

SFORNATA (SENZA MOZZARELLA) - € 17

TONDA/PALA X 1 - € 18

PALA X 2/3 - € 40

PIEMONTESE

Pomodoro, mozzarella, porcini, scaglie di grana, rucola, olio al profumo di tartufo.

SOLO TONDA € 12

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella, olive moraiolo marchigiane, acciughe, capperi, origano, olio all'aglio, salame piccante.

TONDA/PALA X 1 - € 10,5

PALA X 2/3 - € 25

CALABRESE

Pomodoro, bufala, mozzarella, salame piccante, peperone arrosto, peperoncino, olive greche.

SOLO TONDA € 10,5

TIROLESE

Bianca (mozzarella), scamorza affumicata, porcini e altri piccoli funghi di bosco, speck tritato.

SOLO TONDA € 13

ORTO DI DIEGARO

Bianca (mozzarella), radicchio, patate arrosto, zucca al forno, erbette saltate.

TONDA/PALA X 1 - € 10,5

PALA X 2/3 - € 25

PETRELLA

Bianca (mozzarella), squacquerone, bruciatini di prosciutto crudo, fichi caramellati in casa. Servita già a spicchi.

TONDA/PALA X 1 - € 15

PALA X 2/3 - € 34

LA DISPENSA

Per gustare proposte semplici, gustose e di grande qualità.

IL MIGLIORE PROSCIUTTO CRUDO

Prosciutto Crudo di Langhirano "Extra dolce" 36 mesi di stagionatura "Onesto Ghirardi".

1 ETTO 12 €

2 ETTI 20 €

FIORE DI ZUCCA & LA BURRATA

La gioia di addentare il frutto di questa stagione farcito con patata, ricotta e acciuga.

Con l'avvolgenza della dolce burrata.

ANTIPASTO 13 €

ANTIPASTO SFIZIOSO

Crema brûlée di squacquerone con prugna sciroppata, patè di prosciutto Langhirano e pane bruscato.

ANTIPASTO 10 €

TAGLIERE ASSORTITO

Crudo di Langhirano (36 mesi di stagionatura) "Onesto Ghirardi", coppa stagionata di San Patrignano, lardo di Pata Negra, mortadella "Bonfatti", salame di Mora Romagnola, olive nostrane e piadina.

PIATTO DA PORTATA 17 €

CARPACCIO DI TONNO

Tonno affumicato servito con gazpacho di pesche nettarine, pan brioche e misticanza.

ANTIPASTO 14 €

PIATTO DA PORTATA 20 €

MANZO AL COLTELLO

Magrissimo filetto di manzo crudo, battuto al momento al coltello, con senape, pan brioche e insalatina.

ANTIPASTO 14 €

PIATTO DA PORTATA 20 €

LA BRUSCHETTA

Di pane di segale cotto al forno a legna di San Patrignano con fricò di ortaggi al profumo di basilico, spicchio di formaggio ai tre lattini della fattoria Trapoggio.

ANTIPASTO 10 €

PIATTO DA PORTATA 14 €

FORMAGGIO BLU DELL'ABBONDANZA

Selezionato dal mitico Renato Brancaleoni di Roncofreddo. Un formaggio dolce, cremoso, con solo un lieve accenno delle note aromatiche dovute all'erborinatura.

FORMAGGIO 10 €

FORMAGGIO CASATICA DI BUFALA

È uno dei rari formaggi di bufala italiani a breve stagionatura. La crosta è vellutata dal profumo delicato. La pasta è morbida e il sapore è delicato con note fresche.

FORMAGGIO 10 €

PECORINO CANESTRATO DOP

I canestri di giunco, in cui si lascia stagionare il formaggio, ancora oggi sono realizzati dagli artigiani pugliesi.

Consistenza soda e compatta, ma comunque morbida.

Questo pecorino richiama il gusto del latte ma è anche piuttosto aromatico e sapido.

FORMAGGIO 10 €

FORMAGGIO 3 LATTI

Pecora, vacca, bufala.

FORMAGGIO 10 €

ROBIOLA DI ROCCAVERANO

Prodotto sulle colline aspre e incolte della Langa astigiana è l'unico caprino storico d'Italia degno di confrontarsi con i celebri chèvres d'oltralpe. Al naso buone sensazioni di yogurt, di erba verde, di nocciola. Mentre in bocca questo formaggio presenta una straordinaria suadanza con sfumature piccanti, muschiate e lunga avvolgenza nel finale.

FORMAGGIO 10 €

FORMAGGIO REYPENAER

Prodotto in un piccolo caseificio artigianale olandese. La consistenza dura della pasta si scioglie lentamente in bocca, liberando un gusto pieno, con note di caramello e frutta secca. Formaggio pluripremiato.

FORMAGGIO 10 €

PICCOLA BAITA DI 3 DEI FORMAGGI

Robiola di Roccaverano, Stelvio e Pecorino canestrato.

PIATTO 3 FORMAGGI 12 €

LA BAITA DEI 6 DEI FORMAGGI

Presentazione di tutti i formaggi, accompagnata da marmellate/salse fatte in casa e pane integrale.

PIATTO DA 6 FORMAGGI 16 €

LA PASTA

PASSATELLI ASCIUTTI - 14 €

Passatelli asciutti con fiori di zucca, sarde e pomodorino giallo.

GNOCCHI FATTI IN CASA - 12 €

Al pesto freddo di basilico e fricò di ortaggi estivi.

CAPPELLACCIO DI RAVIGGIOLO - 16 €

Il premiato raviggiole della "Fattoria Trapoggio" accompagna gustose vongole con la fresca salicornia.

BIS ROMAGNOLO - 14 €

Cappelletti e tagliatelle fatti in casa al mattarello con un ottimo ragù di manzo.

PACCHERI PASTA RUMMO - 16 €

al tonno, crema di borlotti e bottarga.

LASAGNA AL FORNO - 12 €

Probabilmente le più buone che abbiate mai assaggiato.

ARRABBIATA DI MARE! - 14 €

Spaghettoni "Pasta Mancini" all'arrabbiata di mare con cozze e polvere di capperi.

RAVIOLI RIPIENI DI MELANZANA - 16 €

Con prosciutto cotto di Pata Negra e provola.

STROZZAPRETI - 10 €

con ragù di salsiccia e piselli.

L'ORTO

FIORE DI ZUCCA IN PASTELLA

Il fiore di zucca è farcito di patata, ricotta e acciuga.

CONTORNO 8 €

PATATE ARROSTO

Al profumo di rosmarino.

CONTORNO 5 €

CAROTE BRASATE AL TIMO FRESCO

CONTORNO 5 €

LA PADELLA DI VERDURE

La rivincita degli ortaggi, dei legumi e dei cereali: una scelta gustosa che gioca di consistenze, sapori e colori.

CONTORNO 8 €

PIATTO DA PORTATA 15 €

ERBETTE!

Cicoria, bietoline e quello che la natura ci riserva, tutto saltato in padella.

CONTORNO 5 €

MELANZANA

Melanzana al forno, pomodorini canditi, stracciatella, basilico.

SOLO PIATTO DA PORTATA 15

FAGIOLINI

Fagiolini saltati con pomodorini dolci.

CONTORNO 5 €

FRICO'

Fricò di ortaggi estivi.

CONTORNO 7 €

MARE / TERRA

LE POLPETTE DI BRUNO

Un classico della nostra tradizione. Sono cotte lentamente in umido con un sugo ai piselli.

ANTIPASTO 8 €

PIATTO DA PORTATA 12 €

POLPO

Polpo in tempura nera, pomodoro all'acqua di mare e bruschetta di bufala.

ANTIPASTO 16 €

PIATTO DA PORTATA 20 €

COSTATA DI MANZO ALLA BRACE

Una succulenta tagliata "alla toscana" con pregiati carni "selezione Quel Castello" (minimo 10 etti)

PIATTO DA PORTATA - 6,5 €/ETTO

CALAMARO ALLA PIASTRA

Calamaro alla piastra con scarola e salvia in tempura.

ANTIPASTO 14 €

PIATTO DA PORTATA 18 €

POLLASTRELLO DEL CONTADINO

Allevato in libertà da un'azienda agricola certificata "antibiotici Zero", cotto in tegame con patate.

PIATTO DA PORTATA 16 €

BACCALA'

Baccalà alla piastra, crema di prezzemolo, acciuga e spuma di squacquerone.

SOLO PIATTO DA PORTATA 22 €

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.

PIATTO DA PORTATA 25 €

LA CARNE SUI CARBONI

Salsiccia, castrato, fettine di manzo, costine, coppa fresca e pane bruscato con pancetta. Patate croccanti al rosmarino completano il piatto.

PIATTO DA PORTATA 18 €

IL MARE A PEZZI

Con pesce in tranci alla plancia e verdure all'agro saltate.

PIATTO DA PORTATA 25 €

GIRELLO DI VITELLO

Cotto al punto di rosa con salsa tonnata e capperi.

PIATTO DA PORTATA 18 €

BOWL MARE

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

PIATTO DA PORTATA 16 €

FRITTURA DI MARE

Calamari, alici, tempura di verdure e maionese al lime.

ANTIPASTO 12 €

PIATTO DA PORTATA 18 €

BOWL VIA DALLA SPIGA

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

PIATTO DA PORTATA 14 €

SFORNATA CON STRACCETTI DI MANZO

Una nuova interpretazione dell'hamburger farcito con straccetti di puro filetto di manzo saltati in extravergine, formaggio "Crosta Nera dei Pirenei" mantecato con patate in forchetta alla senape, cipolla rossa agrodolce e chips di patata.

PIATTO DA PORTATA 16 €

La nostra prima scelta sono materie prime fresche, ma in caso di irreperibilità ricorriamo a prodotti surgelati di prima qualità.

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

BERE

VINI SFUSI

PINOT BIANCO (VENETO) DA CL.25 - 4,00€

PINOT BIANCO (VENETO) DA CL.50 - 6,00€

PAGADEBIT DELLA CASA AZ. AGRICOLA LA CASTELLANA BOTTIGLIA - 10,00€

BIANCO FRIZZANTE (VENETO) CL.25 - 4,00€

BIANCO FRIZZANTE (VENETO) CL.50 - 6,00€

BIANCO FRIZZANTE (VENETO) CL.75 - 8,00€

SANGIOVESE AZ.AGRICOLA CA' PERDICCHI CL.25 - 4,00€

SANGIOVESE AZ.AGRICOLA CA' PERDICCHI CL.50 - 6,00

SANGIOVESE DELLA CASA AZ. AGRICOLA LA CASTELLANA BOTTIGLIA - 10,00€

CALICE PINOT BIANCO - 3,00€

CALICE FRIZZANTE - 3,00€

CALICE SANGIOVESE CANTINA CA PERDICCHI - 3,00€

BIRRE BOTTIGLIA/LATTINA

MONTAGNARDE 1979 AMBER BELGIAN BOTT. 0,75 CL - 14,00€

BIRRA ARTIGIANALE CUT IT OUT APA (NOIZ) LATTINA CL.40 - 7,00€

BIRRA ARTIGIANALE KARMIK ALTBIER (NOIZ) LATTINA CL.40 - 7,00€

BIOSFERA BLOND ALE BOTT. CL.33 - GLUTEN FREE - 6,00€

BIRRA ELLY BOTT. 0,5L BIRRIFICIO MALATESTIANO - 7,00€

ICHNUSA NON FILTRATA BOTT. CL.50 - 4,00€

MONTAGNARDE 1979 AMBER BELGIAN BOTT. 0,33 CL - 6,00€

LOLA RENT ONE ITALIAN SAISON BOTT. 0,33 CL - 6,00€

BECK'S ANALCOLICA - 4,00€

BIRRE SPINA

LEFFE ROUGE 0,33 CL - 5,00€

LEFFE ROUGE 0,50 C - 8,00€

LEFFE ROUGE 1 L - 13,00€

STELLA ARTOIS 0,20 CL - 3,00€

STELLA ARTOIS 0,40 CL - 5,00€

STELLA ARTOIS CARAFFA 0,50 CL - 6,00€

STELLA ARTOIS CARAFFA 1 L - 10,00€

HOEGAARDEN BIRRA BLANCHE 0,25 CL - 3,50€

HOEGAARDEN BIRRA BLANCHE 1 L - 11,00€

BIBITE BOTTIGLIA/LATTINA

COCA PICCOLA 0,25 CL - 3,00€

COCA MEDIA 0,40 CL - 4,00€

COCA COLA BOTT. VETRO 1L - 8,00€

COCA/FANTA/SPRITE BOTT. VETRO 0,33CL - 3,00€

BIBITE SPINA

COCA COLA CARAFFA 0,50 CL - 5,00

COCA COLA CARAFFA 1L - 8,00€

MENU ENGLISH VERSION



**PER VISIONARE
L'INTERA CARTA DEI VINI
SCANSIONA IL QR CODE**

