

LE SFORNATE

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 16 €

SFORNATA BOLOGNESE

Stracciatella di burrata, mortadella, pesto di pistacchi. 12€

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" (AUTUNNO 2022)

Cavolfiore arrosto crocchetta di miglio, anacardi, crema di cavolo nero, misticanza 14 €

BOWL "PESCE AZZURRO"

Tranci di sgombro, caprino, bulghur (grano spezzato), salsa verde, misticanza e cipolla agrodolce 16 €

BOWL CESAR

Pollo marinato, salsa al curry, riso rosso, broccoli saltati, misticanza e mandorle 16 €

LA PADELLA DI VERDURE

La rivincita delle verdure, dei legumi e dei cereali: una scelta gustosa che gioca di consistenze, sapori e colori 15€

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) + Cavolfiori/Broccoli + Piadina romagnola rucola e squacquerone. 15 €

SET MENU DALL'ORTO

Zucca in crosta, ravignolo fresco, sottobosco di funghi alla maggiorana + Crackers integrali + cavolo nero saltato 16 €

SET MENU MARINARO

Tagliata di tonno beccafico + Crackers integrali + cavolo nero saltato 18 €

SET MENU CAMPAGNOLO

Pollastrello del contadino cotto al tegame + Cavolfiori/Broccoli + Piadina romagnola allo squacquerone. 16 €

PRIMI

Tagliatelle al mattarello con il nostro ragù romagnolo 12 €

Spaghetti verdi alla chitarra, sugo bianco di seppia, calamari arrostiti, spinaci croccanti 15 €

Cappellaccio di ravignolo "Fattoria Trapoggio", ragù bianco di agnello, macis 16 €

Minestra di monfettini in brodo di pesce dell'Adriatico 15 €

Gnocchi di patate arrosto con foglie di cavolo nero e morbido di ceci 12 €

Rigatoni all'amatriciana di mare con ventresca di ricciola 16 €

SECONDI

Coppa di maialino da latte arrosto, a lentissima cottura, con susina sciropata in casa e purè di patata 18 €

"Il Mare a Pezzi" Pesce in tranci alla plancia e verdure all'agro saltate 25 €

Spalla di agnello, erbette, fonduta di pecorino 18 €

Baccalà alla piastra, bagnacauda, batata 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 25 €

Frittura di mare con calamari, alici, tempura di verdure e maionese al lime 18 €

ORTAGGI DI STAGIONE

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

Cavolo nero saltato con mandorle e sciroppo di susina 6,00 €

Padellina di ortaggi misti 8,00 €

Broccoli e Cavolfiori con emulsione al limone 5,00 €

Insalata Mista 4,00 €

Zucca al pepe nero 7,00 €

Batata (patata americana) sabbiata 5,00 €

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 della tradizione 7€

Panna cotta e crema di latte all'infuso di camomilla 7€

Parfait di zabaione, sfoglia caramellata, croccante di mandorle e mou al caffè 7 €

Cassata scomposta con arancia candita e pistacchio caramellato 7 €

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!

english menu



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