

# 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 - € 11**

**PALA X 2/3 - € 26**

### 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 - 10 €

Farcito con mozzarella, ricotta e prosciutto cotto.

## LA PIZZA DEL MESE

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

### LA CASCINA

Schiacciata con patè di prosciutto crudo di Parma, raviggiolo fresco, spinacini a crudo ed erbe aromatiche.

Servita già a spicchi.

**TONDA/PALA X 1 - € 12**

**PALA X 2/3 - € 28**

---

## 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 moraiole, 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 Parma "filiera corta" 24 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 € 14**

### 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, erbe 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 Parma "Filiere corta" 24 mesi di stagionatura.

**1 ETTO 12 €**

**2 ETTI 20 €**

### TAGLIERE ASSORTITO

Prosciutto Crudo di Parma "Filiere corta" (24 mesi di stagionatura), coppa stagionata di San Patrignano, lardo di Pata Negra, mortadella "Bonfatti", salame di Mora Romagnola, olive nostrane e piadina.

**PIATTO DA PORTATA 15 €**

### CARPACCIO DI TONNO

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

**ANTIPASTO 12 €**

**PIATTO DA PORTATA 18 €**

### MANZO AL COLTELLO

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

**ANTIPASTO 12 €**

**PIATTO DA PORTATA 18 €**

### LA BRUSCHETTA

Di pane di segale cotto al forno a legna di San Patrignano con fonduta di pecorino di fossa e cicoria ripassata.

**ANTIPASTO 8 €**

**PIATTO DA PORTATA 12 €**

## FORMAGGI

### 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 8 €**

### 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 8 €**

### 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 8 €**

### FORMAGGIO 3 LATTI

Pecora, vacca, bufala. Dalla mitica Fattoria Trapoggio di Santa Sofia.

**FORMAGGIO 8 €**

### 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 suadenza con sfumature piccanti, muschiate e lunga avvolgenza nel finale.

**FORMAGGIO 8 €**

### 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 8 €**

### PICCOLA BAITA DI 3 DEI FORMAGGI

Robiola di Roccaverano, Stelvio e Pecorino canestrato.

**PIATTO 3 FORMAGGI 10 €**

### 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 14 €**

## LA PASTA

### MONFETTINI - 15 €

Minestra di monfettini in brodo di pesce dell'Adriatico.

### GNOCCHI DI PATATA ARROSTO - 12 €

con cavolo nero e morbido di ceci.

### PICI - 12 €

con prosciutto di Parma e scalogno dolce di Romagna.

### CAPPELLACCIO DI RAVIGGIOLO - 16 €

Il premiato raviggiole della "Fattoria Trapoggio", ragù bianco di agnello, macis.

### BIS ROMAGNOLO - 12 €

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

### AMATRICIANA DI MARE - 16 €

Rigatoni all'amatriciana di mare con ventresca di ricciola.

### LASAGNA AL FORNO - 10 €

Probabilmente le più buone che abbiate mai assaggiato.

### SPAGHETTI ALLA CHITARRA - 15 €

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

### AGNOLOTTI DI STRACOTTO - 16 €

Plin ripieni di stracotto di manzo, crema di pane bianco, salsa verde.

### STROZZAPRETI - 12 €

con ragù di salsiccia e porcini.

## L'ORTO

### ZUCCA

Zucca al pepe nero.

### CONTORNO 6 €

Zucca in crosta di semi, raviggiole fresco, sottobosco di funghi alla maggiorana.

### PIATTO DA PORTATA 14 €

### CAVOLO NERO

Cavolo nero saltato con mandorle e sciroppo di susina.

### CONTORNO 6 €

### 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 13 €

### CAVOLFIORE !

Cavolfiore al forno, la sua crema, le sue chips e cous cous di.. cavolfiore!

### PIATTO DA PORTATA 15 €

### BROCCOLI/CAVOLFIORE

Broccoli e Cavolfiori con emulsione al limone.

### CONTORNO 5 €

### BATATA

Patata americana sabbata.

### CONTORNO 6 €

## MARE / TERRA

### LE POLPETTE DI BRUNO

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

**ANTIPASTO 6 €**

**PIATTO DA PORTATA 10 €**

### POLPO

Polpo affumicato in casa al profumo di alloro, salsa beccafico, broccoli.

**ANTIPASTO 14 €**

**PIATTO DA PORTATA 18 €**

### COSTATA DI MANZO ALLA TOSCANA

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

**PIATTO DA PORTATA - 6 €/ETTO**

### POLLASTRELLO DEL CONTADINO

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

**PIATTO DA PORTATA 14 €**

### BACCALA'

Baccalà alla piastra, bagnacauda, batata (patata americana).

**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, agnello, filetto di manzo, costina, coppa fresca e pane bruscato con pancetta.

Patate croccanti al rosmarino completano il piatto.

**PIATTO DA PORTATA 15 €**

### IL MARE A PEZZI

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

**PIATTO DA PORTATA 25 €**

### COPPA DI MAIALINO DA LATTE

Arrosto, a lentissima cottura, con susina sciroppata in casa e purè di patata.

**PIATTO DA PORTATA 18 €**

### BOWL PESCE AZZURRO

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

**PIATTO DA PORTATA 16 €**

### FRITTURA DI MARE

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

**ANTIPASTO 10 €**

**PIATTO DA PORTATA 18 €**

### BOWL VIA DALLA SPIGA



Cavolfiore arrosto crocchetta di miglio, anacardi, crema di cavolo nero, misticanza.

**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 €

PINOT BIANCO (VENETO) DA CL.50 - 6 €

PAGADEBIT DELLA CASA AZ. AGRICOLA LA CASTELLANA BOTTIGLIA - 14 €

BIANCO FRIZZANTE (VENETO) CL.25 - 4 €

BIANCO FRIZZANTE (VENETO) CL.50 - 6 €

BIANCO FRIZZANTE (VENETO) CL.75 - 8 €

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

SANGIOVESE AZ.AGRICOLA CA' PERDICCHI CL.50 - 6 €

SANGIOVESE DELLA CASA AZ. AGRICOLA LA CASTELLANA BOTTIGLIA - 14 €

CALICE PINOT BIANCO - 3 €

CALICE FRIZZANTE - 3 €

CALICE SANGIOVESE CANTINA CA PERDICCHI - 3 €

### BIRRE BOTTIGLIA/LATTINA

CUT IT OUT APA (NOIZ) - LATTINA CL.40 - 7 €

GINGER (BLANCHE ALLO ZENZERO) BIRR. MALATESTIANO -BOTT. 0,5L - 7€

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

CURVA MARE WEST COAST IPA (MAZAPÉGUL) - BOTT. 0,33 - 7 €

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

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

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

BECK'S ANALCOLICA - BOTT. 0,33 CL - 4 €

### BIRRE SPINA

LEFFE ROUGE 0,33 CL - 5 €

LEFFE ROUGE 0,50 C - 8 €

LEFFE ROUGE 1 L - 13 €

STELLA ARTOIS 0,20 CL - 3 €

STELLA ARTOIS 0,40 CL - 5 €

STELLA ARTOIS CARAFFA 0,50 CL - 6 €

STELLA ARTOIS CARAFFA 1 L - 10 €

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

HOEGAARDEN BIRRA BLANCHE 1 L - 11 €

### BIBITE BOTTIGLIA/LATTINA

COCA PICCOLA 0,25 CL - 3 €

COCA MEDIA 0,40 CL - 4 €

COCA COLA - BOTT. VETRO 1L - 8 €

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

### BIBITE SPINA

COCA COLA - CARAFFA 0,50 CL - 5

COCA COLA - CARAFFA 1L - 8 €

**MENU ENGLISH VERSION**



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

