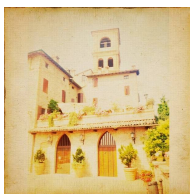


Il Castello - gusto e tradizione



## Proposte dalla nostra cucina

### ANTIPASTI

**Goloso** Burratina affumicata di Andria selezione dello chef,  
Scatolina di alici del Cantabrico, Frisella Pugliese classica al pomodoro.  
€ 15,00

**La Panzerottata** Selezione di 6 pz di panzerottini con diverse farciture (pom.mozz.,  
mozz. e pros.cotto, mozz. e spinaci, mozz. e tonno, 4 formaggi, ricotta e salame).  
€ 8,00

**Il Tagliere** Selezione di salumi "Villani" accompagnati da stria.  
€ 12,00

**Le Friselle** Assortimento di 4 pz di friselline Pugliesi con farciture  
(pomodoro e origano, lardo e pepe, ricotta e miele, pesto di olive).  
€ 8,00

**La Marinata** carpaccio di carne salmistrata con vineigrette di balsamico,  
rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi  
€ 12,00

### Primi Piatti

**Tagliatelle** fresche con ragù tradizionale  
€ 10,00

**Ravioli del Castello** con pancetta nostrana, spinaci e  
riduzione di A.B.di Modena  
€ 12,00

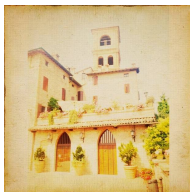
**Trofie** fresche di semola con Salmone affumicato  
e crema di Cime di Rapa della Puglia  
€ 12,00

**Primo del Giorno a fantasia del cuoco**  
€ 10,00

\* Si informa la clientela di far presente al momento dell'ordinazione eventuali allergie e intolleranze alimentari specificando quali.

Per maggiori informazioni sui prodotti contenenti allergeni è possibile chiedere al personale di visionare il manuale a disposizione alla cassa.

Il Castello - *gusto e tradizione*



### **INSALATONI IN CESTINO DI PIZZA**

**La Capricciosa** con misticanza di novelle, olive morate, tranci di tonno sott'olio, ciliegie di mozzarella, pomodorini datterino, cubetti di prosciutto cotto alla brace del Friuli, olio EVO, sale q.b.

€ 15,00

**La Classica** con misticanza di novelle, pomodorini datterino, ciliegine di fiordilatte, olive morate, olio EVO, sale q.b.

€ 8,00

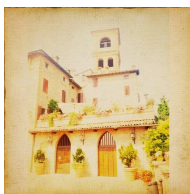
**La Sfiziosa** con misticanza di novelle, ciliegine di fiordilatte, gherigli di noci, straccetti di salmone affumicato, miele d'Acacia "Giulio", olio EVO, sale q.b., semi di sesamo

€ 15,00

\* Si informa la clientela di far presente al momento dell'ordinazione eventuali allergie e intolleranze alimentari specificando quali.

Per maggiori informazioni sui prodotti contenenti allergeni è possibile chiedere al personale di visionare il manuale a disposizione alla cassa.

Il Castello - gusto e tradizione



### **Pizze "LE CLASSICHE"**

**Á...Margherita** Salsa di pomodoro Piccadilly, Mozzarella di Bufala Aversana D.o.P., pesto al basilico fresco, Olio EVO.  
€ 8,00

**Marinara** Salsa di pomodoro Piccadilly, Mozzarella di Andria, Filetti di alici Pugliesi lavorati a mano "Don Tonino" (fuori forno), Origano selvatico del nonno "Pietro", Olio profumato all'aglio (fuori forno).  
€ 12,00

**Formaggiaia** Mozzarella di Andria, Gorgonzola dolce naturale, Scamorza affumicata di Andria, Brie (fuori forno)  
€ 11,00

**La Caprese** Mozzarella di Andria, Pomodorini datterino di collina (fuori forno), Pesto di basilico (fuori forno), Mozzarella di Bufala Aversana D.o.P (fuori forno), Olio Evo.  
€ 11,00

**La Mozzafiato** Salsa di pomodoro Piccadilly, Mozzarella di Andria, Salsiccia Calabra piccante salumificio "Franceschini", Melanzane grigliate, fuori forno peperoncino in fili, mix di pepe e olio piccante  
€ 11,00

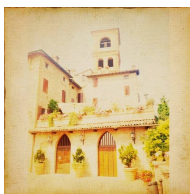
**Boscaiola** Mozzarella di Andria, Funghi freschi stagionali trifolati, Trito di erbe Mediterranee, Lardo stagionato di Patanegra (fuori forno).  
€ 12,50

**Modenese** Mozzarella di Andria, Pancetta arrotolata salumificio "Franceschini" (fuori forno), Aceto Balsamico Tradizionale di Modena "La Vecchia Dispensa" (fuori forno), Scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi cas. "Poggioli".  
€ 11,50

\* Si informa la clientela di far presente al momento dell'ordinazione eventuali allergie e intolleranze alimentari specificando quali.

Per maggiori informazioni sui prodotti contenenti allergeni è possibile chiedere al personale di visionare il manuale a disposizione alla cassa.

Il Castello - gusto e tradizione



### **Pizze "LE SFIZIOSE" - fuori forno**

**La 5° Gusto** Mozzarella di Andria, Stracciatella di Andria (fuori forno), Mortadella "Quinto Gusto Villani" (fuori forno), Pesto di pistacchio (fuori forno), Pepe di mulinello, Miele di Acacia naturale  
€ 12,00

**La Friulana** Salsa di pomodoro Piccadilly, Mozzarella di Andria, Formaggio Montasio, prosciutto cotto artigianale grigliato alle erbe "Friulano" Villani (fuori forno), Rosmarino fresco (fuori forno), Olio Evo.  
€ 11,50

**La Parmense** Salsa di pomodoro Piccadilly, Mozzarella di Andria, Fiordilatte Pugliese (fuori forno), Fiocchetto di Culatello di Zibello "Podere Cadassa" (fuori forno), Rucola (fuori forno), Olio Evo.  
€ 13,00

**Pugliese** Salsa di pomodoro Piccadilly, Mozzarella di Andria, Melanzane fritte, Burratina di Andria (fuori forno), Basilico (fuori forno).  
€ 11,50

**Contadina** Pomodoro pezzetoni, mozzarella di Andria, Cipolla rossa Tropea grigliata, Cubettata di guancia di "Mangalica", Peperoncino fili (fuori forno)  
€ 10,50

**La Tonnata** Filetto di Pomodoro San Marzano a bagno Maria, Mozzarella di Andria, Capperi, Tranci di tonno "Don Tonino" (fuori forno), Pepe di mulinello e zest di Limoni.  
€ 13,00

**Inverno** Mozzarella di Andria, crema di Cime di Rapa, julienne di mortadella 5°Gusto "Villani" (fuori forno) scaglie di Primo sale della Murgia (fuori forno)  
€ 12,00

\* Si informa la clientela di far presente al momento dell'ordinazione eventuali allergie e intolleranze alimentari specificando quali.

Per maggiori informazioni sui prodotti contenenti allergeni è possibile chiedere al personale di visionare il manuale a disposizione alla cassa.



Il Castello - gusto e tradizione

### **Pizze "LE INTEGRALI"**

**Siciliana** Salsa di pomodoro fresco Piccadilly, Mozzarella di Andria, cubetti di melanzane fritte alla mentuccia, Pinoli, Olive morate, Basilico (fuori forno), Scaglie di ricotta salata stagionata ( fuori forno).

€ 9,50

**Raji** Salsa di pomodoro Piccadilly, Mozzarella di Andria, Salsiccia di maiale al finocchietto selvatico, Pancetta affumicata, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena " La vecchia Dispensa" (fuori forno).

€ 11,00

**Rustica** Mozzarella di Andria, Pomodorini del Piennolo gialletti, Scamorza affumicata Silana, Speck dell'Alto Adige ( fuori forno), gherigli di noci ( fuori forno), Miele di "Giulio" ( fuori forno).

€ 12,00

**Carciofotta** Mozzarella di Andria, carciofi freschi trifolati in casa, crema di carciofo, scamorza affumicata, prosciutto cotto alle erbe "Villani" (fuori forno), timo fresco (fuori forno)

€ 12,00

**Vegetariana** Mozzarella di Andria, verdure grigliate, pomodorino Datterino, stracciatella (fuori forno), pesto di basilico fresco

€ 11,00

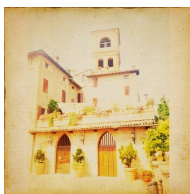
**Affumicata** Mozzarella di Andria, pomodorino del Piennolo gialletti, salmone Norvegese affumicato(fuori forno), julienne di radicchio di Chioggia, scamorza affumicata, melata, zest di limoni freschi

€ 15,00

\* Si informa la clientela di far presente al momento dell'ordinazione eventuali allergie e intolleranze alimentari specificando quali.

Per maggiori informazioni sui prodotti contenenti allergeni è possibile chiedere al personale di visionare il manuale a disposizione alla cassa.

Il Castello - gusto e tradizione



### **DESSERT**

**Savarin di Babà** Con gelato alla crema, Amarena "Fabbri", Briciole di cioccolato fondente.

€ 7,00

**Mascarpone in bicchiere** con cubetti di torta tipo Barozzi

€ 6,00

**Mousse alla vaniglia** Con cuore all'arancia.

€ 6,00

**Torta semifreddo "Il Castello"** Base tipo Barozzi con mousse al mascarpone e crema al caffè.

€ 6,00

**Cheesecake** ai frutti di bosco

€ 6,00

**La nera al fondente** pandispagna al cioccolato fondente, cioccolato in veli e crema chantilly

€ 6,00

**Gelati misti** Chiedere gusti disponibili

€ 4,00

**Sorbetto al Caffè** con Caffè Espresso "Cagliari"

o

**Sorbetto al Limone** Liquore al Limoncello

€ 4,00

**Coperto** € 1,50

\* Si informa la clientela di far presente al momento dell'ordinazione eventuali allergie e intolleranze alimentari specificando quali.

Per maggiori informazioni sui prodotti contenenti allergeni è possibile chiedere al personale di visionare il manuale a disposizione alla cassa.



Il Castello - *gusto e tradizione*

## **Per l'Amico Celiaco**

### **Antipasti**

**Il Goloso** Burratina affumicata alici del Cantabrico crostino ai pomodorini datterino olio EVO origano  
€ 15,00

**La Capricciosa** insalatona con misticanza di novelle, olive morate, tranci di tonno sott'olio, ciliegie di mozzarella, pomodorini datterino, cubetti di prosciutto cotto, olio EVO, sale q.b.  
€ 15,00

**La Classica** insalatona con misticanza di novelle, pomodorini datterino, ciliegine di fiordilatte, olive morate, olio EVO, sale q.b.  
€ 8,00

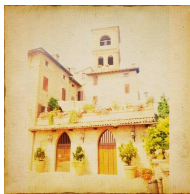
**La Sfiziosa** insalatona con misticanza di novelle, ciliegine di fiordilatte, gherigli di noci, straccetti di salmone affumicato, miele d'Acacia "Giulio", olio EVO, sale q.b., semi di sesamo  
€ 15,00

**La Marinata** carpaccio di carne salmistrata con vineigrette di balsamico, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi  
€ 12,00

**La Caprese** Fiordilatte di Andria, pomodoro ramato, basilico, olio EVO, sale q.b.  
€ 8,00

\* Si informa la clientela di far presente al momento dell'ordinazione eventuali allergie e intolleranze alimentari specificando quali.

Per maggiori informazioni sui prodotti contenenti allergeni è possibile chiedere al personale di visionare il manuale a disposizione alla cassa.



Il Castello - *gusto e tradizione*

## **Per l'Amico Celiaco**

### **Pizze**

**( tutte con base bianca, no farine integrali)**

**Á Margherita** Salsa di pomodoro Piccadilly, Mozzarella di Bufala Aversana D.o.P., pesto al basilico fresco, Olio EVO.

€ 8,50

**Marinara** Salsa di pomodoro Piccadilly, Mozzarella di Andria, Filetti di alici Pugliesi lavorati a mano "Don Tonino" (fuori forno), Origano selvatico del nonno "Pietro", Olio profumato all'aglio (fuori forno).

€ 12,50

**La Mozzafiato** Salsa di pomodoro Piccadilly, Mozzarella di Andria, Salsiccia Calabra piccante,, Melanzane grigliate, fuori forno Peperoncino in fili, mix di pepe e olio piccante

€ 11,50

**La Friulana** Salsa di pomodoro Piccadilly, Mozzarella di Andria, Formaggio Montasio, prosciutto cotto "Friulano" (fuori forno), Rosmarino fresco (fuori forno), Olio Evo.

€ 12,00

**La Tonnata** Filetto di Pomodoro San Marzano a bagno Maria, Mozzarella di Andria, Capperi, Tranci di tonno "Don Tonino" (fuori forno), Pepe di mulinello e zest di Limoni.

€ 13,50

**La tre Saponi** Mozzarella di Andria, filetti di San Marzano a bagno maria "Puma conserve" Stracciatella (fuori forno), julienne di radicchio rosso di Chioggia (fuori forno) e Aceto Balsamico Tradizionale "La Vecchia Dispensa"

€ 12,50

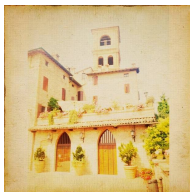
**La Modenese** Mozzarella di Andria, Pancetta arrotolata "Podere Cadassa" (fuori forno), Aceto Balsamico Tradizionale "La Vecchia Dispensa"

€ 13,00

\* Si informa la clientela di far presente al momento dell'ordinazione eventuali allergie e intolleranze alimentari specificando quali.

Per maggiori informazioni sui prodotti contenenti allergeni è possibile chiedere al personale di visionare il manuale a disposizione alla cassa.





## Per l'Amico Celiaco

### **Dessert**

Tiramisu  
€ 8,00

Mocaccino  
€ 6,00

Semifreddo cioccolato e lampone  
€ 6,00

### **Bevande**

Acque Minerali  
€ 2,00

### **Laurisia presidio slow food**

Chinotto	€ 5,00
Aranciata	€ 4,00
Gassosa	€ 4,00

### **Birre no glutine**

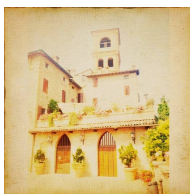
"IOI" Birrificio "Giulia" Artigianale 500 ml € 7,00

**Coperto** € 1,50

\* Si informa la clientela di far presente al momento dell'ordinazione eventuali allergie e intolleranze alimentari specificando quali.

Per maggiori informazioni sui prodotti contenenti allergeni è possibile chiedere al personale di visionare il manuale a disposizione alla cassa.

Il Castello - gusto e tradizione



## **BEVANDE**

**Alisea** acque minerali 75cl € 2,00

### **Dalla Spina**

**Coca Cola** piccola € 3,00

media € 5,00

1 litro € 10,00

### **Birre**

**Aynger Helle** piccola € 3,50

media € 5,00

**Fransiskaner weisse** piccola € 3,50

media € 5,50

**Marzen** piccola € 3,50

media € 5,50

### **Bevande**

#### ***Laurisia presidio slow food***

Chinotto € 5,00

Aranciata € 4,00

Cassosa € 4,00

Acqua tonica di Chinotto € 4,00

### **Classiche**

Coca Cola Zero bott.33 € 3,00

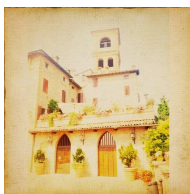
Fanta " € 3,00

Sprite " € 3,00

\* Si informa la clientela di far presente al momento dell'ordinazione eventuali allergie e intolleranze alimentari specificando quali.

Per maggiori informazioni sui prodotti contenenti allergeni è possibile chiedere al personale di visionare il manuale a disposizione alla cassa

Il Castello - gusto e tradizione



## CARTA VINI

### Dalla nostra Regione

#### **Bollicine Tradizionali bianche**

<i>Pignoletto Cesari</i>	€ 15,00
<i>Pignoletto "Rigò" cant. Il Poggio</i>	€ 13,00
<i>Pignoletto cant. Manicardi</i>	€ 15,00

#### **Bollicine Tradizionali Rosè**

<i>Lambrusco "Noi Due Rose" cant. La Piana</i>	€ 15,00
<i>Lambrusco Grasperossa Rosè "Fabula" cant. Manicardi</i>	€ 15,00

#### **Bollicine Tradizionali Rosse**

<i>Lambrusco Grasperossa "Ca del Fiore" cant. Manicardi</i>	€ 15,00
<i>Lambrusco Grasperossa "Lacrime di Bosco" Bio cant. La Piana</i>	€ 15,00

#### **Fermi Bianchi**

<i>"MoMa" Bianco cant. Cesari</i>	€ 15,00
-----------------------------------	---------

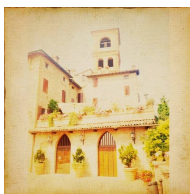
#### **Fermi Rosè**

<i>"MoMa" Rosè cant. Cesari</i>	€ 16,00
---------------------------------	---------

#### **Rossi Fermi**

<i>"Ca Grande" Sangiovese di Romagna cant. Cesari</i>	€ 18,00
---	---------

Il Castello - gusto e tradizione



## **CARTA VINI**

### **Vini dall'Italia**

#### **Bianchi Fermi**

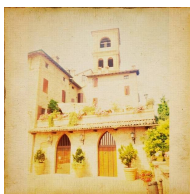
<i>"Gewustraminer" cant. Hofstätter Alto Adige</i>	€ 20,00
<i>"DeVite" cant. Hofstätter Alto Adige</i>	€ 18,00
<i>"Chardonnay" cant. Tormaresca Puglia</i>	€ 16,00

#### **Rossi Fermi Italiani**

<i>"Lagrein" cant. Hofstätter Alto Adige</i>	€ 18,00
<i>"Fichimori" cant. Tormaresca Puglia</i>	€ 16,00

#### **Bollicine Italiane**

<i>"CDV Brut Rosso Metodo Classico cant. Della Volta</i>	€ 15,00
<i>"MoMa" Spumante cant. Cesari E. Romagna</i>	€ 15,00
<i>"Prosecco Millesimato" D.o.c.G. cant. Villa D'Arfanta Veneto</i>	€ 18,00
<i>"Saten" Franciacorta cant. Casteldama Lombardia</i>	€ 25,00
<i>"Prestige" Franciacorta cant. Ca del Bosco</i>	€ 40,00
<i>"Perlè" cant. Ferrari Trentino A.A.</i>	€ 30,00
<i>"Brut" Franciacorta cant. La Ferghettina Lombardia</i>	€ 25,00
<i>Metodo Classico Rosè cantina " Della Volta"</i>	€ 23,00



## **Caffetteria**

<i>Caffè Espresso Cagliari</i>	€ 1,50
<i>The caldi</i>	€ 2,00
<i>Tisane ed Infusi</i>	€ 2,50
<i>Biscottini in aggiunta 2 pz.</i>	€ 1,00
<i>Cappuccino con espresso</i>	€ 2,00
<i>Caffè Americano</i>	€ 2,00
<i>Latte Macchiato</i>	€ 2,00

## **Digestivi**

<i>Amari Nazionali</i>	€ 4,00
<i>Limoncello di Capri</i>	€ 4,00
<i>Nocino</i>	€ 4,00
<i>Liquirizia</i>	€ 4,00
<i>Grappe classiche</i>	€ 5,00
<i>Sambuca</i>	€ 4,00
<i>Vodka</i>	€ 5,00

## **Whisky**

<i>Whisky Jack Daniels</i>	€ 5,00
<i>Whisky torbati Lagavulin</i>	€ 10,00
<i>Whisky torbati Caolilla</i>	€ 10,00

## **Rhum**

<i>Rhum Zacapa 23</i>	€ 9,00
<i>Rhum Matusalem 7</i>	€ 7,00