



Il ristorante il Castello propone la tipica cucina emiliana nella tradizione della famiglia Cremonini.

Le ricette dei primi piatti provengono dall'antico quaderno di casa Cremonini, i salumi sono l'espressione più elevata della cultura gastronomica della terra d'Emilia e le carni selezionate sono tra le migliori al mondo.

Il tutto condito dal nettare più pregiato del territorio, ossia l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena proveniente dall'Antica Acetaia Luigi Cremonini.

*Vi auguriamo buon viaggio
nei sapori e saperi della collina modenese.*



Lista Allergeni

Gentile Cliente, la invitiamo a richiedere delucidazioni al personale di sala per eventuali allergie, intolleranze ed informazioni relative a prodotti congelati o surgelati all'origine o in loco a seconda dell'esigenze e/o ricettazioni. (Reg.UE 1169/2011)

<i>Coperto e Pane</i>	4,50 €
<i>Acqua naturale</i>	2,00 €
<i>Acqua frizzante</i>	2,50 €

La Selezione dei nostri Salumi

Culatta Riserva di Cantina <i>Salumificio Ibis</i>	13,00 €
Prosciutto di Parma DOP 24 mesi <i>Prosciuttificio Leporati</i>	13,00 €
Culatello di Zibello DOP 22 mesi con riccioli di burro <i>Salumificio Cortebuona</i>	14,00 €
Mortadella Gran Ducato <i>Salumificio Ibis</i>	7,00 €
Nuvola Fritta <i>Lo Gnocco Fritto servito con Prosciutto Parma DOP 24 mesi</i>	3,00 €
Taglierino Goloso <i>Salame Felino IGP - Strolghino</i>	8,00 €
Tagliere del Castello <i>Culatta Riserva di Cantina - Prosciutto di Parma DOP 24 mesi</i> <i>Pancetta Steccata - Salame Felino IGP</i>	22,00 €
Tagliere del Norcino <i>Culatello di Zibello DOP 22 mesi - Coppa di Parma IGP - Strolghino</i>	20,00 €
Tagliere Gran Selezione <i>Culatello di Zibello DOP 22 mesi - Culatta Riserva di Cantina</i> <i>Prosciutto di Parma DOP 24 mesi - Salame Felino IGP - Strolghino</i>	25,00 €

I Nostri Accompagnamenti

La Tigella di Modena - 6 pezzi	4,00 €
L'accompagnamento della tradizione: <i>Lardo condito, stracchino e Parmigiano</i>	9,00 €
Gnocco fritto	5,00 €
La Giardiniera in olio taggiasco La Baita	8,00 €
I Carciofini di Albenga La Baita	8,00 €

La Selezione di Formaggi

— *Serviti con composte di verdura e frutta* —

Parmigiano Reggiano di Pianura 24 mesi	9,00 €
Le 4 Identità del Parmigiano <i>4 tipologie di Parmigiano Reggiano DOP stagionatura minima 24 mesi</i> <i>vacca di montagna - vacca di pianura - vacca bruna - vacca rossa reggiana</i>	15,00 €
Selezione dal Nostro Banco Formaggi <i>Fiore sardo, Bleu di Nicoletta, Beola di Capra, Pecorino Cacio di Fossa</i>	17,00 €

Il Giusto Inizio

Midollo in due cotture e due sapori 12,00 €
Il succulento midollo servito con cipolle caramellate e gratin di pane profumato

L'Erbazzone del Castello 12,00 €
Rivisitazione di un classico, servito con una spuma di Squacquerone

Battuta di Fassona Piemontese 16,00 €
Battuta di Fassona Piemontese 150 gr, Pomodorini Confit, Olive Taggiasche e Frutto del Capperò

Le Paste della Tradizione

Tortelloni Burro e Salvia 16,00 €
Tortelloni di Ricotta Vaccina, Spinaci, Parmigiano Reggiano 24 mesi e Burro alla Salvia

Tortellini in Brodo 17,00 €
I nostri Tortellini in Brodo di Terza

Tortellini in Crema di Parmigiano 17,00 €
I nostri Tortellini in Crema di Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse

Tagliatelle al Ragù 14,00 €
Le Tagliatelle di Casa col Ragù del Castello

Caramelle Verdi ripiene ai Quattro arrosti 18,00 €
Serviti con Fonduta di Cacio di Fossa e Crema di Spinaci

Tagliolini ai due Prosciutti 14,00 €
Antica Ricetta

Carta delle Carni

La Nostra Selezione di Eccellenza:



Carima, Frisona di filiera italiana della Val Padana. Texture consistente, Sapore ricco e intenso.



Mazura, Scottona di filiera polacca della Masuria. Texture vellutata, Sapore avvolgente e raffinato.



USA Nebraska Beef, Manzo Angus del Nebraska. Texture morbida, Sapore burroso e opulento.



Uruguay Certified Angus Beef, Manzo Angus dell'Uruguay. Texture compatta, Sapore minerale e persistente.



Vitulus, Vitello da latte italiano della Val Padana. Texture setosa, Sapore leggero e vellutato.

DALLA BRACE

—Da condividere al tavolo

Costata Angus Prime Nebraska c.ca 1,100kg, con osso. Ideale per 2-3 persone	€9 hg
Tomahawk Mazura Sublime Polonia c.ca 1,200kg, con osso. Ideale per 2-3 persone	€8 hg
T-Bone Carima Superior Italia c.ca 1,100kg, con osso. Ideale per 2-3 persone	€7 hg
Bavetta Angus Prime Nebraska servita con salsa al Chimichurri c.ca 400gr, Ideale per 2 persone	40,00 €

—Carni al Piatto

Rib Eye Mazura Sublime Polonia c.ca 300 gr	30,00 €
Rib Eye Certified Angus Uruguay c.ca 300 gr	27,00 €
Filetto Mazura Sublime Polonia c.ca 250gr	25,00 €
Picanha Certified Angus Uruguay c.ca 350gr	20,00 €
Tiras de Asado Mazura Sublime Polonia c.ca 300gr, con osso	16,00 €

DALLA CUCINA

Petto d'Anatra Petto d'Anatra cotto a bassa temperatura, riduzione di Grasparossa e patate alle erbe	20,00 €
Orecchia D'elefante c.ca 600gr di Vitulus Milk Fed Finest Veal Servita con le patate in buccia e maionese "LA BAITA" all'olio taggiasco	30,00 €

—Contorni

Verdure alla brace	6,00 €
Patate arrosto alle erbe	6,00 €
Verdure Grigliate	6,00 €

