



IL CASTELLO

RISTORANTE

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)

Coperto e Pane	4,50 €
Acqua naturale	2,50 €
Acqua frizzante	3,00 €

La Selezione dei nostri salumi

CULATTA RISERVA DI CANTINA Salumificio Ibis	14,00 €
PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI Prosciuttificio Leporati	14,00 €
CULATELLO DI ZIBELLO DOP 22 MESI CON RICCIOLI DI BURRO Salumificio Cortebuona	16,00 €
MORTADELLA GRAN DUCATO Salumificio Ibis	7,00 €
NUVOLA FRITTA Lo Gnocco Fritto servito con Prosciutto Parma DOP 24 mesi	3,00 €
TAGLIERINO GOLOSO Salame Felino IGP - Strolghino	8,00 €
TAGLIERE DEL CASTELLO Culatta Riserva di Cantina - Prosciutto di Parma DOP 24 mesi Pancetta Steccata - Salame Felino IGP	22,00 €
TAGLIERE DEL NORCINO Culatello di Zibello DOP 22 mesi - Coppa di Parma IGP - Strolghino	22,00 €
TAGLIERE GRAN SELEZIONE Culatello di Zibello DOP 22 mesi - Culatta Riserva di Cantina Prosciutto di Parma DOP 24 mesi - Salame Felino IGP - Strolghino	25,00 €

I Nostri Accompagnamenti

LA TIGELLA DI MODENA - 6 PEZZI	4,00 €
L'ACCOMPAGNAMENTO DELLA TRADIZIONE: Lardo condito, stracchino e Parmigiano	9,00 €
GNOCCO FRITTO	5,00 €

Le verdure dell'orto di Cascina Pizzavacca

LA GIARDINIERA DI UNA VOLTA	8,00 €
LE VERDURE DI STAGIONE IN OLIO A scelta Fagiolini, Cavolo Cappuccio, Cipolla Rossa, Cavolfiore, Zucchini trifolati al Balsamico	8,00 €
LE SALSE DA ACCOMPAGNARE A SALUMI E CARNI A scelta Salsa verde di Soarza, Salsa rossa di Verdure, Giardiniera macinata, Composta di Cipolla Rossa	4,00 €

La Selezione di Formaggi

Serviti con composta di cipolle rosse

PARMIGIANO REGGIANO DI PIANURA 24 MESI	9,00 €
LE 4 IDENTITÀ DEL PARMIGIANO 4 tipologie di Parmigiano Reggiano DOP stagionatura minima 24 mesi vacca di Montagna - vacca di Pianura - vacca Bruna - vacca Rossa Reggiana	15,00 €
SELEZIONE DAL NOSTRO BANCO FORMAGGI Fiore sardo, Bleu di Nicoletta, Beola di Capra, Pecorino Cacio di Fossa	17,00 €






Il Giusto Inizio

MIDOLLO IN DUE COTTURE E DUE SAPORI Il succulento midollo servito con cipolle caramellate e gratin di pane profumato	12,00 €
L'ERBAZZONE DEL CASTELLO Rivisitazione di un classico, servito con una spuma di Squacquerone	12,00 €
BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE Battuta di Fassona Piemontese 150 gr, Pomodorini Confit, Olive Taggiasche e Frutto del Capperio	17,00 €

Le Paste della Tradizione

TORTELLONI BURRO E SALVIA Tortelloni di Ricotta Vaccina, Spinaci, Parmigiano Reggiano 24 mesi e Burro alla Salvia	16,00 €
TORTELLINI IN BRODO I nostri Tortellini in Brodo di Terza	17,00 €
TORTELLINI IN CREMA DI PARMIGIANO I nostri Tortellini in Crema di Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse	17,00 €
TAGLIATELLE AL RAGÙ Le Tagliatelle di Casa col Ragù del Castello	14,00 €
TORTELLI AL POMODORO, SALSICCIA DI CASA Serviti con crema di Pisello fresco e gocce di Burrata	18,00 €
TAGLIOLINI AI DUE PROSCIUTTI Antica Ricetta	14,00 €

Carta delle Carni

-  **Carima**, Frisona di filiera italiana della Val Padana. Texture consistente, Sapore ricco e intenso
-  **USA Nebraska Beef**, Manzo Angus del Nebraska. Texture morbida, Sapore burroso e opulento.
-  **Mazura**, Scottona di filiera polacca della Masuria. Texture vellutata, Sapore avvolgente e raffinato.
-  **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 all'olio taggiasco alle erbe aromatiche	30,00 €

Contorni

VERDURE ALLA BRACE	7,00 €	VERDURE GRIGLIATE	7,00 €
PATATE ARROSTO ALLE ERBE	7,00 €	LA PEPERONATA SOTT'OLIO	8,00 €