



# IL CASTELLO

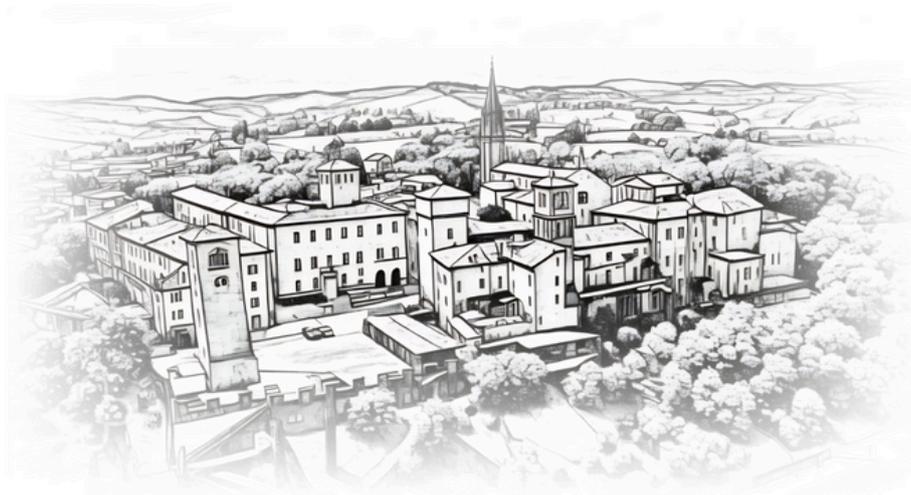
RISTORANTE

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 le composte di Pizzavacca

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 €
ASSOLUTO DI PORCINO Castagna, Nocciola, crema inglese all'Aglio e quattro consistenze di Porcini	17,00 €
BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE 150G Salsa Tartara, mimosa di Tuorlo d'Uovo marinato e Tuille di Parmigiano	17,00 €

---

## Le Paste della Tradizione

---

TORTELLONI BURRO E SALVIA Di Ricotta Vaccina, Spinaci, Parmigiano Reggiano 24 mesi e Burro alla Salvia	16,00 €
TORTELLINI IN BRODO DI TERZA	17,00 €
TORTELLINI IN CREMA DI PARMIGIANO Di Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse	17,00 €
TAGLIATELLE AL RAGÙ ANTICO DEL CASTELLO	14,00 €
BOTTONI DI ZUCCA Crema di Parmigiano di Pianura, Pancetta Steccata e Mandorle amare tostate	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

<b>COSTATA ANGUS PRIME NEBRASKA</b> c.ca 1,100kg, con osso. Ideale per 2-3 persone	€/9 HG
<b>TOMAHAWK MAZURA SUBLIME POLONIA</b> c.ca 1,200kg, con osso. Ideale per 2-3 persone	€/8 HG
<b>T-BONE CARIMA SUPERIOR ITALIA</b> c.ca 1,100kg, con osso. Ideale per 2-3 persone	€/7 HG
<b>BAVETTA ANGUS PRIME NEBRASKA SERVITA CON SALSA AL CHIMICHURRI</b> c.ca 400gr, Ideale per 2 persone	40,00 €

---

### Carni al Piatto

---

<b>RIB EYE MAZURA SUBLIME POLONIA</b> c.ca 300 gr	30,00 €
<b>RIB EYE CERTIFIED ANGUS URUGUAY</b> c.ca 300 gr	27,00 €
<b>FILETTO MAZURA SUBLIME POLONIA</b> c.ca 250gr	25,00 €
<b>PICANHA CERTIFIED ANGUS URUGUAY</b> c.ca 350gr	20,00 €
<b>TIRAS DE ASADO MAZURA SUBLIME POLONIA</b> c.ca 300gr, con osso	16,00 €

---

### Dalla cucina

---

<b>PETTO D'ANATRA</b> Petto d'Anatra cotto a bassa temperatura, riduzione di Grasparossa e Patate alle erbe	20,00 €
<b>CERVO ALLA BRACE</b> Servito con melassa di Frutti di Bosco e Broccolo selvaggio	29,00 €

---

### Contorni

---

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