

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 €

I protagonisti *dal Menù Degustazione*

Antipasto

ANIMELLA CROCCANTE 17,00 €
Topinambur | Tartufo nero | Olio di semi di zucca

Primo Piatto

RAVIOLI ALLA BRACE RIPIENI DI CODA ALLA VACCINARA 19,00 €
Burro nocciola | Salsa al gorgonzola | Sedano croccante

Secondo Piatto

PANCIA DI VITELLO 27,00 €
Ripiena di Cima alla genovese | Salsa alla boscaiola
Accompagnata da patate confit

Dolce

“MPANATIGGHI MODICANI” 10,00 €
Ispirato all'antica ricetta di Modica
Servito con Pesca al marsala

Tartufo Nero Estivo

3,00 € / gr da aggiungere al costo del piatto

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE 16,00 €

TAGLIOLINI AL BURRO DI BEPPINO OCELLI 14,00 €

FILETTO MAZURA ALLA BRACE 30,00 €

La Selezione dei nostri salumi

CULATTA RISERVA DI CANTINA	?????	14,00 €
Salumificio Ibis		
PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI		15,00 €
Prosciuttificio Leporati		
CULATELLO DI ZIBELLO DOP 22 MESI CON RICCIOLI DI BURRO		17,00 €
Salumificio Cortebuona		
MORTADELLA GRAN DUCATO	?????	8,00 €
Salumificio Ibis		
NUVOLA FRITTA		3,50 €
Lo Gnocco Fritto servito con Prosciutto di Parma DOP 24 mesi		
TAGLIERINO GOLOSO		9,00 €
Salame Felino IGP - Strolghino		
TAGLIERE DEL CASTELLO	(Ideale per 3-4 persone)	27,00 €
Culatta Riserva di Cantina - Prosciutto di Parma DOP 24 mesi Pancetta Steccata - Salame Felino IGP		
TAGLIERE DEL NORCINO	(Ideale per 3-4 persone)	28,00 €
Culatello di Zibello DOP 22 mesi - Coppa di Parma IGP - Strolghino		
TAGLIERE GRAN SELEZIONE	(Ideale per 3-4 persone)	32,00 €
Culatello di Zibello DOP 22 mesi - Culatta Riserva di Cantina Prosciutto di Parma DOP 24 mesi - Salame Felino IGP - Strolghino		

I Nostri Accompagnamenti

LA TIGELLA DI MODENA - 6 PEZZI	4,50 €
L'ACCOMPAGNAMENTO DELLA TRADIZIONE: Lardo condito, Stracchino e Parmigiano Reggiano	9,00 €
GNOCCHO FRITTO - 8 PEZZI	7,00 €

Le verdure dell'orto di Cascina Pizzavacca

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

I Latticini

Serviti con composta di Pizzavacca e lievitati dedicati

IL NOSTRO CARRELLO DEI FORMAGGI

Un'accurata Selezione dei nostri formaggi preferiti

3 PEZZI 15,00 €

5 PEZZI 20,00 €

CASEIFICIO 4 MADONNE

Parmigiano Reggiano 24 mesi

9,00 €

Parmigiano Reggiano Vacche Rosse

11,00 €

Il Giusto Inizio

MIDOLLO IN VESTE MILANESE

15,00 €

Geretto glassato, cialda di riso allo Zafferano e cipolle in agrodolce

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE

20,00 €

Uovo fondente, salsa Tartara, cialda di Parmigiano Reggiano e Capperi soffiati

Le Paste della Tradizione

TORTELLONI BURRO E SALVIA

17,00 €

Di Ricotta Vaccina, Spinaci e Parmigiano Reggiano 24 mesi

TORTELLINI IN BRODO DI TERZA

18,00 €

TORTELLINI IN CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO

18,00 €

TAGLIATELLE AL RAGÙ ANTICO DEL CASTELLO

16,00 €

TAGLIOLINI AI DUE PROSCIUTTI

16,00 €

Antica Ricetta del Castello

PASSATELLO ASCIUTTO

20,00 €

Crema di Parmigiano e Tartufo di Stagione

Carni alla Brace



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.



Giapponese, Bovino di filiera Giapponese. Texture estremamente tenera, Sapore molto ricco ma elegante.

Da condividere al tavolo

Serviti con Patate in Buccia

COSTATA ANGUS PRIME NEBRASKA
c.ca 1,100 kg, con osso. Ideale per 2-3 persone



€/12 HG

TOMAHAWK MAZURA SUBLIME POLONIA
c.ca 1,200 kg, con osso. Ideale per 2-3 persone



€/10 HG

T-BONE CARIMA SUPERIOR ITALIA
c.ca 1,100 kg, con osso. Ideale per 2-3 persone



€/9 HG

BAVETTA ANGUS PRIME NEBRASKA SERVITA CON SALSA AL CHIMICHURRI
c.ca 450 gr. Ideale per 2 persone

50,00 €

CHUCK ROLL ANGUS PRIME NEBRASKA
c.ca 600 gr. Ideale per 2 persone



50,00 €

Carni al Piatto

STRIPLOIN WAGYU GIAPPONESE A5
c.ca 220\240 gr



48,00 €

RIB EYE MAZURA SUBLIME POLONIA
c.ca 300 gr

30,00 €

FILETTO MAZURA SUBLIME POLONIA
c.ca 250 gr

30,00 €

PICANHA CARIMA SUPERIOR POLONIA
c.ca 300 gr

25,00 €

TIRAS DE ASADO MAZURA SUBLIME POLONIA
c.ca 300 gr, con osso

20,00 €

Contorni

VERDURE ALLA BRACE 7,00 €

LA PEPERONATA SOTT'OLIO 8,00 €

PATATE IN BUCCIA 7,00 €

VERDURE DI STAGIONE 8,00 €
variano in base alla disponibilità