I NOSTRI SALUMI

Culatta riserva di cantina Salumificio Ibis		14
Prosciutto di Parma DOP 24 mesi Prosciuttificio Leporati		15
Culatello di Zibello DOP 22 mesi con riccioli di burro Salumificio Cortebuona		17
Mortadella Gran Ducato Salumificio Ibis		8
Nuvola fritta Lo gnocco fritto servito con Prosciutto di Parma DOP 24 mesi		3,50
Taglierino goloso Salame Felino IGP - Strolghino		9
Tagliere del Castello Culatta Riserva di Cantina - Prosciutto di Parma DOP 24 mesi Pancetta steccata - Salame Felino IGP		27
Tagliere del Norcino Culatello di Zibello DOP 22 mesi - Coppa di Parma IGP - Strolghino		28
Tagliere Gran Selezione Culatello di Zibello DOP 22 mesi - Culatta Riserva di Cantina Prosciutto di Parma DOP 24 mesi - Salame Felino IGP - Strolghino		32

ACCOMPAGNAMENTI

Tigella di Modena 6 pezzi		4,50
Tigella di Modena senza glutine 4 pezzi		6
Accompagnamento della tradizione Lardo condito, stracchino e Parmigiano		9
Gnocco fritto		7

VERDURE

Orto Cascina Pizzavacca

Giardiniera di una volta		8
Verdure di stagione in olio A scelta: fagiolini, cavolo cappuccio, cipolla rossa, cavolfiore, zucchini trifolati al balsamico		8
Salse da accompagnare a salumi e carni A scelta: salsa verde di Soarza, salsa rossa di verdure, composta di cipolla rossa, Giardiniera macinata		4

I NOSTRI LATTICINI

Carrello dei formaggi — 3 PEZZI 15 / 5 PEZZI 20
Un'accurata selezione dei nostri formaggi preferiti

Caseificio 4 Madonne
Parmigiano Reggiano 24 mesi — 9
Parmigiano Reggiano Vacche Rosse — 11
Serviti con composta di Pizzavacca e lievitati dedicati

IL GIUSTO INIZIO

Midollo in veste milanese — 15
Geretto glassato, cialda di riso allo zafferano e cipolle in agrodolce

Battuta di Fassona piemontese — 20
Uovo fondente, salsa tartara, cialda di Parmigiano Reggiano
e capperi soffiati

LE PASTE DELLA TRADIZIONE

Tortelloni burro e salvia — 17
Di ricotta vaccina, spinaci, Parmigiano Reggiano 24 mesi
e burro alla salvia

Tortellini in brodo di terza (anche senza glutine) — 18

Tortellini in crema di Parmigiano (anche senza glutine) — 18

Tagliatelle al ragù antico del Castello — 16

Tagliolini ai due prosciutti — 16
Antica ricetta del Castello

Passatello asciutto — 20
Crema di Parmigiano e tartufo di stagione

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

WAGYU: BOVINO DI FILIERA GIAPPONESE
Texture estremamente tenera, sapore molto ricco ma elegante

DA CONDIVIDERE AL TAVOLO

Costata Angus Prime Nebraska — 12/hg
circa 1,1 kg, con osso. Ideale per 2-3 persone

Tomahawk Mazura Sublime Polonia — 10/hg
circa 1,2 kg, con osso. Ideale per 2-3 persone

T-Bone Carima Superior Italia — 9/hg
circa 1,1 kg, con osso. Ideale per 2-3 persone

Bavetta Angus Prime Nebraska servita con salsa al chimichurri — 50
circa 450 g. Ideale per 2 persone

Chuck Roll Angus Prime Nebraska — 50
circa 600 g. Ideale per 2 persone

Serviti con patate in buccia (anche senza glutine)

CARNI AL PIATTO

Striploin Wagyu Giapponese A5 — 48
circa 220-240 g

Rib Eye Mazura Sublime Polonia — 30
circa 300 g

Filetto Mazura Sublime Polonia — 30
circa 250 g

Picanha Carima Superior — 25
circa 300 g

Tiras de Asado Mazura Sublime Polonia — 20
circa 300 g, con osso

FUORI MENÙ DALLA BRACE

Striploin USA | Lombata posteriore — 30
circa 300 g, taglio caratterizzato da una fibra consistente e da una ricca marezzatura esterna che ne esalta il gusto

Chuck Roll Wagyu USA — 32
circa 320 g, taglio dal gusto intenso e persistente caratterizzato da una spiccata marezzatura

Tenderloin USA | Filetto — 32
circa 280 g, taglio magro e particolarmente tenero dal gusto delicato e raffinato

CONTORNI

Verdure alla brace — 7

Verdure di stagione — 8
Variano in base alla disponibilità

Patate in buccia (anche senza glutine) — 7

Peperonata sott'olio — 8

TARTUFO

Disponibilità e prezzi variabili a seconda della stagionalità.
Da aggiungere al costo del piatto.

Battuta di fassona piemontese — 16

Tagliolini al burro di Beppino Ocelli — 14

Filetto Mazura alla brace — 30

I DOLCI DEL CASTELLO

Torta Barozzi — 9
Spuma di mascarpone e granella di mandorle soffiate

Suggerito con:
Barolo Chinato, Az. Agricola Erbaluna — al calice 9

Latte e miele — 9
Gelato al miele, crumble d'acacia, spuma di latte e cialda alveare

Suggerito con:
Alpianae ai Fior D'Arancio, Az. Vignalta — al calice 9

Zuppa inglese — 9
accompagnata come nel 1891

Suggerito con:
Le Rane, Az. Luretta — al calice 10

Panna cotta al cocco — 9
Servita su croccante al cioccolato fondente,
con gel di ananas, menta e lime

Suggerito con:
Moscato D'Asti, Az. Mauro Sebaste — al calice 7

Semifreddo al limone — 9
Con biscotto morbido e namelaka al basilico

Suggerito con:
Daiquiri in coppa — 10

Gelato alla crema di nostra produzione — 7
Servito a scelta con:
Le famose ciliegie di Toschi — 8
Aceto balsamico Uvae 50 anni — 8
Coulis al cioccolato fondente — 10

Il nostro carrello dei formaggi
Un'accurata selezione dei nostri formaggi preferiti
Serviti con composta di Pizzavacca e lievitati dedicati
3 PEZZI 15
5 PEZZI 20

CAFFÈ E TÈ

Il nostro caffè Lavazza iTierra! Brasile — 3
Miscela equilibrata di Arabica e Robusta provenienti da piantagioni sostenibili in Brasile, con gusto pieno e rotondo, note di cioccolato e frutta secca, e corpo intenso, ideale per un espresso cremoso e persistente, dal profilo aromatico deciso e ben bilanciato.

La selezione della via del tè di Firenze — 5

- Pi Mu Tan | Tè Bianco
- Special Gunpowder | Tè Verde
- Lemon & Ginger | Tè Verde
- English Breakfast | Tè Nero
- Arancio Cannella Vaniglia | Infuso
- Frutti di Bosco | Infuso
- Rosa Canina e Mirtillo | Tisana

Richiedi la nostra CARTA DEI DISTILLATI, che offre un'ampia selezione di pregiati rum, whisky e tanto altro.

Coperto e pane	4,50
Acqua naturale**	2,50
Acqua frizzante**	3,00

** Potabile trattata secondo normativa Dlgs 23/06/03 n° 181

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 delle esigenze e/o ricettazioni. (Reg. UE 1169/2011)

	Cereali contenenti glutine		Frutta a guscio
	Crostacei		Sedano e prodotti a base di sedano
	Uova e prodotti a base di uova		Senape
	Pesce e prodotti a base di pesce		Semi di sesamo
	Arachidi		Anidride solforosa e solfiti
	Soia e prodotti a base di soia		Lupini
	Latte e prodotti lattiero-caseari		

Può contenere alimenti surgelati o congelati all'origine a seconda delle esigenze e/o ricettazioni

IL CASTELLO
RISTORANTE