

Il Castello - gusto e tradizione



### ANTIPASTI

**Goloso** Burratina affumicata di Andria selezione dello chef, Scatolina di alici del Cantabrico, Frisella Pugliese classica al pomodoro.

€ 15,00

**La Panzerottata** Selezione di 6 pz di panzerottini con diverse farciture (pom. e mozz., mozz. e pros.cotto, mozz. e spinaci, mozz. e tonno, 4 formaggi, ricotta e salame).

€ 8,00

**Il Tagliere** Selezione di salumi accompagnati da zeppole fritte.

€ 10,00

**Le Friselle** Assortimento di 4 pz di friselline Pugliesi con farciture (pomodoro e origano, lardo e pepe, ricotta e miele, pesto di olive).

€ 8,00

**La Marinata** carpaccio di carne salmistrata con vineigrette di balsamico, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi

€ 12,00

**La Caprese** Fiordilatte di Andria, pomodoro ramato, basilico, olio EVO, sale q.b.

€ 8,00

### INSALATONI IN CESTINO DI PIZZA

**La Capricciosa** con misticanza di novelle, olive morate, tranci di tonno sott'olio, ciliegine di mozzarella, pomodorini datterino, cubetti di prosciutto cotto alla brace del Friuli, olio EVO, sale q.b.

€ 15,00

**La Classica** con misticanza di novelle, pomodorini datterino, ciliegine di fiordilatte, olive morate, olio EVO, sale q.b.

€ 8,00

**La Sfiziosa** con misticanza di novelle, ciliegine di fiordilatte, gherigli di noci, straccetti di salmone affumicato, miele d'Acacia "Giulio", olio EVO, sale q.b., semi di sesamo

€ 15,00

\* Si informa la clientela di far presente al momento dell'ordinazione eventuali allergie e intolleranze alimentari specificando quali.

Per maggiori informazioni sui prodotti contenenti allergeni è possibile chiedere al personale di visionare il manuale a disposizione alla cassa.

Il Castello - gusto e tradizione



### **Pizze “LE CLASSICHE”**

**Á...Margherita** Salsa di pomodoro Piccadilly, Mozzarella di Bufala Aversana D.o.P., pesto al basilico fresco, Olio EVO.  
€ 8,00

**Marinara** Salsa di pomodoro Piccadilly, Mozzarella di Andria, Filetti di alici Pugliesi lavorati a mano “Don Tonino” (fuori forno), Origano selvatico del nonno “Pietro”, Olio profumato all’aglio (fuori forno).  
€ 12,00

**Formaggiaia** Mozzarella di Andria, Gorgonzola dolce naturale, Scamorza affumicata di Andria, Brie (fuori forno)  
€ 11,00

**La Caprese** Mozzarella di Andria, Pomodorini datterino di collina (fuori forno), Pesto di basilico (fuori forno), Mozzarella di Bufala Aversana D.o.P (fuori forno), Olio Evo.  
€ 11,00

**La Mozzafiato** Salsa di pomodoro Piccadilly, Mozzarella di Andria, Salsiccia Calabra piccante salumificio “Franceschini”, Melanzane grigliate, fuori forno peperoncino in fili, mix di pepe e olio piccante  
€ 11,00

**Boscaiola** Mozzarella di Andria, Funghi freschi stagionali trifolati, Trito di erbe Mediterranee, Lardo stagionato di Patanegra (fuori forno).  
€ 12,50

\* Si informa la clientela di far presente al momento dell’ordinazione eventuali allergie e intolleranze alimentari specificando quali.

Per maggiori informazioni sui prodotti contenenti allergeni è possibile chiedere al personale di visionare il manuale a disposizione alla cassa.



Il Castello - gusto e tradizione

**Pizze “LE SFIZIOSE” - fuori forno**

***La Favola*** Mozzarella di Andria, Stracciatella di Andria (fuori forno), Mortadella “Favola Palmieri” (fuori forno), Pesto di pistacchio (fuori forno), Pepe di mulinello, Miele di Acacia naturale” Miele Giulio”  
€ 12,00

***La Friulana*** Salsa di pomodoro Piccadilly, Mozzarella di Andria, Formaggio Montasio, prosciutto cotto artigianale grigliato alle erbe “Friulano” podere Cadassa (fuori forno), Rosmarino fresco (fuori forno), Olio Evo.  
€ 11,50

***La Parmense*** Salsa di pomodoro Piccadilly, Mozzarella di Andria, Fiordilatte Pugliese (fuori forno), Fiocchetto di Culatello di Zibello “Podere Cadassa” (fuori forno), Rucola (fuori forno), Olio Evo.  
€ 13,00

***Modenese*** Mozzarella di Andria, Pancetta arrotolata salumificio “Franceschini” (fuori forno), Aceto Balsamico Tradizionale di Modena “La Vecchia Dispensa” (fuori forno), Scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi caseificio “Poggioli”.  
€ 11,50

***Pugliese*** Salsa di pomodoro Piccadilly, Mozzarella di Andria, Melanzane fritte, Burratina di Andria (fuori forno), Basilico (fuori forno).  
€ 11,50

***Contadina*** Pomodoro pezzetoni, mozzarella di Andria, Cipolla rossa Tropea grigliata, Cubettata di guanciale di “Mangalica”, Peperoncino fili (fuori forno)  
€ 10,50

***La Tonnata*** Filetto di Pomodoro San Marzano a bagno Maria, Mozzarella di Andria, Capperi, Tranci di tonno “Don Tonino” (fuori forno), Pepe di mulinello e zest di Limoni.  
€ 13,00

\* Si informa la clientela di far presente al momento dell’ordinazione eventuali allergie e intolleranze alimentari specificando quali.

Per maggiori informazioni sui prodotti contenenti allergeni è possibile chiedere al personale di visionare il manuale a disposizione alla cassa.



Il Castello - gusto e tradizione

### **Pizze “LE INTEGRALI”**

**Siciliana** Salsa di pomodoro fresco Piccadilly, Mozzarella di Andria, cubetti di melanzane fritte alla mentuccia, Pinoli, Olive morate, Basilico (fuori forno), Scaglie di ricotta salata stagionata ( fuori forno).

€ 9,50

**Raji** Salsa di pomodoro Piccadilly, Mozzarella di Andria, Salsiccia di maiale al finocchietto selvatico, Pancetta affumicata, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena “ La vecchia Dispensa ” (fuori forno).

€ 11,00

**Rustica** Mozzarella di Andria, Pomodorini del Piennolo gialletti, Scamorza affumicata Silana, Speck dell’Alto Adige ( fuori forno), gherigli di noci ( fuori forno), Miele di “Giulio” ( fuori forno).

€ 12,00

**Inverno** Mozzarella di Andria, carciofi freschi trifolati, Speck Alto Adige(fuori forno)

€ 11,00

**Ely** Mozzarella di Andria, verdure grigliate, pomodorino Datterino, stracciatella (fuori forno), basilico fresco

€ 11,00

**Affumicata** Mozzarella di Andria, pomodorino del Piennolo gialletti, salmone Norvegese affumicato(fuori forno), julienne di radicchio di Chioggia, scamorza affumicata, melata, zest di limoni freschi

€ 15,00

\* Si informa la clientela di far presente al momento dell’ordinazione eventuali allergie e intolleranze alimentari specificando quali.

Per maggiori informazioni sui prodotti contenenti allergeni è possibile chiedere al personale di visionare il manuale a disposizione alla cassa.

**Il Castello - gusto e tradizione**



## **DESSERT**

**Savarin di Babà** Con gelato alla crema, Amarena “Fabbri”, Briciole di cioccolato fondente.

€ 7,00

**Mascarpone in bicchiere** con cubetti di torta tipo Barozzi

€ 6,00

**Mousse alla vaniglia** Con cuore all’arancia.

€ 6,00

**Torta semifreddo “Il Castello”** Base tipo Barozzi con mousse al mascarpone e crema al caffè.

€ 6,00

**Cheesecake** ai frutti di bosco

€ 6,00

**La nera al fondente** pandispagna al cioccolato fondente, cioccolato in veli e crema chantilly

€ 6,00

**Gelati misti** Chiedere gusti disponibili

€ 4,00

**Sorbetto al Caffè** con Caffè Espresso “Cagliari”

o

**Sorbetto al Limone** Liquore al Limoncello

€ 4,00

**Coperto** € 1,50

\* Si informa la clientela di far presente al momento dell’ordinazione eventuali allergie e intolleranze alimentari specificando quali.

Per maggiori informazioni sui prodotti contenenti allergeni è possibile chiedere al personale di visionare il manuale a disposizione alla cassa.

Il Castello - gusto e tradizione



## Per l'Amico Celiaco

### *Antipasti*

*Il Goloso Burratina affumicata alici del Cantabrico crostino ai pomodorini datterino  
olio EVO origano  
€ 15,00*

*La Capricciosa insalatona con misticanza di novelle, olive morate, tranci di tonno  
sott'olio, ciliegie di mozzarella, pomodorini datterino, cubetti di prosciutto cotto, olio  
EVO, sale q.b.  
€ 15,00*

*La Classica insalatona con misticanza di novelle, pomodorini datterino, ciliegine di  
fiordilatte, olive morate, olio EVO, sale q.b.  
€ 8,00*

*La Sfiziosa insalatona con misticanza di novelle, ciliegine di fiordilatte, gherigli di  
noci, straccetti di salmone affumicato, miele d'Acacia "Giulio", olio EVO, sale q.b.,  
semi di sesamo  
€ 15,00*

*La Marinata carpaccio di carne salmistrata con vineigrette di balsamico,  
rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi  
€ 12,00*

*La Caprese Fiordilatte di Andria, pomodoro ramato, basilico, olio EVO, sale q.b.  
€ 8,00*

\* Si informa la clientela di far presente al momento dell'ordinazione eventuali allergie e intolleranze alimentari specificando quali.

Per maggiori informazioni sui prodotti contenenti allergeni è possibile chiedere al personale di visionare il manuale a disposizione alla cassa.

Il Castello - gusto e tradizione



## Per l'Amico Celiaco

### **Pizze**

**( tutte con base bianca, no farine integrali)**

**Á Margherita** Salsa di pomodoro Piccadilly, Mozzarella di Bufala Aversana D.o.P., pesto al basilico fresco, Olio EVO.  
€ 8,50

**Marinara** Salsa di pomodoro Piccadilly, Mozzarella di Andria, Filetti di alici Pugliesi lavorati a mano "Don Tonino" (fuori forno), Origano selvatico del nonno "Pietro", Olio profumato all'aglio (fuori forno).  
€ 12,50

**La Mozzafiato** Salsa di pomodoro Piccadilly, Mozzarella di Andria, Salsiccia Calabra piccante,, Melanzane grigliate, fuori forno Peperoncino in fili, mix di pepe e olio piccante  
€ 11,50

**La Friulana** Salsa di pomodoro Piccadilly, Mozzarella di Andria, Formaggio Montasio, prosciutto cotto "Friulano" (fuori forno), Rosmarino fresco (fuori forno), Olio Evo.  
€ 12,00

**La Tonnata** Filetto di Pomodoro San Marzano a bagno Maria, Mozzarella di Andria, Capperi, Tranci di tonno "Don Tonino" (fuori forno), Pepe di mulinello e zest di Limoni.  
€ 13,50

**La tre Sapori** Mozzarella di Andria, filetti di San Marzano a bagno maria "Puma conserve" Stracciatella affumicata (fuori forno), julienne di radicchio rosso di Chioggia (fuori forno) e Aceto Balsamico Tradizionale "La Vecchia Dispensa"  
€ 12,50

**La Modenese** Mozzarella di Andria, Pancetta arrotolata "Podere Cadassa" (fuori forno), Aceto Balsamico Tradizionale "La Vecchia Dispensa"  
€ 13,00

\* Si informa la clientela di far presente al momento dell'ordinazione eventuali allergie e intolleranze alimentari specificando quali.

Per maggiori informazioni sui prodotti contenenti allergeni è possibile chiedere al personale di visionare il manuale a disposizione alla cassa.

Il Castello - gusto e tradizione



## *Per l'Amico Celiaco*

### *Dessert*

*Tiramisu in bicchiere*  
€ 8,00

*Crema Caramelle*  
€ 6,00

*Prugne cotte nel Lambrusco Grasparossa ed Aceto Balsamico*  
€ 6,00

### *Bevande*

*Acque Minerali*  
€ 2,00

### *Laurisia presidio slow food*

<i>Chinotto</i>	€ 5,00
<i>Aranciata</i>	€ 4,00
<i>Gassosa</i>	€ 4,00

### *Birre no glutine*

*"IOI" Birrificio "Giulia" Artigianale 500 ml € 7,00*

***Coperto***            €. 1,50

\* Si informa la clientela di far presente al momento dell'ordinazione eventuali allergie e intolleranze alimentari specificando quali.

Per maggiori informazioni sui prodotti contenenti allergeni è possibile chiedere al personale di visionare il manuale a disposizione alla cassa.





## **BEVANDE**

*Alisea* acque minerali 75cl € 2,00

### **Dalla Spina**

*Coca Cola* piccola € 3,00  
media € 5,00  
1 litro € 10,00

### **Birre**

*Aynger Helle* piccola € 3,50  
media € 5,00  
*Fransiskaner weisse* piccola € 3,50  
media € 5,50  
*Marzen* piccola € 3,50  
media € 5,50

### **Bevande**

#### ***Laurisia presidio slow food***

*Chinotto* € 5,00  
*Aranciata* € 4,00  
*Gassosa* € 4,00

*Coca Cola Zero bott.33* € 3,00  
*Fanta* “ € 3,00  
*Sprite* “ € 3,00

\* Si informa la clientela di far presente al momento dell'ordinazione eventuali allergie e intolleranze alimentari specificando quali.

Per maggiori informazioni sui prodotti contenenti allergeni è possibile chiedere al personale di visionare il manuale a disposizione alla cassa



## **CARTA VINI**

### **Dalla nostra Regione**

#### **Bollicine Tradizionali bianche**

<i>Pignoletto "Rigò" cant. Il Poggio</i>	€ 13,00
<i>Pignoletto cant. Manicardi</i>	€ 15,00

#### **Bollicine Tradizionali Rosè**

<i>Lambrusco "Noi Due Rose" cant. La Piana</i>	€ 15,00
<i>Lambrusco Grasparossa Rosè "Fabula" cant. Manicardi</i>	€ 15,00

#### **Bollicine Tradizionali Rosse**

<i>Lambrusco Grasparossa "Ca del Fiore" cant. Manicardi</i>	€ 15,00
<i>Lambrusco Grasparossa "Lacrime di Bosco" Bio cant. La Piana</i>	€ 15,00

#### **Fermi Bianchi**

<i>"MoMa" Bianco cant. Cesari</i>	€ 15,00
-----------------------------------	---------

#### **Fermi Rosè**

<i>"MoMa" Rosè cant. Cesari</i>	€ 16,00
---------------------------------	---------

#### **Rossi Fermi**

<i>"Ca Grande" Sangiovese di Romagna cant. Cesari</i>	€ 18,00
---	---------



## **CARTA VINI**

### **Vini dall'Italia**

#### ***Bianchi Fermi***

<i>“Gewustraminer” cant. Hofstätter Alto Adige</i>	€ 20,00
<i>“DeVite” cant. Hofstätter Alto Adige</i>	€ 18,00
<i>“Chardonnay” cant. Tormaresca Puglia</i>	€ 16,00

#### ***Rossi Fermi Italiani***

<i>“Lagrein” cant. Hofstätter Alto Adige</i>	€ 18,00
<i>“Fichimori” cant. Tormaresca Puglia</i>	€ 16,00

### **Bollicine Italiane**

<i>“MoMa” Spumante cant. Cesari E. Romagna</i>	€ 15,00
<i>“Prosecco Millesimato” D.o.c.G. cant. Villa D’Arfanta Veneto</i>	€ 18,00
<i>“Saten” Franciacorta cant. Casteldama Lombardia</i>	€ 25,00
<i>“Prestige” Franciacorta cant. Ca del Bosco</i>	€ 40,00
<i>“Perlè” cant. Ferrari Trentino A.A.</i>	€ 30,00
<i>“Brut” Franciacorta cant. La Ferghettina Lombardia</i>	€ 25,00



## Caffetteria

<i>Caffè Espresso Cagliari</i>	€ 1,50
<i>The caldi</i>	€ 2,00
<i>Tisane ed Infusi</i>	€ 2,50
<i>Biscottini in aggiunta 2 pz.</i>	€ 1,00
<i>Cappuccino con espresso</i>	€ 2,00
<i>Caffè Americano</i>	€ 2,00
<i>Latte Macchiato</i>	€ 2,00

## Digestivi

<i>Amari Nazionali</i>	€ 4,00
<i>Limoncello di Capri</i>	€ 4,00
<i>Nocino</i>	€ 4,00
<i>Liquirizia</i>	€ 4,00
<i>Grappe classiche</i>	€ 5,00
<i>Sambuca</i>	€ 4,00
<i>Vodka</i>	€ 5,00

## Whisky

<i>Whisky Jack Daniels</i>	€ 5,00
<i>Whisky torbati Lagavulin</i>	€ 10,00
<i>Whisky torbati Caolilla</i>	€ 10,00

## Rhum

<i>Rhum Zacapa 23</i>	€ 9,00
<i>Rhum Matusalem 7</i>	€ 7,00



**Il Castello - gusto e tradizione**

**Stuzzicheria per un aperitivo goloso**

Fritto sfizio

€ 7,00

Frisellando

€ 6,00

Mix del Castello (fritti, friselle, stria, latticini, mortadella "Favola", salame Modena e Modena)

€ 15,00

Tasche del pizzaiolo farcita a gusto del cliente ( 2 tasche di pasta di pizza con farcita al momento a scelta)

€ 10,00