



quel Castello

di
Diegaro

La nostra prima scelta sono materie prime fresche, ma in caso di irreperibilità ricorriamo a prodotti surgelati di prima qualità.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili, rivolgersi al personale di servizio.

**PROPOSTE
DEL GIORNO**

;)

<i>Insalata di mare, verdure croccanti e olive taggiasche</i>	€15
<i>Seppia con piselli</i>	€14
<i>Bruschetta di pane di segale cotto al forno a legna, con melanzane cotte alla griglia e sfilacciate a mano, ricotta di bufala e pomodorini</i>	€10
<i>Tagliere di salumi</i>	€12
<i>Gnocchi stirati di zucchine, crema di fiori di zucca, mandorle e pepe</i>	€12
<i>Lasagna al forno</i>	€12
<i>Tagliolini al sugo di pesce</i>	€14
<i>Ravioli ripieni di bietoline con crudo di Parma e scalogno dolce di Romagna</i>	€14
<i>Pancia di maialino con patata al forno e mandorle</i>	€12
<i>“Carne sui carboni” salsiccia, castrato, manzo, costina, coppa fresca e pane bruscato con verdure di stagione</i>	€18
<i>Frittura mista di mare</i>	€18
<i>Salmone marinato, rapé di cetriolo, squaquerone e pan brioche</i>	€16