

LE SFORNATE

Una nuova ricetta di Quel Castello. Cross tra schiacciata e pizza: farina di grano spezzato e orzo tostato. Viene cotta al forno in teglia da 24 cm di diametro. Consistenza croccante che ingloba una leggerissima alveolatura. Super-digeribili e deliziose!

SFORNATA SAPORI DEL SUD

Rossa (solo pomodoro), stracciatella di burrata, alici fresche spadellate, boccioli di capperi, pomodorini infornati 16 €

SFORNATA CON STRACCETTI DI MANZO

Una nuova interpretazione dell'hamburger farcito con straccetti di puro filetto di manzo saltati in extra vergine, formaggio "Crosta Nera dei Pirenei" mantecato con patate in forchetta alla senape, cipolla rossa agro-dolce e chips di patata 19 €

SFORNATA BOLOGNESE

Stracciatella di burrata, mortadella "Bonfatti", pesto di pistacchi 16 €

FORMAGGI

Ogni mese proponiamo una selezione di eccellenze casearie da vari angoli d'Italia con stagionature e affinamenti diversi accompagnata da marmellate o mostarde fatte in casa e pane integrale.

BOWL "VIA DALLA SPIGA" /ESTATE 2024 (NO GLUTINE)

Suppli di fagioli, crema vegetale, misticanza, carota rapè all'aceto di lamponi, mandorle 14 €

CEVICHE DI MARE

Tonno, fagioli e cipolla! Una versione fresca e speziata di un grande classico delle trattorie italiane, con tonno crudo marinato al coriandolo, misticanza e riso nero 20 €

BOWL CESAR

Pollo marinato, maionese al lime, riso rosso, giardiniera fatta in casa, misticanza e mandorle 16 €

LA PADELLA DI VERDURE

La rivincita delle verdure, dei legumi e dei cereali: una scelta gustosa che gioca di consistenze, sapori e colori 15 €

SET MENU

IN UN'UNICA USCITA VI SERVIAMO UN MENÙ COMPLETO, GUSTOSO E BILANCIATO.

SET MENU ROMAGNOLO

Lasagna (oppure bis romagnolo di Tagliatelle al ragù e Ravioli ripieni di bietoline con crudo di Parma e scalogno dolce di Romagna) +Contorno di stagione +Piadina romagnola rucola e squacquerone 15 €

SET MENU SEMPRE VERDE

Carciofi/asparagi/lischi +Crackers integrali +Hummus di ceci 16 €

SET MENU MARINARO

Tagliata di tonno +Crema spumosa di piselli +Misticanza +Contorno +Crackers integrali 18 €

SET MENU CAMPAGNOLO

Pollastrello del contadino cotto al tegame +Contorni di stagione +Piadina romagnola allo squacquerone 16 €

ORTAGGI DI STAGIONE

Peperone cornetto allo zafferano 6 €

Padellina di ortaggi misti 8 €

Carota brasata 6 €

Fiori di zucca ripieni di ricotta in pastella 10 €

Carciofo al forno 8 €

Erbette saltate 6 €

Porri brasati al burro salato 6 €

Zucchini in scapece 6 €

PRIMI

Tagliatelle al mattarello con il nostro ragù romagnolo 12 €

Gnocchi stirati di zucchine, crema di fiori di zucca, mandorle e pepe 12 €

Spaghetti alla chitarra fatti in casa al sugo di canocchie 18 €

Cappelletti di solo Parmigiano Reggiano 30 mesi con crema di latte crudo pascoli di Roncofreddo 16 €

Risotto alla pescatora 16 €

Ravioli ripieni di bietole con crudo di Parma e scalogno dolce di Romagna 14 €

SECONDI

Faraona allo scalogno di Romagna glassato e saba con patata schiacciata 22 €

“Il Mare a Pezzi” (pesce in tranci alla plancia) e verdure all’agro saltate 26 €

Pancia di agnello al forno con scapece di zucchini al ginepro 22 €

Polpo in tempura nera, salsa all’arrabbiata di mare e scarpetta all’acqua di bufala 22 €

La Tagliata di Filetto

Un succulento trancio di filetto di manzo “Selezione Quel Castello” rosolato al forno e scaloppato, servito con una calda emulsione di extravergine e timo fresco con ortaggi di stagione 28 €

Frittura di mare con calamari, alici, tempura di verdure e maionese al lime 18 €



CARTA LUNCH

CARTA LUNCH

*Questa carta è disponibile dal lunedì al sabato a pranzo.
Sono piatti di stagione pensati per un pranzo veloce e gustoso.*

*Il vostro cameriere vi suggerirà anche i "Piatti del Giorno", sia di terra che di mare,
pensati dallo chef questa mattina per Voi!*

Quel Castello di Diegaro è qui per voi da 44 anni

GRAZIE per la vostra fiducia.