



quel Castello
di Diegaro

CARTA LUNCH

ANTIPASTI

BRUSCHETTA DI GRANI ANTICHI

Bruschetta di pane di grani antichi “a taglia alta”, con zucca, funghi cardoncelli, fonduta di Parmigiano e lardo al rosmarino 1,7 € 14

BACCALÀ MARINATO

Baccalà marinato servito con patate lessate al prezzemolo e olio all'arancia SG, SL, 4, 12 € 18

TAGLIERE DI SALUMI

Prosciutto crudo di Parma “Bruno Casoli”, coppa stagionata Podere Cadassa, lardo di Pata Negra, mortadella “Bonfatti”, salame di Mora Romagnola, olive nostrane e piadina 1,7 € 14

VAPORE DI MARE

Selezione di pesce cotto al vapore con evo “Olio RoRo” (km-0) SG, SL, 2, 4 € 18

ORTO

Cipolla dolce fondente con salame fresco alla brace, profumo di rosmarino 1,7 € 14

Hummus di cannellini, cumino, limone e verdure di stagione VEG, SG, SL € 14

Padella della stagione con selezione delle proposte dell'orto 6, 12 € 14

CONTORNI

Carote brasate al timo fresco VEG, SG, SL € 6

Cavolo nero con saba e frutta secca VEG, SG, SL, 8 € 6

Porri stufati al burro salato V, SG, 7 € 6

Carciofi al forno con pane profumato VEG, SL, 1, 6 € 10

PRIMI

<i>Tagliatelle al mattarello con il nostro ragù romagnolo</i>	1, 3, 9, 12	€ 12
<i>Tortelloni verdi con salvia, burro al profumo di limone, Parmigiano Reggiano 30 mesi</i>	v, 1, 3, 7	€ 14
<i>Monfettini (“manfrìgul”) in ristretto di frutti di mare dell’Adriatico</i>	1, 2, 4, 14	€ 16
<i>Gnocchetti di patata al sugo di radicchio secondo stagione e fonduta al blu mediterraneo</i>	v, 1, 7, 12	€ 14
<i>Fregola con baccalà mantecato, caramello salato al limone olio al sedano</i>	1, 4, 7, 9	€ 16

SECONDI

<i>Faraona allo scalogno di Romagna glassato e saba con patata schiacciata</i>	sg, 12	€ 22
<i>“Il Mare a Pezzi” (pesce in tranci alla plancia) e verdure all’agro saltate</i>	sg, sl, 2, 4, 14	€ 26
<i>Galletto alla diavola con patate arrosto</i>	sg, sl, 12	€ 18
<i>Gratinato misto di pesce e crostacei gratinati al forno con pane profumato</i>	1, 2, 4, 9, 14	€ 26
<i>Tagliata di controfiletto scaloppato, verdure, olio evo, sale Halen Mon</i>	sg, sl	€ 28
<i>“Bowl Cesar” con pollo marinato, maionese al lime, riso rosso, giardiniera fatta in casa, misticanza e mandorle</i>	3, 6, 7, 8, 10, 12	€ 16
<i>Pesce del giorno al sale profumato</i>	sg, sl, 4	€ S.Q:

DESSERT

<i>Crostatina con ganache di cioccolato, arachidi caramellate, fave di cacao e ricotta bruciata all'arancio</i> v, 1, 3, 5, 7, 8	€ 8
<i>Piccola pasticceria con biscotti, croccanerie e dolci della casa, accompagnata da crema inglese</i> v, 1, 3, 7, 8	€ 7
<i>Gelato di latte di capra con pere al vin brulé, crumble al cioccolato</i> v, SG, 7, 12	€ 7
<i>Cestino con chantilly al limone, frutti di bosco</i> v, 1, 3, 7, 12	€ 7
<i>Stecco al mascarpone variegato al cioccolato bianco e lime fermentato</i> v, SG, 7	€ 8
<i>Babà in vaso cottura in bagna della casa e crema chantilly sifonata alla vaniglia</i> v, 1, 3, 7, 12	€ 8

GELATO FATTO IN CASA

<i>Gelato al cioccolato fondente 60%, sale Halen Mon e arachidi pralinate</i> v, SG, 5, 7	€ 5
<i>Gelato fior di latte e amarene</i> v, SG, 7	€ 5

SORBETTO FATTO IN CASA

<i>Sorbetto maracuja e mentuccia</i> VEG, SG, SL	€ 5
<i>Sorbetto al caffè Gentili</i> v, SG, 7	€ 5

La nostra cucina privilegia l'utilizzo di materie prime fresche; qualora non fossero disponibili, ricorriamo a prodotti surgelati di pari qualità. Per qualsiasi ulteriore chiarimento, il personale di sala è a vostra disposizione.

pane coperto e servizio	€ 3
acqua Lurisia	€ 3
piadina intera	€ 1,5
mezza piadina	€ 1

SET MENÙ

In un'unica uscita vi serviamo un menù completo, gustoso e bilanciato.

Set Menù Romagnolo € 15

*Lasagna oppure Tortellone verde, con salvia, burro al profumo di limone +
Contorno di stagione + Piadina romagnola rucola e squacquerone 1, 3, 7*

Set Menù Vegano € 16

Hummus di cannellini + Ortaggi di stagione + Crackers integrali VEG, 1

Set Menù Marinaro € 18

*Tagliata di tonno + Salsa di cavolo nero + Misticanza + Contorno +
Crackers integrali 1, 4*

Set Menù Campagnolo € 16

*Galletto alla diavola + Contorni di stagione + Piadina romagnola
allo squacquerone 1, 7*

LE SFORNATE

La famosa 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 1, 4, 7*

€ 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 1, 7, 10*

€ 19

VINI AL CALICE

Valdobbiadene Superiore Extra Dry <i>Mas de Fer Rive di Soligo Andreola (Veneto)</i>	€ 7
Trento Ferrari Perlé '19 <i>Cantine Ferrari (Trentino)</i>	€ 10
Albana Neblina '24 <i>Giovanna Madonna (Romagna / Bertinoro)</i>	€ 7
Arneis San Bernardino '24 <i>Renzo Seghesio (Piemonte)</i>	€ 7
Gewurztraminer '24 <i>Alois Lageder (Alto Adige)</i>	€ 7
Caramore (Trebiano Chardonnay) '24 <i>Fondo San Giuseppe (Romagna / Imola)</i>	€ 10
Sangiovese di Romagna Superiore Crepe '24 <i>Ca' di Sopra (Romagna / Marzeno)</i>	€ 7
Dolcetto Diano D'Alba Costafiore '23 <i>Claudio Alario (Piemonte)</i>	€ 8
Chianti Classico '23 <i>Istine (Toscana)</i>	€ 8
Cirò Rosso Classico Superiore '23 <i>Cataldo Calabretta (Calabria)</i>	€ 8

*Si invita a segnalare preventivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Nel menu alla carta sono indicate le seguenti scelte alimentari e allergeni:

Scelte alimentari: VEG vegano, V vegetariano, SG senza glutine, SL senza lattosio.

Allergeni: 1. Cereali contenenti glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte (incluso lattosio), 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Semi di sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l, 13. Lupini, 14. Molluschi.