



quel Castello
di Diegaro

VINI AL CALICE

| | |
|--|------|
| Valdobbiadene Superiore Extra Dry (Glera) <i>Mas de Fer Rive di Soligo Andreola (Veneto)</i> | € 7 |
| Prosecco Rosè di Treviso Millesimato Brut '24 (Glera e Pinot Nero) <i>Sorelle Bronca (Veneto)</i> | € 8 |
| Trento Ferrari Perlé '19 (Chardonnay) <i>Cantine Ferrari (Trentino)</i> | € 10 |
| Gewurztraminer '24 <i>Alois Lageder (Alto Adige)</i> | € 7 |
| Gruner Veltliner Federspiel Durnstein '22 <i>Alzinger (Austria)</i> | € 7 |
| Milleuve Bianco '24 (Friulano, Chardonnay, Malvasia) <i>Borgo del Tiglio (Friuli Venezia Giulia)</i> | € 7 |
| I Vespri '24 (Trebiano) <i>Il Teatro (Romagna)</i> | € 7 |
| Serenaro '24 (Famoso) <i>Villa venti (Romagna)</i> | € 7 |
| Ghirada Garaunele Rosè '25 (Cannonau) <i>'Esole (Sardegna)</i> | € 7 |
| Morenico '24 (Nebbiolo, Bonarda, Vespolina) <i>Rovellotti (Alto Piemonte)</i> | € 7 |
| Sangiovese Superiore Rapsodya '21 <i>Castello Montesasso (Romagna)</i> | € 7 |
| Etna Rosso '24 (Nerello Mascalese) <i>Emiliano Falsini (Sicilia)</i> | € 9 |
| Bordeaux Supérieur '23 (Melot, Cabernet Franc) <i>Chateau Haut-Boutisse (Francia)</i> | € 9 |

SET MENÙ

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

Menù Romagnolo € 16

Lasagna oppure Tortelloni verdi di ricotta e spinaci mantecati con burro al profumo di limone e salvia, con contorno di stagione e piadina romagnola con rucola e squacquerone 1, 3, 7, 8, 9, 12

Menù Vegano € 16

Hummus di cannellini con ortaggi di stagione e crackers integrali VEG, 1, 8, 12

Menù Marinaro € 18

Tagliata di tonno, salsa verde, misticanza con contorno e crackers integrali 1, 4, 8, 12

Menù Campagnolo € 20

Galletto alla diavola con contorni di stagione e piadina romagnola con squacquerone 1, 7, 8, 12

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, 8, 10, 12

€ 16

ANTIPASTI

| | |
|---|------|
| <i>Bruschetta di pane di grani antichi “a taglia alta”, melanzane alla parmigiana, extra vergine al basilico e scaglie di grana</i> v, 1, 7, 8 | € 14 |
| <i>Baccalà marinato servito con patate lessate al prezzemolo e olio all'arancia</i> SG, SL, 4, 8, 12 | € 18 |
| <i>Tagliere di salumi con prosciutto crudo di Parma “Bruno Casoli”, coppa stagionata Podere Cadassa, lardo iberico, mortadella “Bonfatti”, salame di Mora Romagnola, olive nostrane e piadina</i> SL, 1 | € 14 |
| <i>Tiepido di mare con selezione di pesce al vapore e marinato</i> SG, SL, 2, 4, 8, 12 | € 18 |

CONTORNI

| | |
|---|------|
| <i>Carote brasate al timo fresco</i> VEG, SG, SL, 8 | € 6 |
| <i>Piccola padella della stagione con selezione delle proposte dell'orto</i> 6, 8, 12 | € 8 |
| <i>Erbette di campo saltate con aglio olio e peperoncino</i> VEG, SG, SL, 8 | € 6 |
| <i>Patate arrosto</i> VEG, SG, SL, 8 | € 6 |
| <i>Porri stufati al burro salato</i> v, SG, 7 | € 6 |
| <i>Carciofi al forno con pane profumato</i> VEG, SL, 1, 6 | € 10 |

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

Tutti i nostri piatti sono preparati in un ambiente dove si utilizzano allergeni. Non possiamo quindi garantire la totale assenza di contaminazioni crociate. Per qualsiasi esigenza o allergia o intolleranza specifica, vi preghiamo di informare il personale di sala.

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

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

PRIMI

| | | |
|---|-----------------------|------|
| <i>Tagliatelle al mattarello con il nostro ragù romagnolo</i> | 1, 3, 8, 9, 12 | € 13 |
| <i>Tortelloni verdi di ricotta e spinaci mantecati con burro al profumo di limone, e salvia</i> | v, 1, 3, 7, 8 | € 14 |
| <i>Monfettini (“manfrìgul”) in ristretto di frutti di mare dell’Adriatico</i> | 1, 2, 3, 4, 8, 12, 14 | € 16 |
| <i>Gnocchetti di patata all’amatriciana di peperoni arrosto e guanciale</i> | SL, 1, 8, 12 | € 14 |
| <i>Lasagna al forno</i> | 1, 3, 7, 9 | € 13 |
| <i>Ravioli ripieni di bufala con tartare di scampi, taralli e bottarga</i> | 1, 2, 3, 4, 7, 8 | € 18 |

SECONDI

| | | |
|--|----------------------------|----------|
| <i>Faraona allo scalogno di Romagna glassato e saba con patata schiacciata</i> | SG, SL, 8, 9, 12 | € 22 |
| <i>“Il Mare a Pezzi” (pesce in tranci alla plancia) e verdure all’agro saltate</i> | SG, SL, 2, 4, 8, 9, 12, 14 | € 26 |
| <i>Gratinato misto di pesce e crostacei gratinati al forno con pane profumato</i> | 1, 2, 4, 8, 9, 14 | € 26 |
| <i>“Bowl Cesar” con pollo marinato, maionese al lime, riso rosso, giardiniera fatta in casa, misticanza e mandorle</i> | 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12 | € 16 |
| <i>Tagliata di:</i> - Entrecôte di manzo di 250 gr scaloppata con verdure, extra vergine e focchi di sale scozzese | SG, SL, 8 | € 28 |
| - Costata alla toscana, la parte più saporita della lombata. Peso minimo 1 Kg | SG, SL, 8 | € 7/etto |
| <i>Padella della stagione con selezione delle proposte dell’orto</i> | VEG, SL, 1, 6, 8, 12 | € 14 |
| <i>Pesce del giorno al sale profumato</i> | SG, SL, 4 | € S.Q: |

DESSERT

| | |
|--|-----|
| <i>Zuppa Inglese</i> v, 1, 3, 5, 7, 8, 12 | € 8 |
| <i>Piccola pasticceria con biscotti, croccanerie e dolci della casa, accompagnata da crema inglese</i> v, 1, 3, 7, 8 | € 7 |
| <i>Cestino con chantilly al limone, frutti di bosco</i> v, 1, 3, 7, 12 | € 7 |
| <i>Meringa all'acqua faba, fragole, cocco e saba</i> VEG, SG, SL, 6 | € 8 |
| <i>Babà in vaso cottura in bagna della casa e crema chantilly sifonata alla vaniglia</i> v, 1, 3, 7, 12 | € 8 |

GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA

| | |
|--|-----|
| <i>Gelato al pistacchio con cioccolato bianco e lamponi</i> v, SG, 5, 7 | € 8 |
| <i>Gelato fior di latte affogato al caffè e fave di cacao</i> v, SG, 7 | € 6 |
| <i>Gelato di latte di capra con amarene di Cantiano</i> VEG, SG, SL, 8, 12 | € 7 |
| <i>Sorbetto al limone e basilico</i> VEG, SG, SL | € 6 |
| <i>Sorbetto del momento alla frutta fresca di stagione</i> VEG, SG, SL | € 6 |

| | |
|--------------------------------|--------|
| <i>pane coperto e servizio</i> | € 3 |
| <i>acqua minerale 0,75 cl</i> | € 2,50 |
| <i>piadina intera</i> | € 1,50 |
| <i>mezza piadina</i> | € 1 |