quel Castello
di Diegaro

VINI AL CALICE

Valdobbiadene Superiore Extra Dry (Glera) € 7
Mas de Fer Rive di Soligo Andreola (Veneto)

Prosecco Rosè di Treviso Millesimato Brut '24 (Glera e Pinot Nero) € 8
Sorelle Bronca (Veneto)

Alta Langa Totocorde Brut '19 (Pinot Nero, Chardonnay) € 9
Cocchi (Piemonte)

Gewurztraminer '24 € 7
Alois Lageder (Alto Adige)

Gruner Veltliner Federspiel Durnstein '22 € 7
Alzinger (Austria)

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore '25 € 7
Villa Bucci (Marche)

I Vespri '24 (Trebbiano) € 7
Il Teatro (Romagna)

Serenaro '24 (Famoso) € 7
Villa venti (Romagna)

Ghirada Garaunele Rosè '25 (Cannonau) € 7
'Esole (Sardegna)

Morenico '24 (Nebbiolo, Bonarda, Vespolina) € 7
Rovellotti (Alto Piemonte)

Romagna Sangiovese Oriolo Biagio Antico '23 € 6
Ancarani (Romagna)

Feudo Pignatone Etna Rosso '24 (Nerello Mascalese) € 9
Emiliano Falsini (Sicilia)

Bordeaux Supérieur '23 (Merlot, Cabernet Franc) € 9
Chateau Haut-Boutisse (Francia)

SET MENÙ

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

Menù Romagnolo **€ 16**
Lasagna oppure Cappellacci 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 legumi della Valmarecchia con ortaggi di stagione e crackers integrali VEG, 1, 8, 9, 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, 9, 12

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.

ANTIPASTI

Pane caldo, concentrato di pomodoro, carciofo arrosto VEG, SL, 1, 8	€ 14
Baccalà, latte all'aglio, scarola SG, 4, 7, 8, 9, 12	€ 18
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 SL, 1	€ 14
Tiepido di mare con selezione di pesce al vapore e marinato SG, SL, 2, 4, 8, 9, 12	€ 20

CONTORNI

Carciofi al forno VEG, SG, SL, 8, 12	€ 10
Scarola, capperi, uvetta VEG, SG, SL, 8	€ 6
Carote brasate al timo fresco VEG, SG, SL, 8	€ 6
Patate arrosto al profumo di rosmarino VEG, SG, SL, 8	€ 6
Erbette saltate con olio e.v.o., aglio e peperoncino VEG, SG, SL, 8	€ 6
Peperoni gratinati VEG, SL, 1, 8	€ 6

PRIMI

Tagliatelle al mattarello con il nostro ragù romagnolo 1, 3, 8, 9, 12 € 13

Cappellacci verdi di ricotta e spinaci mantecati con burro al profumo di limone, e salvia V, 1, 3, 7, 8, 9 € 14

Spaghetti alla chitarra in ristretto di frutti di mare dell'Adriatico 1, 2, 3, 4, 8, 9, 12, 14 € 16

Gnocchetti di patata con il nostro sugo fresco di pomodoro e basilico VEG, SL, 1, 9 € 10

Lasagna al forno 1, 3, 7, 9, 12 € 13

Tagliolini mantecati al burro acido con tartare di scampi, taralli e bottarga 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9 € 18

SECONDI

"Il Mare a Pezzi" (pesce in tranci alla plancia) e verdure all'agro saltate SG, SL, 2, 4, 8, 9, 12, 14 € 26

Gratinato misto di pesce e crostacei gratinati al forno con pane profumato 1, 2, 4, 8, 9, 14 € 26

"Bowl Cesar" con pollo marinato, maionese al lime, riso rosso, giardiniera fatta in casa, misticanza e mandorle 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12 € 16

Tagliata di:
- Entrecôte di manzo di 250 gr scaloppata con verdure, extra vergine e fiocchi 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

Padella della stagione con selezione delle proposte dell'orto VEG, SL, 1, 6, 8, 12 € 14

Pesce del giorno al sale profumato SG, SL, 4 € S.Q:

DESSERT

Zuppa Inglese V, 1, 3, 5, 7, 8, 12	€ 8
Piccola pasticceria con biscotti, croccanterie e dolci della casa, accompagnata da crema inglese V, 1, 3, 7, 8	€ 7
Cestino con chantilly al limone, frutti di bosco V, 1, 3, 7, 12	€ 7
Meringa all'acqua faba, susine, cocco e ristretto di aceto di lamponi VEG, SG, SL, 6	€ 8
Babà in vaso cottura in bagna della casa e crema chantilly sifonata alla vaniglia V, 1, 3, 7, 12	€ 8

GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA

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

pane coperto e servizio	*€ 3*
acqua minerale 0,75 cl	*€ 2,50*
piadina intera	*€ 1,50*
mezza piadina	*€ 1*