quel Castello
di Diegaro

PIZZERIA & CUCINA

PIZZA

Ricette classiche, ingredienti semplici e grande attenzione alla qualità. Pizza tonda con cornicione alto, croccante e ricco di alveoli. Utilizziamo la straordinaria farina semi-integrale (tipo 1) del Molino Paolo Mariani, da grani coltivati tra Romagna e Marche. L'impasto è preparato con metodo indiretto e una lievitazione naturale di 48 ore: primo giorno pre-impasto, secondo giorno impasto finale.

MARGHERITA € 9
Pomodoro, mozzarella. v, 1, 7

QUELLA MARGHERITA € 13
Salsa di pomodorini gialli marinati, mozzarella di bufala campana, crumble di basilico. v, 1, 7

MARGHERITA EXTRA BUFALA € 13
Polpa di pomodori, mozzarella, bufala a fine cottura e basilico. v, 1, 7

PROSCIUTTO E FUNGHI DEI SOGNI € 13
Pomodoro, mozzarella, funghi cardoncelli trifolati
e prosciutto cotto Alto Adige stagionato oltre 1000 metri "Roberto Larcher". 1, 7

VOCE DI NAPOLI € 13
Bianca (mozzarella), con friarielli, salsiccia e provola. 1, 7

ZINGARA € 14
Pomodoro, mozzarella, rucola, gorgonzola, melanzane, salame piccante. 1, 7

PARMIGIANA € 14
Pomodoro, mozzarella, bufala, melanzane, parmigiano, basilico. v, 1, 7

SICILIANA € 12
Pomodoro, mozzarella, olive moraiole, origano, melanzane. v, 1, 7

CARIOCA (NOVITÀ) € 16
Fiordilatte, cheddar, gamberi, anacardi, timo fresco, zucchine marinate e scorza di agrumi. 1, 2, 7, 8

SAPORI DEL SUD € 15
Rossa (solo pomodoro), stracciatella di burrata, alici fresche spadellate,
boccioli di capperi, pomodorini infornati. 1, 4, 7

BOLOGNESE € 14
Bianca (mozzarella), stracciatella di burrata, mortadella, pesto di pistacchi. 1, 7, 8

SAPORI DALLA TERRA € 16
Bianca con mozzarella strappata a mano (a crudo), gorgonzola in cottura,
prosciutto di Parma "filiera corta" 24 mesi di stagionatura (a crudo), maionese al lime. 1, 3, 7

MALAVOGLIA € 16
Bianca (mozzarella), acciughe del Cantabrico a crudo,
pomodori calabresi leggermente essiccati e burrata a fine cottura. 1, 4, 7

VERDURE GRIGLIATE € 13
Pomodoro, mozzarella e ortaggi cucinati alla griglia. v, 1, 7

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.

LAICA € 15
Bianca (mozzarella), bacon di suino mora romagnola, rosmarino,
pecorino di Fossa Brancaleoni, riduzione di aceto balsamico. 1, 7, 12

SANTO DOMINGO € 19
Bianca (mozzarella), burrata pugliese,
gamberi rossi crudi,scorza grattugiata di lime, pistacchi siciliani tostati. 1, 2, 7, 8

PIEMONTESE € 16
Pomodoro, mozzarella, porcini, scaglie di grana, rucola, olio al tartufo. v, 1, 7

DIAVOLA € 13
Pomodoro, mozzarella, olive moraiole marchigiane, acciughe,
capperi, origano, olio all'aglio, salame piccante. 1, 4, 7

CALABRESE € 13
Pomodoro, bufala, mozzarella, salame piccante, peperone arrosto, olive greche. 1, 7

TIROLESE € 16
Bianca (mozzarella), scamorza affumicata,
porcini e altri piccoli funghi di bosco, speck tritato. 1, 7

ORTO DI DIEGARO € 12
Bianca (mozzarella), radicchio, patate arrosto, carote brasate, erbette saltate. v, 1, 7

PETRELLA € 16
Bianca (mozzarella), squacquerone, bruciatini di prosciutto crudo,
fichi caramellati in casa. Servita già a spicchi. 1, 7

SUPER MARINARA € 14
Rossa, olio all'aglio, prezzemolo, acciughe del Cantabrico, burrata, basilico. 1, 4, 7

PIZZA DEL MOMENTO

PARMIGIANA FUTURISTA (NOVITÀ) € 15
Crema di di melanzane, pomodorini semi-dry, fonduta di parmigiano, bufala, chips di melanzane e basilico 1, 7

STIRATA IN PALA ALLA ROMANA

Pizza in teglia leggera e fragrante, farcita direttamente su pala e cotta su pietra.
Impasto ad alta idratazione e lunghissima lievitazione.

QUELLA MARGHERITA € 13
Salsa di pomodorini gialli marinati, mozzarella di bufala campana, crumble di basilico. v, 1, 7

MARGHERITA EXTRA BUFALA € 13
Polpa di pomodori, mozzarella, bufala a fine cottura e basilico. v, 1, 7

PROSCIUTTO E FUNGHI DEI SOGNI € 13
Pomodoro, mozzarella, funghi cardoncelli trifolati
e prosciutto cotto Alto Adige stagionato oltre 1000 metri "Roberto Larcher". 1, 7

VOCE DI NAPOLI € 13
Bianca (mozzarella), con friarielli, salsiccia e provola. 1, 7

SAPORI DEL SUD € 15
Rossa (solo pomodoro), stracciatella di burrata,
alici fresche spadellate, boccioli di capperi, pomodorini infornati. 1, 4, 7

BOLOGNESE € 14
Bianca (mozzarella), stracciatella di burrata, mortadella, pesto di pistacchi. 1, 7, 8

SAPORI DALLA TERRA € 16
Bianca con mozzarella strappata a mano (a crudo), gorgonzola in cottura,
prosciutto di Parma "filiera corta" 24 mesi di stagionatura (a crudo), maionese al lime. 1, 3, 7

MALAVOGLIA € 16
Bianca (mozzarella), acciughe del Cantabrico a crudo,
pomodori calabresi leggermente essiccati e burrata a fine cottura. 1, 4, 7

LAICA € 15
Bianca (mozzarella), bacon di suino mora romagnola,rosmarino,
pecorino di Fossa Brancaleoni, riduzione di aceto balsamico. 1, 7, 12

SANTO DOMINGO € 19
Bianca (mozzarella), burrata pugliese, gamberi rossi crudi,
scorza grattugiata di lime, pistacchi siciliani tostati. 1, 2, 7, 8

DIAVOLA € 13
Pomodoro, mozzarella, olive moraiole marchigiane, acciughe,
capperi, origano, olio all'aglio, salame piccante. 1, 4, 7

PETRELLA € 16
Bianca (mozzarella), squacquerone, bruciatini di prosciutto crudo,
fichi caramellati in casa. 1, 7

SCHIACCIATA CROCCANTE FARCITA

Sottile schiacciata dalla consistenza leggera e “scrocchiarella”, pensata per racchiudere una ricca farcitura.

VIA EMILIA (NOVITÀ) € 15
Squacquerone, rucola, crudaiola di pomodori e prosciutto di Langhirano 1, 7

CALZONE

Una delle nostre specialità: calzone farcito e cotto al forno, con un impasto leggero e ben lievitato. Dorato all’esterno e soffice all’interno, racchiude un ripieno ricco e profumato che esalta la semplicità degli ingredienti.

CLASSICO € 13
Mozzarella, ricotta e prosciutto cotto. 1, 7

ROMAGNOLO (NOVITÀ) € 14
Fior di latte, fricò di verdure, salsiccia e provola. 1, 7

STIRATA DEL MOMENTO

CARIOCA (NOVITÀ) € 16
Fiordilatte, cheddar, gamberi, anacardi, timo fresco, zucchine marinate e scorza di agrumi. 1, 2, 7, 8

ANTIPASTI

Una piccola raccolta di sfiziosità che richiama l'anima di una gastronomia.
Preparazioni semplici, golose, pensate per adattarsi a ogni momento del pasto.
Scelte versatili, veri passe-partout, da scegliere con libertà.

IL MIGLIORE PROSCIUTTO CRUDO 1 etto € 12 / 2 etti € 20
Prosciutto Crudo di Parma selezione "Bruno Casoli". SG, SL

TAGLIERE ASSORTITO € 16
Prosciutto Crudo di Parma "Bruno Casoli", coppa stagionata di Podere Cadassa, lardo di Pata Negra, mortadella "Bonfatti", salame di Mora Romagnola, olive nostrane e piadina. 1, 7, 8

BATTUTA DI MANZO € 18
Salsa al tuorlo, capperi, cialda di pane. 1, 3, 4, 8, 10, 12

FLAN DI SQUACQUERONE € 8
Con fico caramellato e fonduta di parmigiano. V, SG. 3, 7

TIEPIDO DI MARE € 20
Con selezione di pesce al vapore e marinato SG, SL, 2, 4, 12

PESCE CRUDO DEL GIORNO 4 € S.Q.
Chiedete al vostro cameriere cosa ha preparato per voi oggi il nostro Chef.

PICCOLA BAITA - 3 FORMAGGI € 12
Robiola di Roccaverano, Pecorino Villamassargia e Formaggio blu del Mediterraneo. V, 1, 7, 10

LA BAITA - 5 FORMAGGI € 16
Presentazione di tutti i formaggi, accompagnata da marmellate/salse fatte in casa e pane integrale.
Robiola di Roccaverano, Pecorino Villamassargia, Stracchino all'Antica,
Reypenear, Formaggio Blu del Mediterraneo. V, 1, 7, 10

CONTORNI

CARCIOFI AL FORNO VEG, SG, SL, 8, 12 € 10

CAROTE BRASATE € 6
Le nostre amatissime carote brasate al timo fresco. VEG, SG, SL, 8

PATATE ARROSTO € 6
Al profumo di rosmarino. VEG, SG, SL, 8

ERBETTE SALTATE € 6
Erbette di campo saltate con olio, aglio e peperoncino. VEG, SG, SL, 8

PEPERONI GRATINATI VEG, SL, 1, 8 € 6

SCAROLA, CAPPERI, UVETTA VEG, SG, SL, 8 € 6

PATATE FRITTE V, SG, 8, 11 € 5

ORTO

Per noi non è solo un “contorno”: l’ortaggio ha un ruolo di primo piano! L’orto ci offre la materia più stimolante, ci diverte sperimentare con i suoi colori, utilizzando tecniche di cottura o accostamenti originali, per offrire sapori troppo spesso sottovalutati.

PANE CALDO, CONCENTRATO DI POMODORO, CARCIOFO ARROSTO VEG, SL, 1, 8 € 14

CIPOLLA FONDENTE € 14
Cipolla dolce fondente con salame fresco alla brace, formaggio Reypenear,
crumble di mandorle e profumo di rosmarino. 1, 7, 8

LA PADELLA DI VERDURE € 14
Selezione delle nostre proposte dall’orto,
cotte in diverse preparazioni e accompagnate da legumi. VEG, SL, 1, 6, 8, 12

HUMMUS DI LEGUMI € 14
Legumi della Valmarecchia, limone, olio EVO, cumino,
sono usati per realizzare questa crema che serviamo insieme a ortaggi di stagione. VEG, SG, SL, 8, 12

PASTA

RAVIOLI DI BUFALA € 16
Ravioli di bufala ai funghi porcini. V, 1, 3, 7, 8, 9

TAGLIATELLE AL RAGÙ € 13
Rigorosamente al mattarello, nella nostra carta da sempre. 1, 3, 8, 9, 12

MONFETTINI DI CESENATICO € 16
Monfettini (manfrìgul) fatti in casa con pasta all’uovo in ristretto di frutti di mare dell’Adriatico.
1, 2, 3, 4, 8, 9, 12, 14

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

TAGLIOLINI DI PASTA ALL’UOVO € 18
Tagliolini mantecati al burro acido con tartare di scampi, taralli e bottarga. 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9

LASAGNA AL FORNO € 13
Probabilmente le più buone che abbiate mai assaggiato. 1, 3, 7, 9, 12

GNOCCHETTI € 14
Gnocchetti di patata all’amatriciana di peperoni arrosto e guanciale. SL, 1 , 8, 9, 12

MARE / TERRA

IL MARE A PEZZI € 26
Con pesce in tranci alla plancia e verdure all'agro saltate. SG, SL, 2, 4, 8, 9, 12, 14

GUANCIA DI SUINETTO € 24
Servita con susina, gocce di senape. SG, SL, 10

GRATINATO MISTO DI PESCE € 26
Selezione di pesci e crostacei, gratinati al forno con pane profumato. 1, 2, 4, 8, 9,14

FARAONA € 22
Faraona alla scalogno di Romagna glassato e saba con patata schiacciata. SG, 8, 9, 12

SFORNATA

Super digeribile e deliziosa. Un cross tra schiacciata farcita e pizza, preparato con farina di grano spezzato e orzo tostato. Cotta al forno in teglia tonda da 24 cm, con una consistenza croccante che racchiude una leggera alveolatura.

SFORNATA CON STRACCETTI DI MANZO € 18
La nostra interpretazione dell' hamburger farcito con straccetti di puro filetto di manzo saltati in extravergine, formaggio "Crosta Nera dei Pirenei" mantecato con patate in forchetta alla senape, cipolla rossa agrodolce e chips di patata. 1, 7, 8, 10, 12

LA GRIGLIA

TAGLIATA DI CONTROFILETTO € 28
250 gr di entrecote di manzo scaloppato con verdure, extra vergine e fiocchi di sale scozzese. SG, SL, 8

COSTATA ALLA TOSCANA € 7/etto
La parte più saporita della lombata. Peso minimo 1 KG. SG, 8

LA CARNE SUI CARBONI € 20
Salsiccia, agnello, filetto di manzo, costina, coppa fresca, pollo,
pane bruscato con pancetta e patate croccanti al rosmarino. 1, 8

GALLETTO ALLA DIAVOLA € 20
Allevato in libertà da un'azienda agricola certificata "antibiotici Zero", cotto alla brace,
con erbe e spezie. Servito con patate. SG, SL, 8, 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.

DESSERT

ZUPPA INGLESE € 8
v, 1, 3, 5, 7, 8, 12

PICCOLA PASTICCERIA € 7
Biscotti, croccanterie e dolci della casa, accompagnata da crema inglese. v, 1, 3, 7, 8

CESTINO € 7
con chantilly al limone e frutti di bosco. v, 1, 3, 7, 12

MERINGA ALL'ACQUA FABA, COCCO, SUSINE E RISTRETTO DI ACETO DI LAMPONI € 8
VEG, SG, SL, 6, 7

BABÀ IN VASO COTTURA €8
in bagna della casa, crema chantilly sifonata alla vaniglia. v, 1, 3, 7, 12

GELATO FATTO IN CASA

GELATO AL PISTACCHIO PURO € 8
con cioccolato bianco e crema di lamponi. v, SG, 5, 7

GELATO FIOR DI LATTE € 6
affogato al caffè e fave di cacao. v, SG, 7

GELATO DI LATTE DI CAPRA € 7
con amarene di Cantiano. v, SG, 7, 8, 12

SORBETTO FATTO IN CASA

SORBETTO AL LIMONE E BASILICO € 6
VEG, SG, SL

SORBETTO DEL MOMENTO € 6
alla frutta fresca di stagione. VEG, SG, SL

COCKTAIL

APEROL SPRITZ € 7
Aperol, Prosecco, soda

BREZZA DI DIEGARO € 8
Vermouth bianco, Prosecco, Soda, Pompelmo

KYR € 9
Spumante Trento Doc, crème de Cassis

NEGRONI AL SAMBUCO € 10
Gin Hendrick's Orbium, Vermouth Rosso, Bitter Rosso, acqua tonica al sambuco

VELLUTO ROSSO € 9
Asti Spumante, vermouth rosso di Torino e ciliegina al maraschino

GIN&TONIC € 9/12
dalla nostra selezione di gin (vedi carta cocktail!)

VINI DELLA CASA

bottiglia

PIGNOLETTO ROMANDIOLA
75 CL € 16
375 ML € 8

PAGADEBIT LA CASTELLANA
75 CL € 16
375 ML € 8

SANGIOVESE LA CASTELLANA
75 CL € 16
375 ML € 8

VINI AL CALICE

PROSECCO ROSE' DI TREVISO MILLESIMATO BRUT '24 € 8
SORELLE BRONCA, Glera, Pinot nero (VENETO)

VERDICCHIO CASTELLI DI JESI '25 € 7
VILLA BUCCI, Verdicchio, (MARCHE)

I VESPRI '24 € 7
IL TEATRO, Trebbiano (ROMAGNA)

SANGIOVESE ORIOLO BIAGIO ANTICO '23 € 7
ANCARANI (ROMAGNA)

BORDEAUX SUPÉRIEUR '23 € 9
CHATEAU HAUT-BOUTISSE, Melot, Cabernet, Franc (FRANCIA)

BIRRE

LOBURG — 30 CL € 6
La "Champagne delle birre". — 1 L € 14
Spillata a regola d'arte dai nostri barman. Pils belga, perlage raffinato, gusto delicato.
Con luppolo Saaz, tra i più pregiati al mondo.

DIEGARO NON FILTRATA (NOVITÀ)
La nostra selezione esclusiva: ambrata e naturalmente velata, — 20 CL € 4
con una lieve effervescenza che accarezza il palato — 40 CL € 6,50
e regala una bevuta piena, morbida e memorabile. — 1 L € 14

LEFFE ROUGE — 33 CL € 6
Belgian Ale ambrata, corposa, maltata. — 50 CL € 8
Note di caramello e spezie. — 1 L € 14

HOEGAARDEN — 25 CL € 4
Blanche belga fresca e speziata — 50 CL € 7
Note di agrumi e coriandolo. — 1 L € 14

IN BOTTIGLIA

KAPUZINER WEISSBIER — 50 CL € 7
blanche

BIOSFERA BLOND ALE — 33 CL € 6
gluten free

IPA MASTIO — 33 CL € 6

CORONA ZERO GRADI — 33 CL € 5

BIBITE

COCA COLA ALLA SPINA
Piccola — 25 CL € 4
Media — 40 CL € 5
Caraffa media — 50 CL € 6
Caraffa — 1 L € 9

COCA COLA BOTTIGLIA / COCA ZERO — 33 CL € 5

FANTA/SPRITE BOTTIGLIA — 33 CL € 5

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