



Ristorante Castiglia

Siamo lieti di ospitarvi nel nostro ristorante all'interno di un palazzo storico del 1400. Il menù offre una cucina ricercata, basata su materie prime selezionate e preparate con grande attenzione alla semplicità. Siamo pronti per offrirvi un'esperienza culinaria indimenticabile.



Antipasti

POLPO 7-14

alla plancia, millefoglie di patate, salsa
alla luciana e polvere di capperi

20

CAPELANTE 3-7-14

scottate, spuma allo zafferano, chips alla rapa
rossa e olio al prezzemolo

22

TRILOGIA DI MARE COTTA

20

UOVO 62° 3-7

asparagi al salto, mostarda e
padano croccante

16

CULATTA 16 MESI 1-3-7-9

con riccioli di burro, la nostra giardiniera e pan brioche

18

BATTUTA DI FASSONA 3-8

maionese alle nocciole e peperone

18

Primi

PACOTE “Senatore Cappelli” 1-2-8
al gambero rosso e pistacchio

20

LINGUINE “Felicetti” 1-4-8
alle sarde, uvetta, pinoli, finocchietto
selvatico e mollica atturrata

19

GNOCCHETTI 1-2-4-7
di pane, crudo di gambero, burrata
e caviale di muggine

20

AGNOLOTTO 1-3-7-9
alla genovese, ragù della domenica
e ristretto alla besciamella

18

RAVIOLI 1-3-7-9
di selvaggina, macco di fave,
pecorino e pepe lungo

18

TORTELLI 1-3-7
di erbetta, burro di malga e olio alla salvia

17

Secondi

CUBO DI TONNO 3-4-8-14

con panure di frutta secca, maionese al
nero di seppia e spinacino

24

BRANZINO 4-8

al forno, cime di rapa, mandorle tostate e chips alla zucca

25

IL FRITTO DEL CASTIGLIA 1-2-14

(gamberi, calamari, sarde e verdure)

24

CODA DI ROSPO 4-9

riso al salto allo zafferano, verdure in
agrodolce e olio al basilico

26

TAGLIATA DI PICANHA 3

pak-choi e le sue maionesi

24

PANCIA DI MAIALINO 7

laccata, chutney di mele e patata al burro

23

COSCIA DI FARAONA 7-9

confit, il suo fondo e peperoni alla brace

24

A casa mia

Snack della cucina

Tartare di tonno, maionese agli agrumi, ⁴
mentuccia e caviale di muggine

Seppioline ripiene al pane casareccio, ¹⁻¹⁴
rapa rossa e chips di tapioca

Risotto “Gran Riserva” mantecato allo zafferano, ¹⁻⁴⁻¹⁴
cozze, vongole, calamari nduja dolce e polvere di limone

Frittura di sarde e verdure ¹⁻⁴

Il cannolo siciliano ¹⁻³⁻⁷

Piccola pasticceria

75

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo

1.Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena farro, kamut e loro ceppi e prodotti derivati); 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova; 4.Pesce e prodotti a base di pesce; 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6.Soia e prodotti a base di soia; 7.Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8.Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci di brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del queensland, e i loro prodotti derivati); 9.Sedano e prodotti a base di sedano; 10.Senape e prodotti a base di senape; 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; 12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 1 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti; 13.Lupini e prodotti a base di lupini; 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi

Dolci

DELIZIA AL LIMONE 1-3-7

a modo nostro

10

UNA MATTINA IN SICILIA 1-3-7-8

ricotta, cioccolato, pistacchio e brioche con il tupper

10

SFERA 1-3-7

dorata al mascarpone e caffè

12

TARTE TATIN 1-3-7

con quenelle alla vaniglia

12

SABLÉ ALLE MANDORLE 1-3-7-8

ganache alla vaniglia, caramello salato e nocciole tostate

10

Vini da dolce al calice

LE RANE

Luretta

9

MALVASIA PASSITO

Il Negrese

9

BEN RYÈ

Donnafugata

16

KABIR

Donnafugata

9

BAROLO CHINATO

Cocchi

10

PEDRO XIMENEZ SHERRY

Don Zoilo

9

PORTO

Graham's

10

Rum

J. BALLY AGRICOLE
Martinique
14

J.M. FUMÈE
VOLCANIQUE
Martinique
14

J.M. V.S.O.P.
Martinique
14

RON QUORHUM
Repubblica Dominicana
14

DIPLOMATICO
Venezuela
13

DON PAPA
Filippine
13

ZACAPA 23
SOLERA
Guatemala
14

ZACAPA XO
Guatemala
26

RON BARCELÒ
Repubblica Dominicana
12

1888 BRUGAL
Repubblica Dominicana
14

ADMIRAL RODNEY
HMS PRINCESSA
Saint Lucia
14

Cognac

DELAMAIN
Pale&Dry
18

HENNESSY
Very Special
14

BAS ARMAGNAC
1994 Baron G. Legend
15

AMARI E LIQUORI
5

GIN TONIC
12

Grappe

LA MORBIDA

Dolce Vite

8

CHARDONNAY

Segnana

8

STORICA NERA

Domenis 1898

10

SOLERA DI SOLERA

Segnana

8

MOSCATO

Segnana

8

LE DICIOTTO LUNE

Marzadro

10

GEWURZTRAMINER

Segnana

8

BARRIQUE

Dolce vite

8

Whisky

CAOL ILA 12 anni

Scozia

12

GLENFIDDICH 12 anni

Scozia

10

ARDBEG 10 anni

Scozia

10

TALISKER 10 anni

Scozia

12

LAGAVULIN 16 anni

Scozia

14

NIKKA 51.4

Giappone

14

Calvados

CALVADOS PAYS D'AUGE 12 anni

16

I nostri crudi

CAVIALE 1-4-7

Da Vinci 10 gr, pane caldo e burro di malga

40

TARTARE 4

di tonno, mango, mentuccia e sale maldon

20

SASHIMI 3-4-6

di ricciola affumicata al faggio, crudo di finocchi,
soia e caviale di muggine

22

CARPACCIO 2-3

di gambero, rafano, liquirizia e chips di tapioca

22



RISTORANTE CASTIGLIA