# 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

## LA TRILOGIA DI MARE COTTA
*20*

## POLPO 14
alla plancia, patata, fiore di cappero,
olive e chips alla rapa rossa

*19*

## ALICI 1 - 3 - 4 - 7 - 8
abbuttunate, la sua maionese, pesto di
pomodori secchi e mandorle

*18*

## CAPESANTE 7 - 14
scottate, burrata, confit e nuvola
al nero di seppia

*22*

## CULATTA 16 MESI 7 - 9
riccioli di burro e la nostra giardiniera

*16*

## PARMIGIANA 7
di melanzane, spuma al padano e olio al basilico

*17*

Coperto: €4 Pesce sottoposto a bonifica preventiva secondo Regolamento CE 853/04

# Primi

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

*19*

ARANCINO 1-7-14
di riso al nero di seppia con frutti di mare, colatura al
pomodoro e polvere di limone

*19*

CAPPELLACCI 1-2-3-4-7
di bufala, crudo di gambero, caviale
e ristretto di crostacei

*20*

TORTELLI 1-3-7
di erbetta, burro di malga e reggiano 30 mesi

*16*

FAGOTTINO 1-3-7
alla norma a modo nostro

*17*

Coperto: €4 Pesce sottoposto a bonifica preventiva secondo Regolamento CE 853/04

# Secondi

BRANZINO 4 - 7
al forno, caponatina della mamma,
burrata e porro fritto

*25*

VAPORATA DI GAMBERONI 2
misticanza, datterini e cipolla rossa in agrodolce

*26*

TONNO 1 - 3 - 6
in crosta di panko, peperone alla brace,
maionese tonnata e salsa teriyaki

*24*

IL FRITTO DEL CASTIGLIA 1 - 2 - 3 - 4 - 14
gamberi, calamari e verdure

*24*

PANCIA DI MAIALINO 1 - 7
il suo fondo, chutney di pesche
e patate al cartoccio

*23*

TAGLIATA DI PICANHA 3 - 6
le nostre maionesi e radicchio alla griglia

*24*

Coperto: €4

Pesce sottoposto a bonifica preventiva secondo Regolamento CE 853/04

# Un tuffo in Sicilia

## Snack dalla cucina

Carpaccio di gambero, maionese al cappero, crudo di finocchi e caviale 2 - 3 - 4

Capesante scottate, caponatina e burrata 7 - 14

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

Cotoletta di tonno, peperone alla brace e maionese tonnata 1 - 3 - 4

Classico cannolo siciliano 1 - 3 - 7

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 concetrazioni 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

Coperto: €4

Pesce sottoposto a bonifica preventiva secondo Regolamento CE 853/04

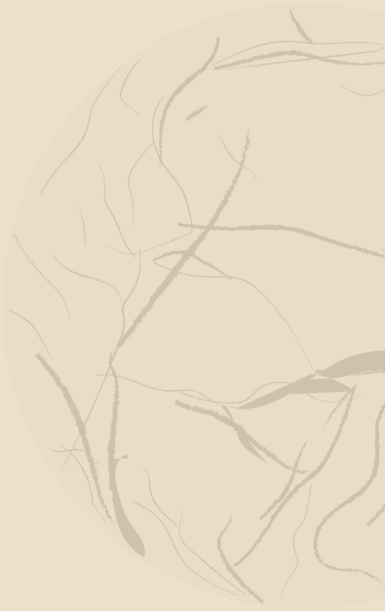
# I nostri crudi

## 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, crudo di finocchi,
soia e caviale di muggine

*22*

## CARPACCIO 2-3
di gambero, maionese al cappero,
polvere di limone e chips di tapioca

*22*

Coperto: €4

Pesce sottoposto a bonifica preventiva secondo Regolamento CE 853/04

# Dolci

UNA MATTINA IN SICILIA 1-3-7-8
ricotta, cioccolato, pistacchio e brioche col tuppo

*10*

TARTELLETTA DI FROLLA 1-3-7
mousse al cioccolato bianco, lamponi e mentuccia

*10*

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO 3-8
caramello salato, crumble al cacao e noce pecan

*10*

CREMOSO AI FRUTTI ROSSI 1-3-7-8
glassato al fondente e sablè alle mandorle

*10*

UN RICORDO 3-7-8
di un Magnum Almond

*12*

RISTORANTE CASTIGLIA