



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

CAPESANTE ¹⁴

scottate crema di zucca e scaglie
di tartufo nero

22

POLPO ^{3 - 7 - 14}

alla plancia, soffice di patata,
maionese al nero e carciofi fritti

20

TRILOGIA DI MARE COTTA

20

UOVO 62° ^{1 - 3 - 8}

salsa di pane, riduzione al marsala
e crumble alle mandorle

16

BATTUTA ⁴

di fassona, i suoi condimenti e
caviale di muggine

18

Primi

MEZZEMANICHE 1 - 7 - 14

“Felicetti” cozze, patate e
provola delle Madonie

19

TAGLIATELLE 1 - 2 - 3 - 7

ai 30 tuorli, astice, burrata
e pomodorini confit

28

LINGUINE 1 - 4 - 8

“Felicetti” pesto di pistacchio,
crudo di tonno e lime

20

PLIN 1 - 3 - 7

alla genovese, ragù di manzo, ristretto
alla besciamella e olio al basilico

18

RAVIOLI 1 - 3 - 7

di zucca e amaretto, salsa allo
zola e funghi al salto

17

Secondi

OMBRINA ⁴⁻⁷

scottata, carciofo agli aromi,
morbido di patata affumicata

26

MERLUZZO ⁴

del Mar del Nord, cime di rapa,
soffice di tapioca e jus al caciucco

26

CUBO DI TONNO ³⁻⁴

in crosta di carbone, tonnata allo
zafferano e champignon alla brace

25

IL FRITTO DEL CASTIGLIA ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻¹⁴

gamberi, calamari e verdure

24

COSCIA DI FARAONA ⁷

confit, il suo fondo, polenta arrosto e
cavolo rosso condito

24

GUANCIALINO ¹⁻⁷⁻⁹

brasato al nero d'Avola, patata mantecata e
chips di cavolo essicato

23

Un tuffo in Sicilia

Snack dalla cucina

Alici abbuttunate, pesto di pomodori
secchi e mandorle tostate 1-3-4-7-8

Carpaccio di gambero, maionese
al capperi e chips di tapioca 2-3

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

Tonno in crosta di pistacchio, cime di
rapa e tonnata allo zafferano 3-4-8

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 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

I nostri crudi

CAVIALE 1-4-7

Da Vinci 10 gr, pane caldo e burro di malga

40

TARTARE 4

di tonno, arancia a crudo, mentuccia
e sale maldon

20

SASHIMI 3

di ricciola, chips alla rapa rossa, maionese al
capperi e pepe di sichuan

22

CARPACCIO 2-3-4-6

di gambero, maionese alla soia, crudo di finocchi e
caviale di muggine

22

Dolci

UNA MATTINA IN SICILIA 1-3-7-8

ricotta, cioccolato, pistacchio e brioche col tupper

10

SFERA DORATA 1-3-7

al mascarpone e caffè

12

MELA 3-7

cremoso alla vaniglia, cannella
e crumble al cacao

10

TARTELLETTA 1-3-7

al lemon curd e meringa croccante

9

SINFONIA AL CIOCCOLATO 3-7-8

morbido cioccolato al latte, gianduia
e glassa al fondente

10



RISTORANTE CASTIGLIA