



# 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 <sup>14</sup>

scottate crema di zucca e scaglie  
di tartufo nero

22

POLPO <sup>3 - 7 - 14</sup>

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

20

TRILOGIA DI MARE COTTA

20

UOVO 62° <sup>1 - 3 - 8</sup>

salsa di pane, riduzione al marsala  
e crumble alle mandorle

16

BATTUTA <sup>4</sup>

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 FARAOINA 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 cappero 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.Soià 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  
cappero 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 tuppo

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**