



# NUOVO MENU

AUTUNNO/INVERNO 24



**ops!**  
IN CASTELLO  
**HOME**  
RESTAURANT





## **BENVENUTI A CASA NOSTRA**

Da un'idea un po' matta,  
di non avere dei clienti ma degli ospiti



### **LA PIZZA**

Gli ingredienti sono semplici, ispirati alla tradizione e tutti i nostri impasti seguono lo stesso principio, grani biologici macinati a pietra e grani antichi integrali, lievitazione naturale ed alte idratazioni per un prodotto sano e digeribile.

## **MENU DEGUSTAZIONE**

### **IL NOSTRO MENU DEGUSTAZIONE COMPRENDE:**

Assaggio di tre antipasti a scelta  
Pizze a scelta da condividere, bis incluso  
Predolce (Bocconcino Dai Dai)  
Dolce a scelta

Acqua, una birra 0.5l o bibita 0.33l, o un calice di vino o una bottiglia ogni due persone (scelta tra Prosecco, Lambrusco, Falanghina o Montepulciano) caffè e amaro. Bevande aggiuntive conteggiate a parte.

Il menu degustazione deve essere scelto per tutti i componenti del tavolo bambini esclusi.

€ 35



## ANTIPASTI

### MONTANARINA € 3

Pizzetta con salsa di pomodorini, ciliegina di bufala, cacio ed erbe aromatiche

### FOCACCINA ALL'OLIO EVO € 3

Con stracciatella e prosciutto crudo

### TRANCIO ALLA ROMANA € 3

Gusto "la sbagliata"

### MINI BOMBOLINO SALATO € 4

Con pecorino al tartufo, salame montanaro, rucola e composta di cipolle

### MINI BOMBOLINO AL RAGÙ € 4

Ripieno di fiordilatte, ragù tradizionale emiliano e formaggio

## LE PIZZE

### FIOR DI MARGHERITA € 10

Con pomodoro, ciliegine di bufala, pomodoro fresco ed erbe aromatiche

### LA SBAGLIATA € 10

Bianca di fiordilatte, con salsa di pomodorini dolci ed emulsione di basilico

### NUOVA MARINARA € 12

Marinara aglio e prezzemolo leggermente piccante con pomodoro fresco, filetti di acciughe e stracciatella servita a parte

### PESCATORE D'INVERNO € 12

Di solo pomodoro, olive, composta di cipolle, filetti di pesce azzurro sott'olio e basilico

### ANNIVERSARIO € 12

Con pomodoro, pancetta croccante, stracciatella, olive e pomodorini soleggiati

### LA NORMA € 12

Bianca di fiordilatte con melanzane al sugo, cacioricotta e basilico

### DELLA NONNA € 13

Fiordilatte e polpettine di carne al sugo, melanzane e basilico

### PANTELLERIA € 12

Pomodoro e peperoni caramellati, capperi di Pantelleria e acciughe, bufala e basilico a fine cottura

### CLELIA € 12

Stracciatella di fiordilatte, prosciutto crudo e composta di fichi

### LO SFILATINO DI GIÒ € 13

Impasto alla romana, ripieno margherita e all'uscita prosciutto cotto leggermente affumicato, carciofo sott'olio alla brace, rucola, pomodorini e origano

### BOSCHETTO € 13

Bianca di solo fiordilatte, funghetti, prosciutto cotto trentino leggermente affumicato, brie ed erbe

### CICCIA E ORTO € 12

Bianca di fiordilatte con salsiccia luganega, friarielli, pomodorini soleggiati e cacioricotta leggermente affumicata

### ZUCCA € 12

Di solo gorgonzola, zucca al forno pancetta e basilico

Margherita classica con cornicione € 8; Ingredienti da aggiungere a piacere:

Salume, pesce o formaggio a scelta + € 2, ortaggi + € 1, erbe + € 0,50

Tutti i gusti si possono scegliere sia con impasto classico sia alla romana, oppure mezzo metro alla romana

(Per 4 persone, max 2 gusti da € 22 a € 34 in base a i gusti)

Coperto e servizio € 2,50





## NON HO VOGLIA DI PIZZA

### CAPRESE € 9

Caprese con ciliegine di bufala, pomodoro fresco, origano basilico e crostini caldi

### INSALATA AL MARE € 9

Insalata con pesce azzurro sott'olio, composta di cipolle e crostini caldi

### POLPETTINE AL SUGO € 9

Polpettine al pomodoro con panino caldo da scarpettare

## DOLCI

### CREMA E AMARENE € 5

Crema pasticcera con farina integrale ai 5 cereali e amarene, croccante di pistacchio, menta e scorza di limone

### RICOTTA DOLCE € 5

Ricotta cremosa e lamponi con cioccolato fondente e crumble

### FOCACCINE DI PIZZA DOLCI € 5

Una crema, una ricotta e gocce di cioccolato

### CREMA BRUCIATA € 5

con pere, scorza d'arancio e cioccolato

### DAI DAI € 4,50

Bocconcini gelato artigianali alla panna ricoperti di cioccolato (3 pz.)

## BEVANDE

### ACQUA 0,75 l € 2,50

### BIBITE 0,33 l

Coca Cola normale o Zero, Fanta € 3,50

### BIRRA 0,5 l

Lager, Weisse, Keller € 5,50

### VINI

Prosecco € 18, Lambrusco € 15,  
Falanghina € 18, Montepulciano € 18  
Calice € 5,50

### VINI SOLO BOTTIGLIA

Altemasi Trento Doc  
Metodo Classico Brut € 30,  
Chardonnay Doc Elena Walch € 26,  
Pinot Nero Doc Elena Walch € 26

### APERITIVI

Spritz € 7, Gin tonic € 7

### CAFFÈ € 1,50

### AMARO € 2,50

Per esigenze di mercato vengono utilizzati prodotti congelati e/o surgelati. In caso di intolleranze e/o allergie comunicarlo al cameriere e richiedere la lista allergeni.

