



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, fino ad una per persona

Predolce

Dolce a scelta

Acqua, una birra 0.5l o bibita 0.33l, o un calice di vino o una bottiglia ogni due persone, a scelta tra Prosecco, Lambrusco, Passerina 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 € 3,50**

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

### **FOCACCINA AL CRUDO € 3,50**

Con stracciatella e basilico

### **FOCACCINA AL COTTO € 3,50**

Con ricotta, origano e filetto d'acciuga

### **TRANCIO ALLA ROMANA € 3,50**

Gusto "la sbagliata"

### **MINI BOMBOLINO SALATO € 4,50**

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

### **MINI BOMBOLINO AL RAGÙ € 4,50**

Ripieno di fiordilatte, ragù tradizionale emiliano e formaggio

## LE PIZZE

### **MARGHERITA CLASSICA € 8,50**

Con pomodoro pelato italiano e mozzarella fiordilatte di Agerola

### **FIOR DI BURRATA € 13**

Con pomodoro e pomodoro fresco, basilico e burratina

### **LA SBAGLIATA € 10**

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

### **MARINAIO € 12**

Marinara aglio e prezzemolo leggermente piccante con pomodoro fresco, filetti di acciughe e basilico

### **PESCATORE € 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

### **CLELIA € 13**

Stracciatella di fiordilatte, prosciutto crudo e composta di fichi

### **PANTELLERIA € 12**

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

### **LO SFILATINO € 13**

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

### **CICCIA E ORTO € 12**

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

### **PEPERONI € 12**

Focaccia semi e cereali all'olio evo con peperoni arrostiti, salsiccia luganega, stracciatella e basilico

### **ZUCCHINA € 12**

Bianca di fiordilatte con zucchine al forno, ricotta fresca, filetti di acciughe e scorza di limone (quando disponibili anche con aggiunta di fiori di zucca +2€)

### **CAPRI € 12**

Focaccia all'olio evo come una caprese con pomodoro fresco, mozzarella di bufala, origano e basilico

Ingredienti da aggiungere a piacere:

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



Coperto e servizio € 2,50



## OLTRE ALLA PIZZA

### **CAPRESE € 10**

Caprese con mozzarella di bufala, pomodoro fresco, origano e basilico, accompagnata da focaccia alla romana

### **INSALATA AL MARE € 10**

Insalata con pesce azzurro sott'olio, composta di cipolle, accompagnata da focaccia alla romana

### **POLPETTINE AL SUGO € 12**

Polpettine al pomodoro con panino caldo da scarpettare (Porzione più piccola per bimbi € 9)

### **GRISSONI € 10**

Grissoni di romana croccante ricoperti di prosciutto crudo, con rucola, pomodoro fresco, carciofo sott'olio alla brace e origano

### **CRUDO E BURRATA € 12**

Prosciutto crudo e burrata accompagnati da focaccia alla romana

## DOLCI

### **CREMA E AMARENE € 5,50**

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

### **RICOTTA DOLCE € 5,50**

Ricotta cremosa e lamponi con cioccolato fondente e crumble

### **FOCACCINE DI PIZZA DOLCI € 5,50**

Una crema, una ricotta e gocce di cioccolato

### **CIOCCOLATO GHIACCIATO € 5,50**

Parfait al cioccolato con lamponi e crumble

### **DAI DAI € 5,50**

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,  
Passerina € 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.

