

MICHELIN 2026

# *Percorsi di sapori*

## **MENÙ DEGUSTAZIONE CASTELVETUS**

Tagliere di salumi selezionati con Prosciutto crudo di Parma stagionato 60 mesi, Salame, Coppa Piacentina, Mortadella e Salame Rosa, accompagnato dalle nostre crescentine

Risotto "Riso Buono" Carnaroli mantecato al Parmigiano Reggiano e impreziosito da Aceto Balsamico Extra-Vecchio

Costine cotte a bassa temperatura con erbe e paprika, laccate con salsa barbecue e servite con patate al forno

Latte in piedi

€ 50

### **AD OCCHI CHIUSI**

*4 portate affidate all'ispirazione della Chef*

Percorso di Terra € 50

Percorso di Mare € 55

Percorso Vegetariano € 40

**DISPONIBILE ABBINAMENTO VINI:**  
**4 CALICI PROPOSTI DAL SOMMELIER € 30**

Coperto e bevande esclusi  
Una volta scelto il menù degustazione,  
tutti gli ospiti del tavolo seguono lo stesso percorso

MICHELIN 2026

# *La nostra storia in tavola*

## *20 anni di piatti iconici*


Tagliatelle tirate a mano  
con ragù della tradizione

€ 14 

Tortellini della Lidia  
in brodo di cappone o in crema di Parmigiano Reggiano

€ 18 

Risotto "Riso Buono" Carnaroli mantecato al Parmigiano  
Reggiano e impreziosito da Aceto Balsamico Extra-Vecchio  
(min. 2 persone)

€ 16 

I Tesori della Tradizione Emiliana: Prosciutto crudo di  
Parma stagionato 60 mesi, Salame Felino,  
Coppa Piacentina, Mortadella e Salame Rosa,  
8 Crescentine

€ 18 

La Leggenda di Langhirano: Prosciutto crudo di Parma  
stagionato 60 mesi, accompagnato da 8 Crescentine


€ 22 

Il Gran Tagliere: Prosciutto crudo di Parma stagionato  
60 mesi, Salame Felino, Coppa Piacentina, Mortadella e  
Salame Rosa, Stracchino del Caseificio "San Silvestro",  
Giardiniera di nostra produzione e battuta di Lardo,  
16 Crescentine

€ 29 

# Antipasti

Tartare di bufalo accompagnata da  
cipolla, capperi, acciughe e tuorlo d'uovo

€ 15 


Vellutata di cavolo viola e porri  
con gamberi saltati e crackers di semi

€ 17  


Capesante gratinate  
su crema di piselli e crumble di Parmigiano Reggiano

€ 17   

Uovo pochè su crema di asparagi  
e julienne di porri fritti

€ 15 

Selezione di tre stagionature di Parmigiano Reggiano  
servita con aceto balsamico extra-vecchio

€ 10 

# Primi Piatti

Calamarata Mancini con cozze al pepe,  
crema di cavolfiore e cavolo romano bruciato

€ 16   

Spaghettone Mancini al pesto di pistacchi  
e tartare di gambero

€ 18    

Crespella ai funghi e besciamella  
con fave, porro e guanciale

€ 16   

Tortelloni di ricotta e spinaci  
con salsa allo zafferano e mandorle tostate

€ 16    

MICHELIN 2026

# Secondi Piatti


Filetto di manzo irlandese con asparagi e cicoria saltata, jus di carne e chips di Parmigiano

€ 32  

Costine cotte a bassa temperatura con erbe e paprika, laccate con salsa barbecue e servite con patate al forno

€ 24    

Rollè di pollo ripieno di galletti, albicocche e nocciole, con crema di topinambur e salsa al passito

€ 22 


Polpo alla caprese con stracciatella, pomodorini, cipolla, olive e scorza di agrumi

€ 26   

Frittura di pesce senza lische:  
gallinella, gamberi, totani, triglia, acciughe

€ 24    

Filetto di ombrina su crema di sedano rapa con cipolline in agrodolce, riduzione al vino rosso e chips di polenta

€ 29 

Piatto di verdure dell'orto bio,  
selezione a cura di La Bottega del Campo

€ 16

# Bevande

Acqua Minerale Naturale / Frizzante Surgiva 0.75L

€ 3.50

Coca-Cola / Coca-Cola Zero  
Fanta / Thè freddo 0.33L

€ 3.50

Caffè Cagliari Super Oro








€ 3.00







COPERTO E PANE FATTO IN CASA

€ 4.00

Il ristorante chiude alle 24:00. Chiediamo gentilmente ai nostri ospiti di lasciare la sala non oltre quell'orario.  
Grazie

## Allergeni:

- Arachidi 
- Crostacei 
- Frutta a guscio 
- Glutine 
- Lattosio 
- Lupini 
- Molluschi 

- Pesce 
- Sedano 
- Senape 
- Sesamo 
- Solfiti 
- Soia 
- Uova 