

MICHELIN 2024

Per gustarci al meglio...

CASTELVETUS

Uovo cotto a bassa temperatura, spuma di parmigiano,
tartufo nero

Tagliatelle al ragù della tradizione

Degustazione di salumi regionali con crescentine

Torta Barozzi[®] servita con il nostro mascarpone

€50 coperto incluso

Il menu degustazione è inteso per tutti i componenti del tavolo

IL MARE A DUE PASSI

Pane ai cereali tostato, burrata, pomodorini conditi e
alici del Cantabrico

Spaghetti Valentino Felicetti[®] bisque di gambero
e la sua tartare

Frittura di pesce

Gelato alla vaniglia con aceto balsamico extra vecchio

€60 coperto incluso

Il menu degustazione è inteso per tutti i componenti del tavolo


EVENTUALE ABBINAMENTO DI 4 CALICI DI VINO
PROPOSTI DAL NOSTRO SOMMELIER A 30€ A PERSONA

MICHELIN 2024


La nostra storia...in carta dal 2005!

Tagliatelle al ragù della tradizione 


€14

Tortellini della Lidia in brodo di cappone 

€20

Risotto "Riso Buono" Carnaroli mantecato al parmigiano 30 mesi e aceto balsamico tradizionale (min. due persone) 

€17

Gran tagliere della tradizione emiliana con Prosciutto di Parma "Casa Graziano Gran Riserva", Mortadella e Salame Rosa di Silvio Scapin, Salame di Castelvetro, Parmigiano Reggiano 30 mesi "Latteria Sociale di Carnola", stracchino, giardiniera fatta in casa, pesto montanaro accompagnato dalle nostre crescentine (inteso come portata principale da condividere per due persone) 



€40

Antipasti




Insalata condita dell'Oste 

(misticanza, mele, noci, Parmigiano reggiano e aceto balsamico extra vecchio)

€10

Battuta di bufalo, arachidi, tartufo  



€15

Uovo cotto a bassa temperatura, spuma di parmigiano,
tartufo nero   




€13

Selezione di tre differenti stagionature di Parmigiano Reggiano
del caseificio San Silvestro di Castelvetro, servito con aceto
balsamico extra vecchio

€10

Baccalà in pastella con gel al limone  

€14

Pane ai cereali tostato, burrata, pomodorini conditi e
alici del Cantabrico   



€14

Primi piatti




Tortellini della Lidia in crema di parmigiano e tartufo

nero   



€22

Tagliatelle al tartufo nero  




€16

Paccheri Paché Felicetti® con salsiccia gialla fatta in
casa, patate e stracchino   

€18

Spaghetti Valentino Felicetti® con bisque di gamberi e la
loro tartare  

€18

Tortello di patate al sugo povero   

€17

Secondi Piatti

Filetto di manzo all'aceto balsamico (o al vino rosso)


€29

Tartara di filetto 

(Servita con: capperi, alici, mayonese alla senape, tuorlo e cipolla tritata)


€27

Costine di maiale marinate con spezie ed erbe cotte a



bassa temperatura 

€23


Guancia di maiale cotta a bassa temperatura,

salsa al Gran Marnier e polenta bramata 

€22

Filetto di rombo, salsa al mango e verdure saltate  

€29

Frittura di pesce senza spine  

€24

Contorni

Spinaci saltati


€7

Verdure saltate

€7

Patate al forno

€6

Funghi fritti 

€8

Dolci

Torta Barozzi con crema al mascarpone

€ 9

Gelato alla vaniglia ed aceto balsamico extra vecchio

€ 7

Millefoglie di crema pasticcera e frutti di bosco

€ 10

Tiramisù della casa

€ 9

Formaggi vaccini, caprini e misti di provenienza locale scelti
dallo chef con l'abbinamento marmellate fatte da noi

€ 14,00

Selezione di tre stagionature di parmigiano del caseificio
San Silvestro di Castelvetro con aceto balsamico extra-vecchio

€ 10,00