

MICHELIN 2024

Per gustarci al meglio...

CASTELVETUS

Vellutata con verdure di stagione e crostini di pane

Tagliatelle al ragù della tradizione

Degustazione di salumi regionali con crescentine

Cre moso al cioccolato fondente, caramello salato e meringa

€50 coperto incluso

Il menu degustazione è inteso per tutti i componenti del tavolo

IL MARE A DUE PASSI

Capesante, cremoso di fagioli cannellini e polvere di cipolla

Spaghetti "Monograno" Felicetti con cozze, vongole e gamberi

Frittura di pesce

Semifreddo al Gran Marnier

€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   

€16



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, Pancetta piacentina 36 mesi, Parmigiano Reggiano 40 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

Vellutata di verdure di stagione con crostini di pane 

€11

Battuta di bufalo, arachidi, tartufo e "crystal bread" 

€18

Uovo cotto a bassa temperatura, spuma di parmigiano,



tartufo nero   

€14



Frittelle di baccalà con gel al limone 

€14



Tartare di salmone selvaggio, burrata allo zafferano,

bottarga e arancio  

€17

Tartare di tonno, purea ai frutti rossi, uvetta e mandorla  




€18

Capesante, cremoso di fagioli cannellini e polvere di cipolla  



€18

Primi piatti

Tortellini della Lidia in crema di parmigiano e tartufo




nero pregiato   

€22

Tagliatelle al tartufo nero pregiato  



€18

Paccheri "Paché Felicetti[®]" con salsiccia gialla fatta in

casa, patate e stracchino   




€19

Spaghetti "Monograno Felicetti[®]" con cozze pelose,

vongole e gamberi  


€20

Tortello di zucca, fonduta di parmigiano pancetta ed


aceto balsamico extra vecchio   

€17

Secondi Piatti


Filetto di manzo, demi-glace e mirepoix di porcini 

€29


Tartara di filetto 

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



€27

Costine di maiale marinate alle erbe cotte a
bassa temperatura 



€23

Guancia di maiale cotta a bassa temperatura
accompagnata da una salsa al Gran Marnier 

€22

Filetto di rombo, salsa al mango e verdure saltate  

€29

Frittura di pesce senza spine  

€24

Contorni

Cime di rapa (leggermente piccanti) 

€6

Verdure saltate

€7

Patate al forno

€6

Funghi fritti 

€8

Dolci

Semifreddo al Gran Marnier e meringa

€ 10

Torta Barozzi con crema al mascarpone

€ 9

Cremoso al cioccolato fondente, crumble al cacao, caramello salato
e meringa

€ 10

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

Bevande

MICHELIN 2024

Acqua minerale o frizzante "Plose" 0.75 L

€3,50

Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Estathè al limone 0,33L

€3,50

Caffè Cagliari "Super Oro" e selezione di mignon

€4,00

Coperto e pane fatto in casa €4

Il servizio non è incluso

Il ristorante chiude alle 24:00, chiediamo gentilmente ai nostri clienti di lasciare la sala non oltre quell'orario.

Grazie

Allergeni:

Lattosio



Glutine



Soia



Crostacei



Solfiti



Senape



Uova



Pesce



Sedano



Arachidi



Molluschi



Gluten Free

