

MENÜS

CASTELLO-MENÜ

CONSOMME DI POMODORI

Tomatenconsommé | Gemüsestreifen | Olivenöl

POLLO

Französische Maispoulade | Gnocchi | gebratene Zucchini | Geflügeljus

TIRAMISU AL PISTACCHIO

Savoardi | Mascarpone | Pistazien | Pistazienlikör

49 €

TRÜFFEL-MENÜ

CARPACCIO FARCITO CON FOIE GRAS

Black Angus Rinderfilet | Trüffel | Parmesan | Pinienkerne | Foie Gras | gerösteter Blumenkohl

TAGLIOLINI TARTUFO

Hausgemachte schmale Bandnudeln | italienischer Trüffel | Trüffelsauce

FILETTO DI MANZO

Gegrilltes Rinderfilet | Drillinge | Trüffelsauce | mediterranes Pfannengemüse |
italienischer Trüffel

SOUFFLE AL CIOCCOLATO

Schokoladensoufflé | Vanilleeis | Früchte

65

CASTELLO-KLASSIKER

Vorspeisen

PULPO

Oktopus gegrillt | Tomatensauce | Basilikum | Kalamata-Oliven |
Kapern | Röstbrot | Aioli

19

BRUSCHETTA ALLA PARMIGIANA

Backgeschwister-Röstbrot | Tomatensugo | gegrillte Auberginen | Basilikum | Parmesan

22

Hauptgerichte

TAGLIOLINI TARTUFO

Hausgemachte schmale Bandnudeln | italienischer Trüffel | Trüffelsauce

Vorspeise 19,5 | Hauptgericht 24

WEISSE BOLOGNESE

Rigatoni Nudeln | weiße Kalbsbolognese | Trüffelcreme | Babyspinat | Trüffel

21

TAGLIOLINI DEL NONNO

Schmale Bandnudeln | Rinderfiletspitzen | frische Champignons | Cognac-Rahmsauce

22

TRIANGOLONI ROSSI

Hausgemachte rote Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse und sardischem Honig in

Cassis-Portweinsauce | Walnuss-Rucola-Haube

21

FEGATO ALLA VENEZIANA

Gebratene Kalbsleber | Bratensauce | Kartoffelpüree | geschmorte Zwiebeln

35

ANTIPASTI

CONSOMME DI POMODORI

Tomatenconsommé | Gemüsestreifen | Olivenöl

9

VELLUTATA DI CAVOLFIORE

Blumenkohlcremesuppe | gerösteter Blumenkohl

9

INSALATA DI BARBABIETOLA

Rote Beete-Salat | Ziegenkäse | Honig-Balsamicodressing | gegrillte Riesengarnele

22

BURRATA CON TARTARE DI POMODORI

Burrata | Tomatentartar

16

VITELLO TONNATO

Kalb | Thunfischcreme | Kapern | Rucola | Datteltomaten

19

CARPACCIO

Black Angus Rinderfilet | italienischer Trüffel | Parmesan | Pinienkerne

24

TRIS CASTELLO

Carpaccio | Black Angus Rinderfilet | Trüffel | Parmesan | Pinienkerne

Vitello tonnato | Kalb | Thunfischcreme | Kapern | Rucola | Datteltomaten | eingelegte Zwiebeln

Burrata | Tomatentartar

22

PASTA & RISOTTO

SPAGHETTI GARNELE

Spaghetti | Riesengarnelen | sizilianische Datteltomaten | Knoblauch | natives Olivenöl |

Chili | Tomatensauce

21

POLLO E FUNGHI

Trofie Nudeln | Hähnchenbrustfilet | Champignons | Pinienkerne | Datteltomaten |

Lauchzwiebeln | Parmesansauce

22

TAGLIOLINI SALMONE E SPINACI

Hausgemachte schmale Bandnudeln | Lachs | Spinat | Datteltomaten | Sahnesauce

24

RISOTTO DI VERDURE

Risottoreis | Grillgemüse | Parmesan | Burrata

22

RISOTTO MARE

Risottoreis | Meeresfrüchte | Garnelen | Lachs | sizilianische Datteltomaten | Weißwein

26

CARNE

FILETTO DI MANZO

Gegrilltes Rinderfilet | Drillinge | Trüffelsauce | mediterranes Pfannengemüse | italienischer Trüffel

48

POLLO

Französische Maispoulade | Gnocchi | gebratene Zucchini | Geflügeljus

33

PESCE

SCAMPI ALLA GRIGLIA

Gegrillte Riesengarnelen | Spaghetti Aglio e oglio

34

SALMONE

Lachsfilet | Caponata-Gemüse | Pinienkerne | Basilikumöl

36

PIZZA

PIZZA MARGHERITA

Tomatensauce | Basilikum | Mozzarella

14

PIZZA SALAME

Tomatensauce | Mozzarella | Salame Napoli

15

PIZZA PROSCIUTTO

Tomatensauce | Mozzarella | Artischocken | gekochter Schinken

16

PIZZA PARMA

Tomatensauce | Mozzarella | Parmaschinken | Rucola | Parmesan

19

PIZZA TONNO E CIPOLLE

Tomatensauce | Mozzarella | Thunfisch | Zwiebeln | Kapern

16

PIZZA FILETTO DI MANZO

Tomatensauce | Mozzarella | gegrillte Rinderfiletstreifen | Grillgemüse | Parmesan

22

Jede Pizza auf Wunsch auch mit Burrata. + 4,90

Alle Pizzen sind auch glutenfrei erhältlich.

DESSERTS

EXOTICDESSERT IN DER KOKOS

Valrhona Schokolade | Maracuja | Kokos-Parfait | Minze

11

TARTUFO NERO

Dunkles Trüffeleis | Eierlikör | Früchte

11,5

PANNA COTTA

Kokos-Panna Cotta | Früchtekompott | Crumble

9,5

TIRAMISU AL PISTACCHIO

Savoiardi | Espresso | Mascarpone | Pistazien | Pistazienlikör

11

SOUFFLE AL CIOCCOLATO

Schokoladensoufflé | Vanilleeis | Früchte

12

Auf Nachfrage bereiten wir Ihnen sehr gerne auch vegane Speisen zu.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.