



Ristorante Castiglia

Siamo lieti di ospitarvi nel nostro ristorante all'interno di un palazzo storico del 1400. Il menù offre una cucina ricercata, basata su materie prime selezionate e preparate con grande attenzione alla semplicità. Siamo pronti per offrirvi un'esperienza culinaria indimenticabile.



Antipasti

POLPO ALLA PLANCIA ⁴⁻⁷

la sua maionese, anguria, crumble al nero di seppia
e origano

18

CARPACCIO DI GAMBERO ²⁻⁷⁻⁹

crème fraîche, sedano e caviale di muggine

20

CAPASANTA ⁷⁻¹⁴

melanzana in agrodolce,
pomodorino arrosto e gel di burrata

21

SGOMBRO SCOTTATO ³⁻⁴⁻⁸⁻¹¹

melone marinato, emulsione al capperi e
cracker di semi

17

UOVO A 62°C ¹⁻³⁻⁷

misticanza estiva, ketchup di carote e croccante di grana

16

PARMIGIANA DI MELANZANE ³⁻⁷

spuma di parmigiano e olio al basilico

16

Primi

LINGUINE "FELICETTI" 1-14

risottate ai borlotti, cozze, finocchietto selvatico
e quinoa croccante

18

FAGOTTINO AL NERO DI SEPPIA E BRANZINO 1-3-4-7

colatura al pomodoro, bottarga e polvere di limone bruciato

18

MEZZE MANICHE "FELICETTI" 1-2-7-8

mantecate al pesto di basilico, crudo di gambero
e pinoli tostati

20

PLIN ALLA GENOVESE DI VITELLO 1-3-7

fonduta di provola affumicata e tartufo nero estivo

18

RAVIOLI DI RICOTTA ED ERBETTE 1-3-7

beurre blanc e salvia

16

Secondi

BRANZINO ⁴

peperone rosso, bieta al salto e aglio nero

25

TONNO ¹⁻³⁻⁴

in crosta di mollica atturrata, verdure
in agrodolce e maionese alla soia

24

IL FRITTO DEL CASTIGLIA ¹⁻²⁻³⁻⁴

gamberi, calamari e verdure

24

ROMBO IN FARCIA DI OLIVE ³⁻⁴⁻⁷⁻⁹

caponatina, demi-glacé al pomodoro e polvere di capperi

26

TARTARE DI FASSONA ³⁻⁸

con emulsione alla nocciola e pak-choi alla brace

20

PETTO D'ANATRA AGLI AROMI ⁹

il suo jus, pesche e radicchio al porto

22

La tradizione

Snack della cucina

Culatta 24 mesi, riccioli di burro e giardiniera 7-9

Ravioli ricotta e spinaci, burro e salvia 1-3-7

Rollè di faraona ripiena, il suo jus e bieta al salto 3-7-9

Semifreddo ai fichi, crumble di mandorle
e riduzione di passito 3-7-8

Piccola pasticceria

60

I miei classici

Snack della cucina

Sashimi di salmone marinato da noi, ravanello in carpione,
latte di cocco e cracker di semi 4-8-11

Capasante scottate, caponatina, tuille al pomodoro
e olio all'origano 1-3-7-14

Cappellacci di burrata, crudo di gambero, bisque e caviale 1-2-3-7

Treccia di branzino, mandorle tostate, pak-choi alla brace e
maionese alla soia 3-4-6-8

Cannolo siciliano 1-3-7-8

Piccola pasticceria

80

1. Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena farro, kamut e loro ceppi e prodotti derivati)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci di brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del queensland, e i loro prodotti derivati)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 1 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo

Coperto: €4

Pesce sottoposto a bonifica preventiva secondo Regolamento CE 853/04

Dolci

UNA MATTINA IN SICILIA 1-3-7-8

ricotta, cioccolato, pistacchio e brioche col tupper

10

RICORDO DI UN PROFITEROL 1-3-7

bignè croccante al cacao, mascarpone
e crema inglese al caffè

10

MERINGATA 3-8

mandorla, meringa, limone

9

SABLÈ 1-3-7-8

alle mandorle, cremoso allo yogurt
e pesche

9

LINGOTTO 3-7

croccante al cocco, panna cotta alla vaniglia
e gel al mango

10