



Hosteria il Castelletto

MENU CERIMONIE ED EVENTI

Scorri per scoprire il Menu 



NOVITÀ

IL PIACERE DEL VINO IN BOTTIGLIA DOC

Nei Menu PLUS: Coperto, acqua, caffè e vino
DOC dei colli piacentini SONO INCLUSI !

MENU DEL DUCATO

Dal 1995 il nostro primo Menu

Gnocco fritto a volontà
con selezione di affettati emiliani

▪

Tris di primi con pasta emiliana
fatta in casa del giorno *(Vedi Pag.9)*

▪

Crescentine (Tigelle) a volontà
con le seguenti farciture:

- Squacquerone di Romagna DOP
 - Caciotta romagnola
 - Pesto di lardo modenese
- Confetture artigianali dell'appennino
 - Nutella

30€ | 38€ PLUS

MENU DELLA LOCANDA

Gnocco fritto a volontà
con selezione di affettati emiliani

▪

Crescentine (Tigelle) a volontà con
le seguenti farciture:

- Squacquerone di Romagna DOP
 - Caciotta romagnola
 - Pesto di lardo modenese
- Confetture artigianali dell'appennino
 - Nutella

22€ | 30€ PLUS

A close-up photograph of a white bowl filled with vegetable dumplings. The dumplings have a light green, translucent skin and are filled with a chunky vegetable mixture. A single, large, fresh sage leaf is placed on top of the dumplings as a garnish. The background is softly blurred, showing more of the bowl and the surrounding environment.

MENU VEGETARIANO

E' disponibile una versione vegetariana
di tutti i Menù degustazione, chiedi allo staff
per informazioni.

A top-down view of a wooden surface with various baking items. In the top left, there are two wooden spoons and a rolling pin. In the top right, a glass bowl contains white liquid, likely milk or cream. In the bottom left, a stack of bread is visible. In the bottom right, a black object, possibly a mixer or scale, is partially seen. The background is a dark wooden surface. A large orange circle is centered on the image, containing text. At the bottom of the image, the words 'GLUTEN FREE' are embossed in a large, bold, sans-serif font into a light-colored material, possibly dough or a mat.

NOVITÀ

GLUTINE & LATTOSIO


Sono disponibili opzioni senza glutine e senza lattosio: dalle TIGELLE e MINI PIADINE, alle torte di PASTICCERIA professionale.
(Con prenotazione anticipata)

MENU DEGUSTAZIONE DEL BORGO

Solo con prenotazione e con scelta anticipata

—

Gnocco fritto a volontà

assaggio di Crudo di Parma e salame, mousse di mortadella,
squacquerone di Romagna, parmigiano reggiano,
friggione bolognese di pomodori (Vedi Veg )

▪

Tris di primi con pasta fresca fatta in casa
o risotto piacentino (Vedi Pag.9)

▪

Torta chantilly con crema stracciatella e cioccolato o
crema con lamponi. Include cialda con dedica.

Oppure Tiramisù natalizio con pandoro

30€ | 38€ PLUS


Veg 

gnocco fritto veg, assaggio di formaggi romagnoli
con squacquerone e parmigiano reggiano,
giardiniera piacentina, friggione di verdure bolognese

MENU DEGUSTAZIONE DELL' OSTE

Solo con prenotazione e con scelta anticipata

Gnocco fritto a volontà

assaggio di Crudo di Parma e salame, mousse di mortadella,
squacquerone di Romagna, parmigiano reggiano,
friggione bolognese di pomodori (Vedi Veg )

▪

Secondo con contorno (Vedi Pag.9)

▪

Torta chantilly con crema stracciatella e cioccolato o
crema con lamponi. Include cialda con dedica.
Oppure Tiramisù natalizio con pandoro

30€ | 38€ PLUS

+10€ : con tris di primi (Vedi Pag.9)

Veg 

gnocco fritto veg, assaggio di formaggi romagnoli
con squacquerone e parmigiano reggiano,
giardiniera piacentina, friggione di verdure bolognese

PERSONALIZZA IL TUO MENU

Autunno - Inverno

ed. 1.1.

I primi ed i secondi vanno prenotati e devono essere uguali per tutto il tavolo. Le proposte variano in base alla stagionalità.

PRIMI

Pisarei e fasò classici o vegani

▪

Ravioli di brasato al San Givese

▪

Gramigna con ragù di salsiccia e verza

▪

Risotto della Val Tidone ai funghi oppure
con radicchio e squacquerone di romagna

SECONDI

Stracotto di manzo al Lambrusco con polenta

▪

Cotechino piacentino con lenticchie o purè

TORTE PER FESTE

(40€/KG)

Ampia scelta di torte di pasticceria con dedica e
stampa su cialda incluse. Anche senza glutine o lattosio.

Servizio Torte portate dall'esterno - 1.5€ a Persona

*BEVANDE, COPERTO E SERVIZIO INCLUSI SOLO NEI MENÙ PLUS (PER INFO VEDI ULTIMA PAGINA)

MENU PLUS

Include:

- Coperto e servizio
- 70 cl Acqua a km zero,
- Caffè
-

1/4l San Giovese della casa o 1 Bottiglia ogni
4 di Gutturnio o Ortrugo della
Cantina Val Tidone.

Non sono condivisibili e vanno ordinati
uguali per tutto il tavolo.