



*Hosteria il Castelletto*

---

# MENU CERIMONIE ED EVENTI

Scorri per scoprire il Menu 



A close-up photograph of a woman with long brown hair, wearing a white shirt and a brown skirt. She is pouring red wine from a dark bottle into a clear wine glass. The background is blurred.

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 farcite:

- 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 white bowl filled with green ravioli pasta, garnished with a large sage leaf.

# MENU VEGETARIANO

---

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



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 Giovese

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

# 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.