

Hosteria il Castelletto

Tipica cucina Emiliana

La storia

Dal 1995.

Sapori di casa, **cuore emiliano**.

Gusti unici, passione tramandata
di **generazione** in generazione.

La nostra cucina, frutto della **passione** della nostra **famiglia** e arricchita dalla **creatività** degli **chef** che lavorano con noi da **anni**, è un omaggio alla **tradizione** culinaria delle nostre **nonne emiliane**, dove ogni piatto racconta una **storia**. Le ricette delle **nonne** Anita e Antonietta sono il **cuore** pulsante del nostro menù. Ricordiamo ancora il **profumo** del parmigiano che si mescolava all'aglio mentre preparavamo i tortelloni o il gusto **avvolgente** del ragù che cuoceva lentamente. Ogni piatto è un pezzo della **nostra storia**, da condividere con voi.

Dalla terra alle vostre tavole, portiamo i **sapori autentici** di Piacenza e Modena.

Venite a gustare la nostra cucina, preparata con cura e amore e lasciatevi avvolgere dall'atmosfera familiare del nostro locale.

Qr Code:



Menù digitale

Scopri il nostro menù completo online! Trovi tutte le novità, i menù delle **feste** e delle **cerimonie**, il menù del **pranzo di lavoro** e le versioni in diverse **lingue**.



Tipica cucina Emiliana

Menù degustazione

DUCATO

€ 30

GNOCCHO FRITTO A VOLONTÀ

(1, 6, 8)

Selezione di affettati emiliani con crudo di Parma, coppa piacentina, salame emiliano, pancetta lardata piacentina e mortadella Bologna

TRIS DI PASTA FATTA IN CASA

(0, 1, 3, 6, 7, 8, 9, 12)

Pisarei e fasò, Aghi di pino con salsa ai funghi, Gramigna piacentina con ragù di salsiccia, castagne e Lambrusco di Zibello

CRESCENTINE (TIGELLE) A VOLONTÀ

(1, 6, 7, 8)

Squacquerone di Romagna dop, caciotta ubriaca romagnola, battuto di lardo, confettura artigianale, Nutella

DUCATO - ALTERNATIVA VEGETARIANA

✓ (0, 1, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)

Gnocco fritto vegano, tosone alla piastra e fricandò di verdure al balsamico di Modena o affettato vegano di grano e ceci. Pisarei e fasò vegani, aghi di pino con salsa ai funghi. Crescentine, squacquerone di romagna, caciotta ubriaca romagnola, confettura artigianale, Nutella

LOCANDA

€ 22

GNOCCHO FRITTO A VOLONTÀ

(1, 6, 8)

Selezione di affettati emiliani con crudo di Parma, coppa piacentina, salame emiliano, pancetta lardata piacentina e mortadella Bologna

CRESCENTINE (TIGELLE) A VOLONTÀ

(1, 6, 7, 8)

Squacquerone di Romagna dop, caciotta ubriaca romagnola, battuto di lardo, confettura artigianale, Nutella

LOCANDA - ALTERNATIVA VEGETARIANA E SENZA GLUTINE

✓ (1, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)

Gnocco fritto vegano (o mini piadine senza glutine o lattosio), affettato vegano di grano e ceci oppure tosone alla piastra e fricandò emiliano. Crescentine (o crescentine senza glutine o lattosio), squacquerone di romagna, caciotta ubriaca romagnola, confettura artigianale, Nutella

SENZA GLUTINE O LATTOSIO

Sono disponibili le **Crescetine** (tigelle) e le mini **Piadine** senza **glutine** e senza **lattosio**. Una tipica alternativa al Gnocco ed alle Tigelle previste nei nostri Menù.

Tipica cucina Emiliana

Menù alla carta

PER INIZIARE

novità

Lambrusco
Spritz
Sangria al
San giovese

GNOCCO FRITTO (8 PZ) - € 4

✓ (1, 6)

Una nuvola dorata di pasta fritta, realizzata con farine di un antico mulino a pietra di Modena: una tradizione che si rinnova.

CRESCENTINE (4 PZ) - € 4

✓ (1, 6)

Note anche come tigelle, cuociono sulla pietra come un tempo. Da gustare calde, tagliate a metà e farcite. Anche senza glutine.

LUNGO LA VIA EMILIA - € 12

(8)

Crudo di Parma, coppa piacentina, salame emiliano, pancetta lardata piacentina e mortadella Bologna: un percorso tra i sapori autentici dell'Emilia-Romagna.

I SAPORI DI PARMA - € 14

(7)

Crudo di Parma dop e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi un viaggio tra dolcezza e intensità.

LA VIA DEL LATTE - € 12

✓ (7, 9)

Pecorino romagnolo, bazzotto il molle, caprino in fiore.

CULATELLO DI ZIBELLO - € 16

SELEZIONE DI SALAMI MISTI EMILIANI - € 12

SQUACQUERONE DI ROMAGNA - € 8

✓ (7)

BAZZOTTO IL MOLLE - € 8

✓ (7)

formaggio romagnolo a pasta molle detto "E Bazzot d'la Rumagna".

SCAMORZA E FRICANDÒ - € 16

✓ (7, 9, 12)

Scamorza romagnola leggermente affumicata, cotta alla piastra, servito con fricandò emiliano di verdure e aceto balsamico.

AFFETTATO VEGANO DI GRANO E CECI - € 10

✓ (1, 6, 9, 10, 11, 13)

GIARDINIERA PIACENTINA - € 8

✓ (9)

FICHI DI ROMAGNA CARAMELLATI - € 7

✓

CONFETTURE ARTIGIANALI, NUTELLA - € 5

✓ (7, 8)

CRESCENTINE E MINI PIADINE - € 4,5

✓ (6, 10, 13)

SENZA GLUTINE O LATTOSIO

Tipica cucina Emiliana

I PRIMI DAL NOSTRO LABORATORIO ALLA TAVOLA

TORTELLI A CARAMELLA - € 16

 (0, 1, 3, 6, 7)

Delicata sfoglia emiliana, tirata a mano sottilissima e annodata a forma di caramella, racchiude un morbido ripieno di zucca e ricotta.

Eleganti e delicati, sono uno dei nostri piatti più rappresentativi.

PISAREI E FASÒ ESTIVI - € 12

 (0, 1, 6)

Gnocchetti di pane, tipici della tradizione piacentina. Verdi, nella variante estiva, grazie al basilico. Sono serviti con un cremoso sugo di fagioli cannellini, arricchito da pomodori ciliegino.

AGHI DI PINO - € 14

 (0, 1, 3, 6, 7)

Antica ricetta di gnocchi piacentini senza patate: solo pane e ricotta, qui con spinaci nell'impasto. Affusolati a mano uno a uno, hanno una consistenza morbida ma tenace. Accompagnati da una preziosa salsa di funghi.

RISOTTO DELLA VAL TIDONE - € 14

(7, 9)

Coltivato nelle valli tra le colline piacentine, con funghi finferli, mantecato con parmigiano reggiano.

GRAMIGNA CON RAGÙ DI CORTILE - € 14

(0, 1, 3, 6, 12)

Pasta all'uovo tipica piacentina con ragù bianco di salsiccia, castagne e lambrusco di Zibello.

BIMBE E BIMBI

BABY GNOCCO - € 8

 (1, 6)

Con prosciutto cotto e/o salame.

BABY LUMACHINE - € 8

 (0, 1, 6, 7, 8)

Pasta di grano duro fatta in casa servita con pesto, pomodoro o in bianco

BABY COTOLETTA - € 12

(0, 1, 3, 6, 7)

Di petto di pollo fatta in casa servita con patatine fritte.

GELATO PUPAZZETTO - € 6

 (0, 6, 7, 8)

Tipica cucina Emiliana

SECONDI E CONTORNI

novità

Lambrusco
Spritz
Sangria al
San giovese

BATTUTA AL COLTELLO DI ROMAGNOLA - € 18

Dagli allevamenti delle colline riminesi, un taglio di carne freschissima e servita cruda. Da condire a piacimento con grani di senape o olio evo e accompagnata da Parmigiano Reggiano 24 mesi. (7, 10)

IL DIAFRAMMA DEL MACELLAIO ALLA GRIGLIA - € 20

Un taglio ricercato, dal gusto e dalla consistenza inconfondibile.

GRIGLIATA MISTA DELLA CASA CON PATATE - € 22

Marinata a bassa temperatura e poi grigliata alla perfezione: costoletta d'agnello, petto di pollo, puntine di maiale, salamella, patate arrosto.

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLO SCOTTADITO - € 22

Carré di agnello scalzato "Saratoga Rack" irlandese, scelto per la sua carne ricca e succulenta. Cotte a bassa temperatura per un gusto unico.

HAMBURGER DI ROMAGNOLA IN TIGELLONE - € 18

 Slow Food (0, 1, 6, 7, 9)

Presidio Slow Food. Carne di razza bovina Romagnola, la stessa della nostra battuta al coltello. Accompagnato da funghi porcini e scamorza romagnola filante, servito in un caldo tigellone.

TERRINA DI BACCALÀ - € 18

(0, 4, 7)

Baccalà con patate e cipolle, gratinato al forno per una crosticina dorata e croccante. Un'antica ricetta che esalta la delicatezza del baccalà.

SCAMORZA E FRICANDÒ - € 16

 (7, 9)

Scamorza romagnola leggermente affumicata, cotta alla piastra, servito con fricandò emiliano di verdure e aceto balsamico.

GIARDINIERA PIACENTINA - € 8

 (9)

Verdure croccanti e solo leggermente agrodolci, conservate con il giusto equilibrio tra aceto e dolcezza. Ideale con affettati, formaggi e carni.

FRICANDÒ EMILIANO DI VERDURE - € 7

 (9)

Verdure miste di stagione rosolate al forno, in un contorno che celebra i sapori della terra emiliana.

INSALATA MISTA - € 5



PATATE AL FORNO / FRITTE - € 6 / € 4.5

 (0, 1, 3, 7)

Tipica cucina Emiliana

E PER FINIRE... DOLCI FATTI IN CASA

ZUPPA INGLESE EMILIANA - € 6

✓ (1, 3, 6, 7)

La ricetta emiliana con pan di Spagna, Alkermes e creme vellutate.

TIRAMISÙ CLASSICO - € 7

✓ (1, 3, 6, 7)

CHEESE CAKE CON CILIEGIE E AMARENE - € 6

✓ (1, 3, 6, 7)

GNOCCHO FRITTO O TIGELLONE CON NUTELLA - € 6

✓ (1, 3, 6, 7, 8)

SORBETTO FATTO IN CASA - € 6

✓ (0, 7)

ALTRE PROPOSTE

SBRISOLONA PIACENTINA - € 6

✓ (1, 3, 6, 7, 8)

TARTUFI ARTIGIANALI - € 6

✓ (0, 3, 7, 8)

specialità di Pizzo, gelato al cacao e nocciole, al pistacchio, classico bianco, al bergamotto.

FRUTTA RIPIENA DI GELATO O SORBETTO - € 8/HG

✓ (0, 7, 8)

specialità della costiera amalfitana.

SEMIFREDDO SENZA GLUTINE O LATTOSIO - € 6,5

✓ (0, 6)

tiramisù o semifreddo al pistacchio.

FINE PASTO TIPICI - € 3,5 / 4

✓ (8)

nocino di Modena, bargnolino piacentino, liquore alla liquirizia, mirtillino dell'appennino di Modena, bombardino al pistacchio, grappa al mirtillo, grappa al miele, grappa di lambrusco, passito di malvasia piacentino bio.

PER LE VOSTRE CERIMONIE

TORTE PER EVENTI - € 40 / Kg

Per un servizio impeccabile, i nostri dolci per feste sono realizzati da una Storica Pasticceria Artigianale di Milano.

Offriamo un'ampia selezione di torte di alta qualità, con cialda e stampa personalizzata del soggetto che preferite, incluse nel prezzo.

Disponibili opzioni Senza Glutine e Lattosio.

Servizio torta per dolci portati da casa: €1.5 / persona

Hosteria il Castelletto

Tipica cucina Emiliana

VINI EMILIANI - 75CL

(12)

VINI ROSSI FRIZZANTI

Gutturnio, doc 	€ 16
Lambrusco di Zibello Maestri, doc	€ 15
Lambrusco di Sorbara rosè, doc	€ 15
Lambrusco Grasperossa di Castelvetro amabile o dolce, doc	€ 17
Lambrusco reggiano Concerto, doc 	€ 17
Lambrusco Terre Verdiane Emilia, igt	€ 17
Lambrusco Otello "Nero di... 1813", igt	€ 20
Lambrusco "Marcello Grand Cru" Emilia, igt <i>disponibile anche vinificato in bianco</i>	€ 20

VINI ROSSI FERMI

Gutturnio superiore, doc 	€ 19
Bonarda secca, doc riserva 2016 	€ 24
Cabernet sauvignon, doc riserva 2018 	€ 22
San Giovese, Colomba. doc riserva 2022 	€ 21

VINI BIANCHI FRIZZANTI

Lambrusco Marcello bianco, extra dry, 75cl	€ 20
Ortrugo, doc 	€ 15
Malvasia dolce dei piacentina, doc	€ 16
Malvasia secca piacentina, doc	€ 16

VINI BIANCHI FERMI

Ortrugo fermo, piacentino doc	€ 14
Malvasia secca ferma, piacentina doc	€ 16

CALICI E LE MEZZE

VINI BIANCHI

Ortrugo frizzante piacentino - calice 	€ 5
Ortrugo fermo piacentino - calice	€ 5
Lambrusco Marcello bianco, extradry - mezza	€ 9

VINI ROSSI

Gutturnio frizzante piacentino - calice 	€ 5
Gutturnio fermo piacentino - calice 	€ 6
Lacrima di Moro d'Alba - calice	€ 6
Nebbiolo Langhe - calice	€ 5
Lambrusco "Marcello Grand Cru" - mezza	€ 11
Lambrusco reggiano Concerto - mezza 	€ 9

VINI OLTRE L'EMILIA - 75CL (12)

VINI ROSSI FERMI

Lacrima di Moro d'Alba, doc	€ 20
Lacrima di Moro d'Alba, doc riserva	€ 28
Nebbiolo Langhe, doc	€ 20
Pinò nero Alto Adige, doc	€ 29
Castelasc Alpi Retiche igt, rosso fermo freddo	€ 24
Valpolicella classico, Veneto doc	€ 20
Merlot con Cabernet, Balla la Vecchia, Maremma Toscana doc	€ 18
Montepulciano d'Abruzzo, Colli Aprutini, riserva	€ 21
Chianti classico, Colli Senesi doc	€ 28
Morellino di Scansano, Maremma doc	€ 22

VINI ROSATI

Rosato primitivo, Salento igt	€ 18
-------------------------------	------

VINI BIANCHI

Verdeca, Salento igt	€ 19
Spumante Brut dosaggio zero, Marche	€ 24
Prosecco Valdobbiadene Brut o Extradry, docg	€ 23

PER BRINDARE

Malvasia secca frizzante piacentina	€ 16
Malvasia dolce frizzante piacentina 	€ 16
Spumante Brut dosaggio zero, Marche	€ 24
Prosecco Valdobbiadene brut, docg	€ 23
Prosecco Valdobbiadene extradry, docg	€ 23

VINELLO DELLA CASA

San Giovese Rubicone, igt, rosso fermo	
1/4 L € 4 - 1/2 L - € 7 - 1 L € 12	

Pignoletto di Romagna, doc, bianco frizzante	
1/4 L € 4 - 1/2 L - € 7 - 1 L € 12	

BIRRA ALLA SPINA

Hosteria il Castelletto

Tipica cucina Emiliana

BIRRE ROMAGNOLE

(1)

Birra artigianale dal Birrificio Amarcord di Rimini.
Prodotta con luppolo, malto d'orzo e acqua appenninica,
secondo una tradizione indipendente dal 1997.

Alla spina, la serviamo in **brocca**, come si faceva una
volta: da **condividere**, in **allegria**.

ROMAGNOLA ALLA SPINA

Gradisca - Lager Chiara

Alcol 5,2% · Colore 10 · Amaro 19

Abbinamenti: Ideale per aperitivi, gnocco fritto,
affettati, carni bianche e formaggi freschi.

Bicchieri 40cl € 4,5
Brocca ½ litro (da condividere) € 6
Brocca 1 litro (da condividere) € 10

ROMAGNOLA IN BOTTIGLIA 50CL

Bianca - Non filtrata € 7

Alcol 4,9% · Colore 6 · Amaro 11

Abbinamenti: Ideale per carni bianche, pesce,
formaggi freschi, dolci secchi e con la confettura.

Midòna - Golden Ale € 7

Alcol 6,5% · Colore 15 · Amaro 27

Abbinamenti: Ideale per primi piatti, salumi e
formaggi di media stagionatura.

IPA - India Pale Ale € 7

Alcol 6% · Colore 16 · Amaro 54

Abbinamenti: Ideale per piatti saporiti, carni, frittura,
formaggi saporiti e stagionati.

BAR

Acqua minerale 0,7 L € 2,5 - 0,4 L € 2

Acqua a km0/ microfiltrata 1 L € 1,5 - 0,5 L € 1

Lambrusco Spritz € 8

Sangria al Sangiovese € 8

Coca cola 33cl € 4

Bevande analcoliche 33cl € 4

Caffè espresso € 2

Caffè corretto € 2,5

Amari € 3

Liquori € 3

Whisky o brandy € 4

Whisky invecchiati € 5

GRAPPE E LIQUORI TIPICI (7, 8)

Passito piacentino € 6

Nocino di Modena € 4

Bargnolino piacentino € 4

Mirtillino di Modena € 4

Bombardino al pistacchio € 4

Liquore alla liquirizia € 4

Limoncello artigianale € 4

Grappe € 4

ALLERGENI E NOTE

1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi, 0 può essere surgelato o può contenere ingredienti surgelati,  vegetariano, X pallini da caccia interi o a pezzi.

Attenzione:

- per gli alimenti offerti in questo locale non è possibile escludere abbiano subito un contatto (**CONTAMINAZIONE CROCIATA**) con tutti gli allergeni sopra elencati. Per garantire la massima trasparenza, eventuali aggiornamenti sugli allergeni scoperti all'ultimo momento sono comunicati in **TEMPO REALE** nel menù **ONLINE**. Vi invitiamo a consultarlo o a chiedere informazioni direttamente al nostro personale di sala.
- il formaggio grattugiato può contenere uova.

Menù digitale:



The background of the entire image is a photograph of an outdoor dining area. In the foreground, there are several tables covered with white tablecloths and dark wooden chairs. The tables are set with white plates, cutlery, and glasses. In the background, there is a building with a brick facade and a dark metal pergola structure. Green bushes and plants are visible around the dining area.

Hosteria il Castelletto

L'Apericena dell'Estate

Un viaggio tra i sapori
dell'Emilia-Romagna, nel nostro dehors
di corte aperto solo d'estate.

**Esclusivamente nel dehors di corte
Giugno · Luglio · Agosto · Settembre
dalle 19:00 alle 20:30 · Posti limitati**

Dehors coperto in caso di pioggia.
Raffrescato con sistema di nebulizzazione.
Prenotazione consigliata su www.hosteriailcastelletto.it

Hosteria il Castelletto

L'APERICENA DELL'OSTE

Bevanda a scelta + il grande piatto della tradizione emiliana

Gnocco fritto modenese
Stick di tigella al rosmarino e sale grosso
Prosciutto crudo · Salame · Mortadella Bologna
IGP Parmigiano Reggiano DOP
Scamorza romagnola · Pecorino al Sangiovese
Erbazzone reggiano
Burtleina al porro piacentina
Calzagatti bolognesi
Friggione bolognese

Ragù di lenticchie
Pisarei e fasò piacentini
Riso della Val Tidone
In più, tante proposte del giorno dalla cucina dell'Oste, ad esempio:
Salsiccia alla griglia,
Polpette di ceci speziate,
Polpette di carne,
Carote e sedano, Patate al forno,
Frutta fresca.

16€
a persona

Solo
Mercoledì
Giovedì
Venerdì

LO STUZZICHINO

Bevanda a scelta + 3 stick di tigella al rosmarino
+ prosciutto crudo di Parma

10€
a persona

Solo
Mercoledì
Giovedì
Venerdì

LA GRIGLIATINA DELL'OSTE

Bevanda a scelta + gnocco fritto e stick di tigella,
salsiccia, costine e pollo ai ferri,
+ piattini come patatine, zucchine, cipolle, melanzane,
pomodori tutto ai ferri. Anguria

20€
a persona

Solo Sabato

LE BEVANDE

Spritz al Lambrusco · Spritz Aperol · Spritz Campari · Sangria al Sangiovese

Birra artigianale emiliana Gradisca — Lager Chiara alla spina

In brocca da un litro da condividere in due — come si faceva una volta · (oppure al bicchiere da 40 cl)

Calici dell'Emilia-Romagna

Fermi o frizzanti: Ortrugo · Malvasia secca · Gutturino

Analcolici dalle campagne piacentine

*Piacenza Tropical: nettare di ananas e acqua tonica - Rosso del Po: nettare di fragola e Sprite
Brezza del Po: nettare di pompelmo e acqua tonica*

e il grande classico: Crodino

Cocktail aggiuntivo € 8 · Calice di vino aggiuntivo € 6

menù online



*Disponibile una proposta alternativa vegetariana e per celiaci
Proposte non condivisibili - Coperto incluso*