

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

GNOCO 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)

Pisarei e fasò, Ravioli di gallina,
Chicche di zucca con porri e pancetta piacentina

CRESCENTINE (TIGELLE) A VOLONTÀ

(1, 6, 7, 8)

Squacquerone di Romagna dop, caciotta di mucca o pecora romagnoli,
battuto di lardo, confetture artigianali, Nutella

DUCATO - ALTERNATIVA VEGETARIANA

 (0, 1, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)

Gnocco fritto vegano, scamorza romagnola filante con fricandò di verdure al balsamico di Modena o affettato vegano di grano e ceci. Bis di pasta con pisarei e fasò vegani, chicche di zucca con scaglie di parmigiano reggiano. Crescentine, squacquerone di romagna, caciotta di mucca o pecora romagnoli, confetture artigianali, Nutella

LOCANDA

€ 22

GNOCO 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 di mucca o pecora romagnoli,
battuto di lardo, confetture artigianali, Nutella

LOCANDA - ALTERNATIVA VEGETARIANA

 (1, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)

Gnocco fritto vegano, affettato vegano di grano e ceci oppure scamorza romagnola filante con fricandò emiliano. Crescentine, squacquerone di romagna, caciotta di mucca o pecora romagnoli, confetture artigianali, Nutella

MENÙ LAVORO - FESTE - CERIMONIE

Scopri tutte le nostre proposte su www.hosteriailcastelletto.it

Cerimonie, torte personalizzate e **menù completi** con bevande incluse.

Il menù **pranzo di lavoro**, disponibile durante la settimana, è consultabile online.

Tipica cucina Emiliana

Menù alla carta

PER INIZIARE

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.

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 dla Rumagna".

SCAMORZA ROMAGNOLA E FRICANDÒ - € 16

✓ (7, 9, 12)

Scamorza romagnola affumicata, cotto alla piastra e servita con fricandò emiliano di verdure miste al forno.

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)

PANE SENZA GLUTINE O LATTOSIO - € 1.5

✓ (6, 10, 13)

I PRIMI DAL NOSTRO LABORATORIO ALLA TAVOLA

TORTELLI A CAMELLA - € 16

✓ (0, 1, 3, 6, 7)

Specialità piacentina. Sfoglia emiliana, tirata a mano sottilissima e annodata a forma di caramella. Racchiudono un ripieno morbidissimo di ricotta e spinaci. Eleganti e delicati, sono uno dei nostri piatti più rappresentativi.

PISAREI E FASÒ CLASSICI - € 12

(0, 1, 6)

Gnocchetti di pane, tipici della tradizione piacentina, serviti con un cremoso sugo di fagioli borlotti, arricchito da un tocco di lardo. Disponibili anche in versione vegana senza uova o lardo. ✓

RAVIOLI DI GALLINA - € 14

(0, 1, 3, 6, 7)

Sfoglia emiliana integrale con un morbido e gustoso ripieno di carne e verdure. Impreziositi da una nota aromatica unica data da un tocco di cannella.

RISOTTO CON FUNGHI PORCINI - € 16

✓ (7, 9)

Mantecato con funghi porcini freschi, dal profumo inconfondibile. Preparato con riso coltivato nella Val Tidone, cuore delle colline piacentine, unisce genuinità e territorio in un piatto che esalta i sapori autentici dell'Emilia.

STROZZAPRETI AL CINGHIALE - € 14

(0, 1, 3, 6)

Spessi, corposi e ricchi di carattere, sono il perfetto abbraccio per il nostro ragù di cinghiale. Una pasta all'uovo dal gusto deciso che, unita alla lenta cottura del ragù, crea un piatto che celebra la tradizione emiliana.

CHICCHE ALLA ZUCCA - € 13

(0, 1, 3, 6, 7)

Gnocchetti piacentini fatti con zucca, che regala il loro tipico colore arancione. Rustiche e preziose, vengono servite con pancetta piacentina e porri. Disponibili in versione vegetariana con scaglie di parmigiano reggiano. ✓

BIMBE E BIMBI

BABY GNOCCHINO - € 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

GRIGLIATA MISTA DELLA CASA - € 22

Marinata a bassa temperatura e poi grigliata alla perfezione: pancetta fresca modenese, sovracosce di pollo, puntine di maiale, salamella, patate al forno.

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLO SCOTTADITO - € 20

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

CONTROFILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA - € 23

Un taglio classico ma straordinario: è la parte disossata della costata, tenera e saporita. Grigliato per esaltarne il gusto e la sua morbidezza.

HAMBURGER "ROMAGNOLO" CON TIGELLONE - € 16 (1, 6, 7)

tigellone farcito con hamburger di razza romagnola, scamorza tipica della romagna e cipolla caramellata al San Giovese

BATTUTA CRUDA DI ROMAGNOLA - € 18 (7, 10)

Un taglio di carne freschissima e servita cruda. Accompagnata da olio all'aglio, senape in grani e Parmigiano Reggiano 24 mesi

IL CONIGLIO DI NONNO PIERO - € 18 (9, 12)

Coniglio disossato e arrotolato, ripieno con pancetta piacentina, arrostito lentamente per esaltare i sapori di una volta.

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 ROMAGNOLA E FRICANDÒ - € 16 (7, 9, 12)

Scamorza romagnola affumicata, cotto alla piastra e servita con fricandò emiliano di verdure miste al forno.

FUNGHI PORCINI FRESCI TRIFOLATI - € 8 (9)

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)

PASTICCIO DI MELE - € 6

✓ (1, 3, 6, 7)

CROSTATA DI ZUCCA E CIOCCOLATO - € 6

✓ (1, 3, 6, 7, 8)

GNOCCHO FRITTO O TIGELLONE CON NUTELLA - € 6

✓ (1, 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 Sorbara rosè, doc	€ 15
Lambrusco Grasparossa 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	€ 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

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

VINELLO DELLA CASA

San Giovese Rubicone fermo, igt 	1/4 l	€ 4
	1/2 l	€ 7
	1 l	€ 12
Vino bianco frizzantino piacentino (Ortrugo con Malvasia)	1/4 l	€ 4
	1/2 l	€ 7
	1 l	€ 12

VINI OLTRE L'EMILIA - 75CL (12)

VINI ROSSI FERMI

Lacrima di Moro d'Alba, doc	€ 20
Lacrima di Moro d'Alba, doc riserva 2022	€ 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 2018	€ 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 2021	€ 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 2021	€ 24
Prosecco Valdobbiadene brut, docg	€ 23
Prosecco Valdobbiadene extradry, docg	€ 23

BIRRE ROMAGNOLE

Volpina ale rossa artigianale, 50cl	€ 7
Gradisca lager chiara artigianale, 50cl	€ 7
Gradisca lager chiara artigianale, 100cl	€ 13

Birra analcolica, 33cl	€ 4

Hosteria il Castelletto

Tipica cucina Emiliana

BAR

Acqua minerale	0,7L € 2,5 0,4L € 2
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
Grappa di Lambrusco	€ 4
Grappa al miele	€ 4
Grappa al mirtillo di Modena	€ 4
Grappa riserva	€ 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:

