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**.

Coperto e servizio: €2.5 - Bevande: non incluse - Allergeni, note () e asporto: ultima pagina

Hosteria il Castelletto

Tipica cucina Emiliana

Menù degustazione

DUCATO € 30

GNOCCO 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, Ravioli di brasato,
Strozzapreti con ragù alla bolognese

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, scamorza romagnola alla piastra e fricandò di verdure al balsamico
di Modena o affettato vegano di grano e ceci. Pisarei e fasò vegani.
Crescentine, squacquerone di romagna, caciotta ubriaca romagnola,
confettura artigianale, Nutella

LOCANDA € 22

GNOCCO 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 scamorza romagnola alla piastra e fricandò di verdure al balsamico di Modena .
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.

Coperto e servizio: €2.5 - Bevande: non incluse - Allergeni, note () e asporto: ultima pagina

Hosteria il Castelletto

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. 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 dla Rumagna"*.

TERRINA DI SCAMORZA E FRICANDÒ - € 16 *(7, 9, 12)*
Scamorza romagnola filante leggermente affumicata,
servita 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

Hosteria il Castelletto

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 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 BRASATO - € 14 *(0, 1, 3, 6, 7, 12)*

Sfoglia emiliana integrale con un morbido e gustoso ripieno di carne e verdure al San Giovese di romagna.

RISOTTO DELLA VAL TIDONE - € 14 *(7, 9, 12)*

Coltivato nelle valli tra le colline piacentine, sfumato al Gutturnio dei Colli e completato da guanciale croccante.
Disponibile anche in versione veg, senza guanciale.

STROZZAPRETI ALLA BOLOGNESE - € 14 *(0, 1, 3, 6, 9)*

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

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)*

Hosteria  il Castelletto

Tipica cucina Emiliana

SECONDI E CONTORNI

IL DIAFRAMMA DEL MACELLAIO ALLA GRIGLIA - € 23
Un taglio ricercato, dal gusto e dalla consistenza inconfondibile.

GRAN BOLLITO DEL CASTELLETTO - € 25 *(9)*
Cotechino emiliano, gallina, biancostato, cappello del prete e lingua di vitello, cotte separatamente per una consistenza perfetta.
Servito con salsa verde e rossa piacentine.

IL CONIGLIO DI NONNO PIERO - € 20 *(9)*
Coniglio disossato e arrotolato, ripieno con pancetta piacentina, arrostito lentamente per esaltare i sapori di una volta.

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.

PULLED PORK A MODO NOSTRO IN TIGELLONE - € 18 *(1, 6, 9)*
Coppa piacentina fresca cotta a bassa temperatura per ore, fino a sfilacciarsi da sola. Servito in un caldo tigellone con cavolo viola.

BACCALÀ GRATINATO - € 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.

TERRINA DI SCAMORZA ROMAGNOLA - € 16 *(7, 9)*
Scamorza romagnola filante, leggermente affumicata, servita con fricandò emiliano di verdure miste al forno.

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)*

Coperto e servizio: €2.5 - Bevande: non incluse - Allergeni, note () e asporto: ultima pagina

Hosteria  il Castelletto

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)

CROSTATA DI ZUCCA E CIOCCOLATO - € 6 (1, 3, 6, 7)

PASTICCIO DI MELE - € 6 (1, 3, 6, 7)

GNOCCO FRITTO O TIGELLONE CON NUTELLA - € 6 (0, 7)

SORBETTO FATTO IN CASA - € 6

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 BIO	€ 16
Lambrusco di Zibello Maestri, doc	€ 15
Lambrusco di Sorbara rosè, doc	€ 15
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro amabile o dolce, doc	€ 17
Lambrusco reggiano Concerto, doc BIO	€ 17
Lambrusco Terre Verdiane Emilia, igt	€ 17
Lambrusco Otello “Nero di... 1813”, igt	€ 20
Lambrusco “Marcello Grand Cru” Emilia, igp *disponibile anche vinificato in bianco*	€ 20

VINI ROSSI FERMI

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

VINI BIANCHI FRIZZANTI

Lambrusco Marcello bianco, extra dry, 75cl	€ 20
Ortrugo, doc BIO	€ 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 BIO	€ 5
Ortrugo fermo piacentino - calice	€ 5
Lambrusco Marcello bianco, extradry - mezza	€ 9

VINI ROSSI

Gutturnio frizzante piacentino - calice BIO	€ 5
Gutturnio fermo piacentino - calice BIO	€ 6
Lacrima di Moro d’Alba - calice	€ 6
Nebbiolo Langhe - calice	€ 5
Lambrusco “Marcello Grand Cru” - mezza	€ 11
Lambrusco reggiano Concerto - mezza BIO	€ 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

Vermentino, Toscana, igt BIO	€ 19
Zibibbo secco, Sicilia, igp BIO	€ 19
Spumante Brut dosaggio zero, Marche	€ 24
Prosecco Valdobbiadene, docg	€ 23

PER BRINDARE

Malvasia secca frizzante piacentina	€ 16
Malvasia dolce frizzante piacentina BIO	€ 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
¼ L € 4 - ½ L - € 7 - 1 L € 12

Pignoletto di Romagna, doc, bianco frizzante
¼ L € 4 - ½ L - € 7 - 1 L € 12

BIRRA ALLA SPINA →

Coperto e servizio: €2.5 - Bevande: non incluse - Allergeni, note () e asporto: ultima pagina

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.

Bicchiere 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, fritture, 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.

Menù digitale:

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.