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.10)*

▪

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

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

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

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

MENU VEGETARIANO

E' disponibile una versione vegetariana del Menù Ducato e Locanda, chiedi allo staff per informazioni.

NOVITÀ

GLUTINE & LATTOSIO

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

GLUTEN FREE

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.10)*

▪

Tiramisù con Pandoro e crema al mascarpone
oppure
Torta chantilly con crema stracciatella e cioccolato o crema con lamponi.
Include cialde con dedica.

30€ | 38€ PLUS

Veg

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

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

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.10)*

▪

Tiramisù con Pandoro e crema al mascarpone
oppure
Torta chantilly con crema stracciatella e cioccolato o crema con lamponi.
Include cialde con dedica.

30€ | 38€ PLUS

+10€: con tris di primi *(Vedi Pag.10)*

Veg

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

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

MENU DEGUSTAZIONE DEL CASTELLETTO

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)

.

Bis di primi con pasta fresca fatta in casa
o risotto piacentino *(Vedi Pag.10)*

.

Secondo con contorno *(Vedi Pag.10)*

.

Tiramisù con Pandoro e crema al mascarpone
oppure
Torta chantilly con crema stracciatella e cioccolato o crema con lamponi.
Include cialde con dedica.

40€ | 48€ PLUS

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

PERSONALIZZA IL TUO MENU

Dicembre 2026

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

▪

Chicche di zucca con porri e pancetta piacentina

▪

Lasagna con ragù alla bolognese

▪

Ravioli di brasato

▪

Risotto piacentino della Val Tidone al
gutturnio dei Colli e guanciale croccante o con zucca e salsiccia

SECONDI

Brasato al San Giovese di romagna con polenta

▪

Arrosto di maiallino con patate al forno

TORTE PER FESTE

(40€/KG)

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

Servizio Torte portate all'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 40cl Birra romagnola alla spina o 1 Bottiglia ogni 4 di Gutturnio o Ortrugo della Cantina Val Tidone.

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