

Il Castelletto

Antipasti di pesce

	Coperto	€ 4,00	Cover charge
	Carosello di antipasti di pesce del giorno suggerito dallo chef	€ 16,00	Mixed fish starters daily suggested by our chef
	Polipo spadellato con pachino e peperoncino	€ 12,00	Octopus pan-fried with pachino tomato and chilli
	Plateau royal di crudité	€ 18,00	Plateau royal di crudité
	Tris di tartare con salmone tonno e ricciola	€ 18,00	Tris tartare with salmon tuna and ricciola
	Tartare di gamberi con avocado e mentuccia	€ 16,00	Shrimp tartare with avocado and mint
	Carpaccio di branzino con verdure dell'orto e vinegrette al lime	€ 18,00	Sea bass carpaccio with mixed vegetables and lime vinegrette
	Seppia ai ferri con crema di fagioli borlotti e timo	€ 15,00	Grilled cuttlefish with borlotti bean cream and thyme

Antipasti di terra

	Carpaccio di carne salada con rucola, salsa di caprino e mela verde	€ 12,00	"Salada meat", typical Trento salami served with rocket, goat cheese and green apple sauce
	Tagliere di salumi piacentini (coppa, pancetta, salame, prosciutto)	€ 13,00	Large chopping board with mixed salumi from "Piacenza" coppa, raw ham, salami, bacon
	Culatello servito con crostoni di pane caldo	€ 14,00	"Culatello" served with hot bread
	Mini tartare di manzo servito con porcini, e salsa di segale	€ 14,00	Mini beef tartare served with porcini mushrooms, and segale sauce
	Parmigiana di melanzane con fonduta di parmigiano reggiano	€ 12,00	Eggplant parmesan with parmesan cheese fondue

LEGENDA:



Gluten Free



Suggesto da Chef



Tipico



Vegetariano

Primi Piatti

	Spaghetti alle vongole veraci (con bottarga su richiesta)	€ 14,00	Spaghetti with clams
	Tagliolini con ragu di mare	€ 15,00	"Tagliolini", homemade pasta with seafood
	Risotto al limone con gamberi e burrata	€ 15,00	Lemon risotto with prawns and "burrata" cheese
	Casarecci alla Meneghina (min 2 pers.)	€ 28,00	"Pasta alla Meneghina" with tomato sausages, mushrooms and rosemary
	Tortelloni di magro con salsa di noci	€ 14,00	"Tortelloni", homemade pasta stuffed with ricotta and spinach, in walnut sauce
	Linguine con scampi e zucchine	€ 14,00	"Linguine" homemade pasta with scampi and courgettes
	Tagliatelle con porcini e salsa verde	€ 15,00	"Tagliatelle", homemade pasta with porcini mushrooms, and green sauce
	Trenette al pesto in cialda con fagiolini e patate	€ 12,00	"Trenette" pasta with "pesto" (basil sauce), in pod fagiolini and potatoes
	Linguine all'Astice	€ 26,00	Linguine with lobster
	Gnocchi di patate con frutti di mare	€ 15,00	Potato "gnocchi" homemade with seafood
	Paccheri cacio e pepe	€ 15,00	"Paccheri" homemade pasta with cheese and pepper
	Paccheri al ragu di coniglio pomodori e olive taggiasche	€ 15,00	Paccheri with rabbit ragu, tomatoes and Taggiasca olives

Riservato ai nostri piccoli ospiti

	Pasta al pomodoro	€ 15,00	Pasta with tomato sauce
	Cotolettina alla milanese o hamburger con patatine, gelato alla crema		Small Cutlet or hamburger with french fries, vanilla ice cream

LEGENDA:



Gluten Free



Suggestito da Chef



Tipico



Vegetariano

Pesce Fresco

Il Pesce arriva fresco ogni giorno dal mercato ittico di Milano. Il nostro Personale sarà lieto di suggerirvi la disponibilità del momento.

The Fish comes fresh every day from the fish market in Milan. Our staff will be happy to suggest the availability of the moment.

 Branzino alla Ligure	€ 24,00	Sea bass at ligurian recipe with olives, potatoes and tomato
Orata in crosta di patate e zucchine	€ 24,00	Orata in potato and courgette crust
 Gran Frittura di mare e orto	€ 24,00	Great fried fish and vegetables
Astice alla catalana	€ 26,00	Lobster "alla catalana", with onions and cherry tomatoes
Grigliata mista di pesce	€ 26,00	Great mixed grilled fish
Tataki di tonno al pistacchio con maionese, crema di patate e zafferano	€ 24,00	Tuna tataki with pistacchio mayonnaise, potatoes cream and saffron
Gamberone al Brandy	€ 24,00	Prawn with Brandy

Carni

 Costolette di Agnello dorate alle erbe fini	€ 24,00	Golden lamb chops with fine herbs
 Costoletta alla Milanese con chips	€ 25,00	"Milanese" cutlets with chips
 Bife argentino (250gr) grigliato con patata al cartoccio e burro aromatizzato	€ 26,00	Grilled argentinian bife (250gr) with baked potato and flavored butter
 Filetto di manzo al pepe verde e chips di barbabietole	€ 26,00	Beef fillet with green pepper and beetroot chips
 Tomahawk con patate (min 2 pers.)	€ 58,00	Tomahawk with potatoes

LEGENDA:



Gluten Free



Suggestito da Chef



Tipico



Vegetariano