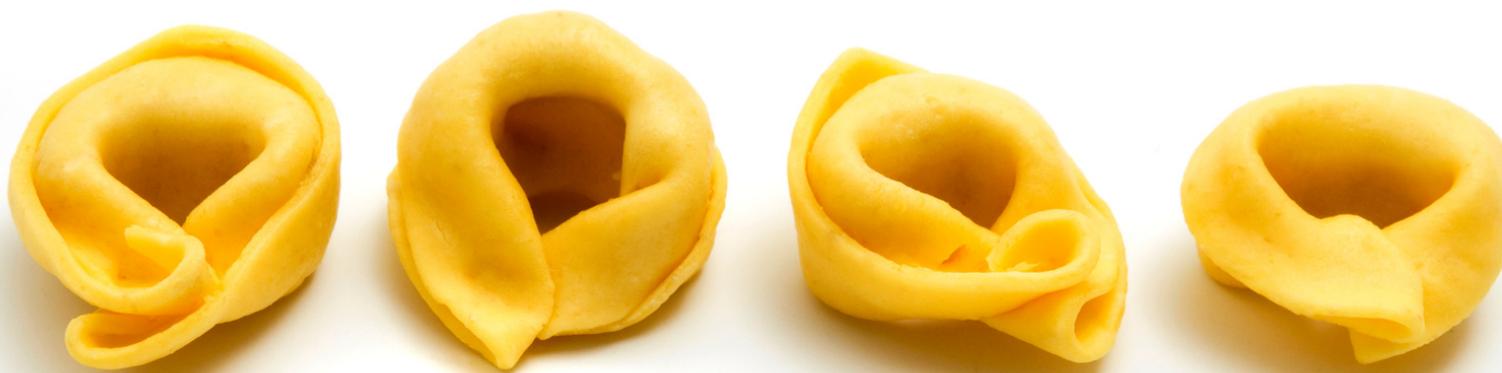


Hosteria il Castelletto



Tipica cucina emiliana

Aprile - Agosto 2024

(edizione 4.1)

*Hosteria
il Castelletto*

NOVITÀ ✨

BEVANDE

INCLUDE ✨

✨ nei menu **Plus**
le bevande ed il coperto
sono inclusi ✨





Menù del Ducato

dal 1995, il nostro primo Menù

€ 27

€ 35 *plus*

Gnocco fritto a volontà con selezione di affettati emiliani

Tris di pasta fresca emiliana
fatta in casa *del giorno*

Crescentine (Tigelle) a volontà con squaquerone di Romagna dop, caciotta romagnola, pesto di lardo modenese, confetture artigianali dell'appenino, Nutella

Menù vegetariano

E' disponibile una versione vegetariana del Menù Ducato e Locanda

Menù della Locanda

€ 20

€ 28 *plus*

Gnocco fritto a volontà con selezione di affettati emiliani, squaquerone di romagna e parmigiano reggiano

Crescentine (Tigelle) a volontà con squaquerone di Romagna dop, caciotta romagnola, pesto di lardo modenese, confetture artigianali dell'appenino, Nutella

Un compleanno speciale

solo con prenotazione anticipata

ti regaliamo il brindisi con Malvasia piacentina doc

Torte da cerimonia

€ 3.5 /
porzione

Torta chantilly classica preparata e personalizzata dalla nostra pasticceria interna (oppure con frutta/ cioccolato: €4.5)

Servizio torte esterne €1/persona





Menù del Castelletto

solo con prenotazione e con scelta anticipata

€ 37

€ 45 plus

Gnocco fritto a volontà con
selezione di affettati emiliani

Bis di primi con pasta fresca
emiliana fatta in casa

Grigliatina mista *dal nostro
barbecue in giardino*
o arrosto di vitello
con insalata o patate al forno

Torta chantilly classica
personalizzata

Menù del Borgo

solo con prenotazione

€ 27

€ 35 plus

Gnocco fritto a volontà con
selezione di affettati emiliani,
squacquerone di romagna e
parmigiano reggiano

Tris di primi con pasta fresca
emiliana fatta in casa

Torta chantilly classica
personalizzata

Pasta fresca fatta in casa

i primi ed i secondi vanno scelti in fase di prenotazione

Pisarei e fasò, tortelli di magro, ravioli di gallina, gramigna con fantasia di verdure di stagione, strozzapreti alla bolognese. *Oppure:* risotto agli asparagi e culatello, risotto con fiori di zucca e burrata

Menu plus

I Menù plus includono: coperto e servizio, 70 cl acqua minerale, 1/4l San Giovese della casa, caffè e amaro. Non sono condivisibili e vanno ordinati per tutto il tavolo.

