

# MENU JESIEŃ

23 WRZEŚNIA 2017

Inspiracją do powołania Restauracji Castello była fascynacja Włochami i kuchnią włoską. Nasza dzisiejsza interpretacja kuchni włoskiej opiera się na założeniu, że ta niezwykle bogata kuchnia bazuje na najwyższej jakości sezonowych surowcach, dostarczanych przez lokalnych dostawców. Takie podejście w Castello pozostawia Szefowi Kuchni dużą elastyczność w kreowaniu atrakcyjnych zestawień. Dlatego w menu obok klasycznych przykładów kuchni włoskiej znajdziecie Państwo przykłady z innych regionów świata, również z Polski. Podobnie w karcie win, obok win włoskich, znajdziecie butelki z Francji, Nowego Świata i naturalnie najciekawsze etykiety z Polski.

Menu JESIEŃ 2017 to sporo nowości. Pragniemy zachęcić Was, aby spokojniej spędzać czas z nami w Castello. Dlatego wprowadziliśmy obszerną sekcję **aperitif** czyli wybór bardzo prostych, łatwych i niewielkich przekąsek, które pozwalają spokojnie spędzić czas w oczekiwaniu na posiłek. Potraktujcie je również jako uzupełnienie do kieliszka wina w godzinach między posiłkami, albo dobre wsparcie na spotkanie przy barze. Do tego obniżyliśmy ceny wielu alkoholi z kategorii aperitif.

W naszym menu znajdziecie sporo pozycji **vegetariańskich** czy **bezglutenowe** wersje makaronów i pizzy.

Zmieniamy i rozbudowujemy **kartę win**. Organizujemy również **wieczory winiarskie**. Współpracujemy z **sommelierem**. Do większości pozycji w karcie dobraliśmy wina. Zwróćcie uwagę na to, jak atrakcyjne są ceny wina na kieliszki.

Przy deserach znajdziecie propozycje digestifów i alkoholi, które stanowią świetne towarzystwo do deserów lub mogą je zastąpić.

Wprowadzamy też na próbę **nowy program rabatowy**. Za każdą trzecią i kolejną pozycję zyskujecie prawo do rabatu. Im więcej zamawiacie, tym większy jest rabat. Zapytajcie osobę obsługującą.

Jeżeli dobrze czujecie się w Castello, zachęcamy do zakupienia **voucherów**, które można podarować znajomym. Voucher można kupić z 10 % rabatem po wypełnieniu formularza.

Mamy nadzieję, że spodoba się Wam nasza nowa propozycja. Podzielcie się Państwo swoimi uwagami. Można to zrobić na miejscu w restauracji wypełniając ankietę lub pisząc maila do Menadżera Restauracji.

Zapraszamy,

Zespół Castello Ristorante

**5' Aperitivi • Aperitif**

Aperitif  
kiedy chcesz  
spokojnie  
począć

Champagne 38

Bruschetta/pomidory 9

Prosecco 14

Focaccia classica/pomodori/pisalidiere 12/14/16

Aperol 16

Migdały prażone/sól morską/balsamico 9

Martini 14

Oliwki marynowane/pomarańcz/wędzona papryka 10

Sambuca 16

Grillowane karczochy 11

Sherry 15

Mozzarella "bocconcini" oliwa bazylią 14

Piwo 11

Aperitif  
przygotuje  
Cię do  
posiłku

Szynka parmeńska 18

Małże/pesto/pomidor 14

**15'**

**Antipasti • Przystawki**

*Dobre wina, cena za 125 ml*

**Insalata di spinaci**

Szpinak chrupiący, boczek, parmezan, orzechy pini, suszone pomidory 24  
*Chardonnay, Rechstener 14 • Le Poggio Riesling 15*

**Fritto misto frutti di mare**

Owoce morza na chrupiąco/cytrynowe aioli 34  
*Soave, Dal Cero 14 • Le Poggio Riesling 15*

**NOWOŚĆ**

**Carpaccio di pesce spada**

Polędwica z miecznika/czarna rzodkiew/orzechy ziemne/pieczarka 33  
*La Chablisienne AOC 15 • Le Poggio Riesling 15*

**NOWOŚĆ**

**Cioppino zuppa di pesce**

Zupa z ryb i skorupiaków/pomidory/przyprawy korzenne 25

**Carpaccio di manzo**

Polędwica wołowa/rukola/parmezan/tapenada z oliwek/dressing musztardowy 37  
*Picini Chianti Riserva 13 • Soarda, Vespaiola 15*

**Zamawiaj WIĘCEJ, płać MNIEJ**

Zapytaj o rabat 3% od dowolnej trzeciej i  
każdej kolejnej zamówionej pozycji.

**25'** **Secondi piatti • Dania główne**

**VEGE**  
Większy  
wybór

**Vegetariano • Jarskie**

**Insalata con formaggio di capra**

Kozi ser/marynowany burak/morele/salata/winegret 32  
*Pinot Grigio 14 • Montepulciano d'Abruzzo 14*

**Orzotto con verdura**

Pęczak z warzywną caponata/orzechy nerkowca/mięta 36  
*La Chablisienne Petit Chablis 15 • Pinot Grigio 14*

**Risotto con funghi**

Ryż Arborio, bullion, grzyby leśne, parmezan 36  
*Soarda, Vespaiola 15 • Montepulciano d'Abruzzo 14*

Zapytaj o  
**MAŁŻE**  
32/46

**Pesce e frutti di mare • Ryby i owoce morza**

**Polpo alla galiziana**

Ośmiornica/pesto z liści rzodkiewki/szpinak/ziemniaki purée/jajko poszetowe 56  
*Soarda, Vespaiola 15 • La Chablisienne Petit Chablis 15*

**Scampi**

Krewetki tygrysie (10 szt)/sos maślany z białym winem/pietruszką/chili 52  
*Soave Dal Cero 14 • Chardonnay, Rechsteiner 14*

**Tuna**

Tuńczyk „yellowfin”/emulsja z selera/czarna soczewica/palone warzywa/sepia 56  
*Chardonnay, Rechsteiner 14 • La Poggie, Riesling 15*

**Carne • Mięsa**

**Wyraźnie  
niższe  
ceny**

**Filetto di Manzo Rossini**

Polędwica wołowa/tost/masło truflowe/szpinak/madera z zielonym pieprzem 63  
*Monte Zovo Amarone 30 • Villa Cortille Brunello 22*

**Coniglio alla siciliana**

Udziec z królika/koper włoski/purée z dyni piżmowej/  
anyżowy demi-glace z rozmarynem i rodzynkami/oliwki/suszone pomidory 53  
*Villa Wolf Pinot Noir 13 • Shieferkopf Sylvaner 14*

**Risotto con pollo**

Kurczak kukurydziany/boczniki/groszek cukrowy/parmezan 41  
*Chardonnay Rechsteiner 14 • La Chablisienne Petit Chablis AOC 15*

15'

## Desery • Dolci

Wyroby pracowni cukierniczej Castello

### Tiramisu

Klasyczny włoski deser podany w niebanalny sposób 17

### Crème brûlée

Rozmarynowy crème brûlée z lodami chałwowymi 22

### Torta di formaggio

Sernik z bezą, rokitnikiem i słonym karmelem 23

### Dolci del giorno

Deser dnia

## Eccellente compagno di dolci • Doskonałe do deserów

40 ml

Kaluha 14  
Baileys 13  
Amaretto 12  
Cointreau 14  
Grand Marnier 14

**Digestif**  
w  
wyjątkowej  
cenie

Metaxa 13  
Stock 13  
Cognac Hennessy XO 43  
Cognac Martell VS 16  
Cognac Martell VSOP 18

## Bevande fredde • Napoje zimne

Lemoniada klasyczna lub bazyliowa (0,3l) 15

Zielona/jasminowa herbata mrożona 11

Sok ze świeżych pomarańczy  
lub grejpfrutów (0,2l) 16

Woda naturalna Aqua Panna (0,25 l) 10

Woda naturalna Acqua Panna (0,75 l) 19

Woda gazowana San Pellegrino (0,25l) 10

Woda gazowana San Pellegrino (0,75 l) 19

Coca-Cola, Sprite, Tonic (0,2 l) 12

Soki owocowe (0,2) 8  
(pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka,  
pomidorowy)

## Bevande calde • Napoje gorące

Espresso 7  
Espresso doppio 12  
Caffé grande 9  
Cappuccino 12  
Caffé latte 14

Herbata liściasta Ronnefeldt (dzbanek 450ml)  
English Breakfast, Earl Grey, Jasmine Gold,  
Greenleaf, Refreshing Mint,  
Raspberry Fruit, Lemon Grass, Morgentau 14

Herbata zimowa z acerolą 13

**20' Pasta fresca • Domowe makarony**  
(do wyboru makaron klasyczny lub bezglutenowy)

**Spaghetti alla norma**

Bakłażan/pomidory/ricotta salata/bazylia 34

**polecamy**

**Spaghetti con tartufi, caccio e pepe**

Biała trufla/pecorino/parmezan/czarny pieprz 38

**Spaghetti alla carbonara**

guanciale/por/parmezan/jajko 29

**Bucatini all'amatriciana**

Sos z pomidorów San Marzano/boczek/bazylia 28

**Tagliatelle al nero di sepia con gamberi**

Krewetki/chili/dymka/limonka 36

**wyjątkowy**

**Ravioli con agnello e castagne**

Jagnięcina/kasztany/pomidory cherry/orzeszki pini 36

**15' Pizza**

(do wyboru: ciasto klasyczne lub bezglutenowe)  
*Z dowolnym napojem pizza z rabatem 15%*

**Napolitana**

pecorino/bazylia/oliwa 26

**'Nduja'**

ostra kalabryjska kielbasa/oliwki/marynowana cebula/portobello 36

**ulubiona**

**Prosciutto**

szynka parmeńska/pomidorki cherry/rukola/parmezan 43

**Spinachi**

świeży szpinak/kurki/czosnek/suszone pomidory 32

**Pepperoni**

kielbasa pepperoni/bazylia 28

**Spinata**

salami picante/pieczarki/oliwki 36

**wyjątkowa**

**Frutti di mare**

sepia/krewetki/ośmiornica/rukola/suszone pomidory/kapary 46

**Vege**

karczochy/gruszka/gorgonzola/bazylia 36