

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 Szeffowi 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 spokojnie 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

APERITIVI
mini przekąski
na aperitif
polecamy
w karcie win

Antipasti • Przystawki

Dobrane wina, cena za 125 ml

GĘSINA
tylko w
listopadzie
POLECAMY

Insalata di spinaci

Szpinak chrupiący boczek/parmezan/orzechy pinii/suszone pomidory 24

Chardonnay, Rechsteiner 14 • Le Poggie, Riesling 15

Insalata con formaggio di capra

kozi ser na chrupko/rukola/burak marynowany/gruszka/vinegret 32

Pinot Grigio 14 • Malbec, Cahors, Clos Siguier 16

Fritto misto frutti di mare

Owoce morza na chrupiąco/cytrynowe aioli 34

Soave, Dal Cero 14 • Le Poggie, Riesling 15

Tartare di tuna

Tatar z tuńczyka/guacamole/ser kozi/pesto z pomidorów 41

Cremant de Bourgogne 24 • Daphne 17

Scampi

Krewetki tygrysie/sos maślany z białym winem/pietruszka/chili

10 szt – 52 zł • 5 szt – 31 zł

Soave Dal Cero 14 • Chardonnay, Rechsteiner 14

Carpaccio di pesce spada

Polędwica z miecznika/czarna rzodkiew/orzechy ziemne/pieczarka 33

La Boheme 20 • Le Poggie, Riesling 15

Cioppino zuppa di pesce

Zupa z ryb i skorupiaków/pomidory/przyprawy korzenne 25

Zuppa del giorno

Zupa dnia

Carpaccio di manzo

Polędwica wołowa/rukola/parmezan/tapenada z oliwek/dressing musztardowy 37

Piccini Chianti Riserva 13 • Soarda, Vespaiola 15

Tartare di manzo

Polędwica wołowa/pikle/puder truflowy/jajko 37

Piccini Chianti Riserva 13 • Soarda, Vespaiola 15

Secondi piatti • Dania główne

Vegetariano • Jarskie

Orzotto con verdura

Pęczak z warzywną caponată/orzechy nerkowca/mięta 36
Dapne, Pinot Gris 17 • Pinot Grigio 14

Risotto con funghi

Ryż Arborio/bullion/grzyby leśne/parmezan 36
Soarda, Vespaiola 15 • Malbec, Cahors, Clos Siguier 16

FISH Weekend
Czwartek –
Niedziela
POLECAMY

Pesce e frutti di mare • Ryby i owoce morza

Polpo alla galiziana

Ośmiornica/pesto z liści rzodkiewki/szpinak/ziemniaki purée/jajko poszeta 56
Soarda, Vespaiola 15 • La Boheme 20

Cozze

Małże czarnomorskie w stylu Mariniere
małe 250 g – 32 zł • duże 500 g – 48 zł
La Boheme 20 • Chenin Blanc 16

Tuna

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

GĘSINA
tylko w
listopadzie
POLECAMY

Carne • Mięsa

Filetto di Manzo Rossini

Polędwica wołowa/tost/masło truflowe/szpinak/madera z zielonym pieprzem 63
Valpolicella Ripasso 21 • 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 • Daphne, Pinot Gris 17

Risotto con pollo

Kurczak kukurydziany/boczniaki/groszek cukrowy/parmezan 41
Chardonnay Rechsteiner 14 • La Boheme 20

Pasta fresca • Domowe makarony

(do wyboru makaron pszenny lub bezglutenowy)

Bucatini alla norma

Bakłażan/pomidory/ricotta salata/bazylia 34

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

Ravioli con agnello e castagne

Jagnięcina/kasztany/pomidory cherry/orzeszki pinii 36

Pizza

(do wyboru: ciasto pszenne lub bezglutenowe)

Napolitana

pecorino/bazylia/oliwa 26

'Nduja'

ostra kalabryjska kiełbasa/oliwki/marynowana cebula/portobello 36

Prosciutto

szynka parmeńska/pomidorki cherry/rukola/parmezan 43

Spinachi

szpinak/pomidory suszone/boczniki/ricotta salata 32

Pepperoni

kiełbasa pepperoni/bazylia 28

Spinata

salami picante/pieczarki/oliwki 36

Frutti di mare

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

Vege

karczochy/gruszka/gorgonzola/bazylia 36

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



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