

# 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 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

**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 rodzynekami/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