

Percorsi di sapori

MENÙ DEGUSTAZIONE CASTELVETUS

Tagliere di salumi selezionati con Prosciutto crudo di Parma stagionato 48 mesi, Coppa di Mangalica, Salame di Mangalica e Salame Rosa, accompagnato dalle nostre crescentine

Risotto "Riso Buono" Carnaroli mantecato al Parmigiano Reggiano e impreziosito da Aceto Balsamico Extra-Vecchio

Costine cotte a bassa temperatura con erbe e paprika, laccate con salsa barbecue e servite con patate al forno

Cremoso al cioccolato fondente e caramello salato

€ 50

AD OCCHI CHIUSI

4 portate affidate all'ispirazione della Chef

Percorso di Terra € 50

Percorso di Mare € 55

Percorso Vegetariano € 45

DISPONIBILE ABBINAMENTO VINI:
4 CALICI PROPOSTI DAL SOMMELIER € 30

Coperto e bevande esclusi
Una volta scelto il menù degustazione,
tutti gli ospiti del tavolo seguono lo stesso percorso

MICHELIN 2026

La nostra storia in tavola

20 anni di piatti iconici

Tagliatelle tirate a mano
con ragù della tradizione

€ 14    

Tortellini della Lidia
in brodo di cappone o in crema di Parmigiano Reggiano

€ 18   

Risotto "Riso Buono" Carnaroli mantecato al Parmigiano
Reggiano e impreziosito da Aceto Balsamico Extra-Vecchio
(min. 2 persone)

€ 16 

Tagliere di Salumi Selezionati:
Prosciutto crudo di Parma stagionato 48 mesi, Coppa di
Mangalica, Salame di Mangalica e Salame Rosa,
8 Crescentine

€ 18  

La Leggenda di Langhirano: Prosciutto crudo di Parma
stagionato 48 mesi, accompagnato da 8 Crescentine

€ 22  

Il Gran Tagliere: Prosciutto crudo di Parma stagionato
48 mesi, Coppa di Mangalica, Salame di Mangalica e
Salame Rosa, Stracchino del Caseificio "San Silvestro",
Giardiniera di nostra produzione e battuta di Lardo,
16 Crescentine

€ 29  

Antipasti

Tartare di bufalo accompagnata da
cipolla, capperi, acciughe e tuorlo d'uovo

€ 15 

Bruschetta con burro montato alla barbabietola,
acciughe del Cantabrico e capperi fritti

€ 16   

Capesante gratinate
su crema di piselli e crumble di Parmigiano Reggiano

€ 17   

Uovo pochè su crema di patate e porri,
julienne di porri fritti e tartufo nero pregiato

€ 16 

Selezione di tre stagionature di Parmigiano Reggiano
servita con aceto balsamico extra-vecchio

€ 14 

Degustazione di tartare di filetto di manzo e di bufalo
con tartufo nero pregiato

€ 17

Primi Piatti

Mezzi paccheri Mancini alla mediterranea
con gamberi, totani, calamari e pomodorini

€ 18 

Spaghettoni Felicetti
al pesto di pistacchio e basilico, con tartare di gambero

€ 18 

Crespella ai funghi e besciamella
con fave, porro e guanciale

€ 16 

Tortelloni di ricotta e spinaci
al burro di Normandia, salvia e mandorle tostate

€ 16 

Tagliatelle tirate a mano
al tartufo nero pregiato

€ 16 

MICHELIN 2026

Secondi Piatti

Costata di manzo con patatine fritte
450 g, consigliata per due persone

€ 40

Costine cotte a bassa temperatura con erbe e paprika,
laccate con salsa barbecue e servite con patate al forno

€ 24    

Rollè di pollo ripieno di funghi, albicocche e nocciole,
su crema di patate e con salsa al passito

€ 22 

Polpo alla caprese con stracciatella,
pomodorini, cipolla, olive e scorza di agrumi

€ 26   

Frittura di pesce senza lische:
acciughe, calamari, gallinella, gamberi, totani, triglia

€ 24    

Piatto di verdure dell'orto bio,
selezione a cura di La Bottega del Campo

€ 16

Bevande

Acqua Minerale Naturale / Frizzante Surgiva 0.75L

€ 3.50

Coca-Cola / Coca-Cola Zero
Fanta / Thè freddo 0.33L

€ 4.00

Caffè Cagliari Super Oro

€ 3.00

COPERTO E PANE FATTO IN CASA

€ 5.00

Il ristorante chiude alle 24:00. Chiediamo gentilmente ai nostri ospiti di lasciare la sala non oltre quell'orario.
Grazie

Allergeni:

- Arachidi
- Crostacei
- Frutta a guscio
- Glutine
- Lattosio
- Lupini
- Molluschi



- Pesce
- Sedano
- Senape
- Sesamo
- Solfiti
- Soia
- Uova

