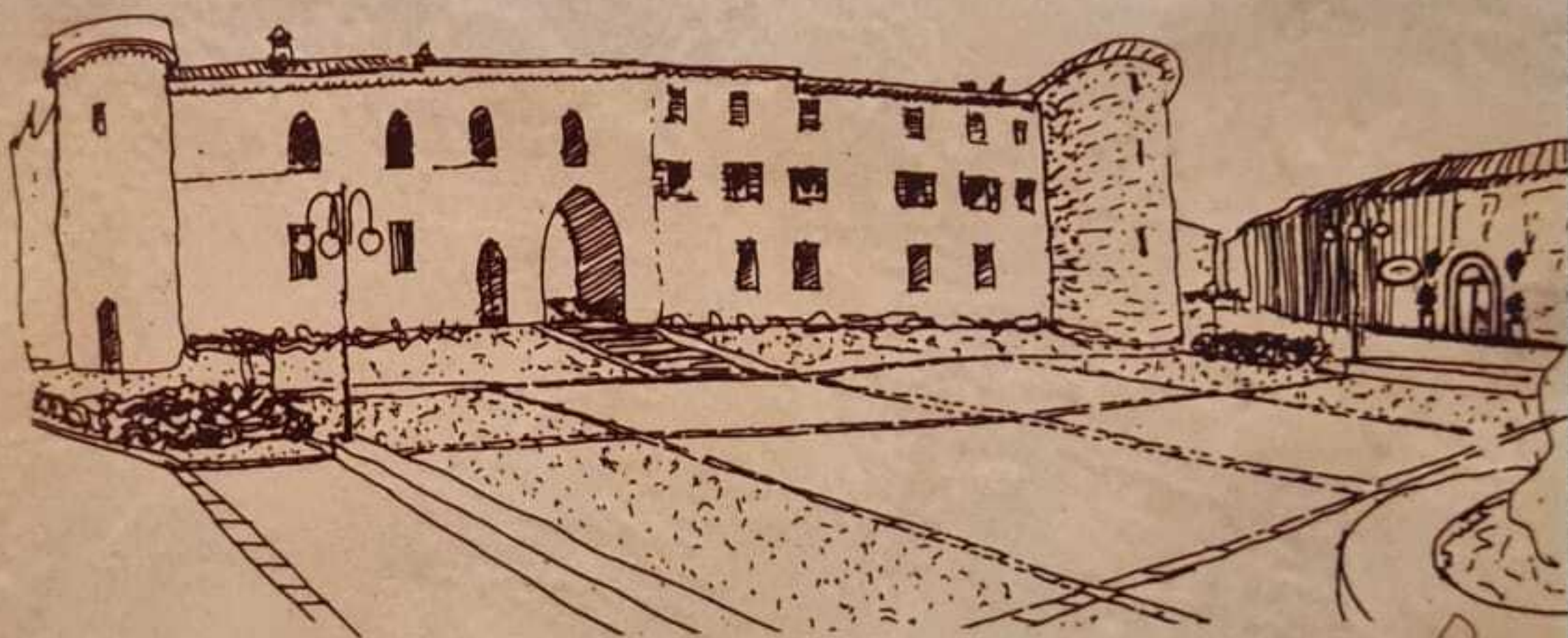


RISTORANTE PIZZERIA

Castello

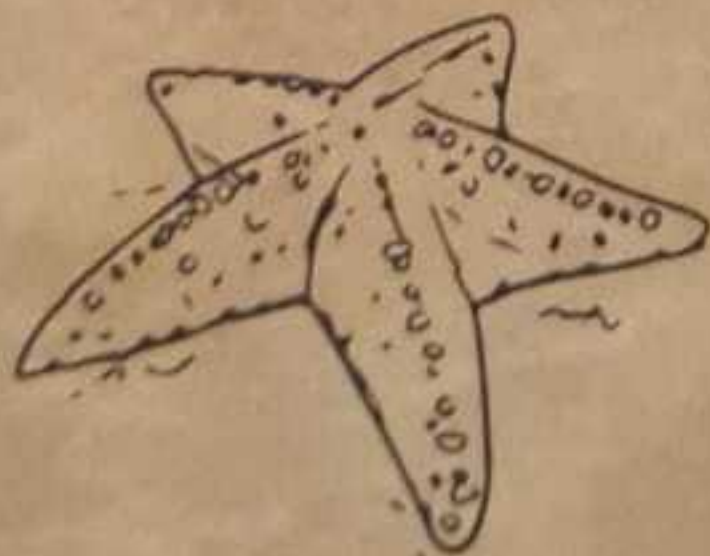
DI FERRIGNO ALFONSO

MENU



SI PREGANO I SIGNORI CLIENTI DI AVVERTIRE
IL PERSONALE SE SI È INTOLLERANTI
A QUALCHE ALIMENTO.

ALCUNI INGREDIENTI POSSONO ESSERE SURGELATI



Bevande Drinks

ACQUA MINERALE PICCOLA small mineral water € 1,50

ACQUA MINERALE GRANDE big mineral water € 2,50

VINO DELLA CASA 1/4 L. house wine € 2,50

VINO DELLA CASA 1/2 L. house wine € 4,50

VINO DELLA CASA 1 L. house wine € 7,00

BIBITA drinks € 2,50

BIRRA IN LATTINA canned beer € 2,50

COPERTO cover € 2,00

VINI LISTINO A PARTE, wine list attached

Birra Artigianale Bavarese alla spina DRAUGHT BEER

BIRRA PICCOLA small beer € 3,00

BIRRA MEDIA medium beer € 4,50



Birre Artigianali



RIEGELE AECHTES DUNKEL

(Alc. 4,9% vol.) - Germania

Birra Lager rossa scura, deve questo suo colore all'utilizzo di malti tostati. Il gusto di malto risulta così essere molto intenso. Dunkel è simbolo della tradizione bavarese.

cl 50 - 5,00 €



RIEGELE HERREN PILS

(Alc. 4,7% vol.) - Germania

Birra bionda chiara bavarese non pastorizzata, di qualità Premium Pilsner. Fresca, gradevolmente amara al gusto di luppolo, brillante e raffinata. Da provare, Vi stupirà.

cl 50 - 5,00 €



RIEGELE KELLERBIER

(Alc. 5,0% vol.) - Germania

Birra speciale ambrata non filtrata, con lieviti naturali. Gusto molto fruttato, sapore intenso derivato da tre qualità di malto diverse. Gradevolmente luppolata ed equilibrata.

cl 50 - 5,00 €



RIEGELE HEFE WEISSE

(Alc. 5,0% vol.) - Germania

Birra Weizen chiara prodotta con malto di frumento selezionato, mantiene una schiuma intensa e un profumo deliziosamente fruttato. Corposa e molto dissetante.

cl 50 - 5,00 €



RIEGELE AUGUSTUS WEISSE

(Alc. 8,0% vol.) - Germania

Birra Weizen ambrata doppio malto non pastorizzata, schiuma cremosa ben persistente, dal gusto aromatico, prodotta con malti di frumento e lieviti selezionati, corposa e dolce.

cl 50 - 5,00 €



RIEGELE HELL ALKOHOLFREI

(Senza Alcol) - Germania

Birra Lager bionda analcolica, prodotta con un innovativo sistema che nella fase produttiva toglie la parte alcolica, lasciando inalterato sapore e aroma.

cl 50 - 5,00 €



AYINGER RADLER

(Alc. 2,6% vol.) - Germania

Birra bionda, Radler in tedesco significa bicicletta, e questa birra è composta da una miscela di Lager Hell con aggiunta di limonata, deliziosa, rinfrescante e dissetante.

cl 50 - 5,00 €



BIRRA CARRU' GOLDEN ALE

gluten free

(Alc. 5,0% vol.) - Italia

Birra bionda con riflessi dorati. Profumi Erbacei dei luppoli continentali e al sorso le note rotonde del malto

cl 33 - 6,00 €



BIRRA CARRU' BIANCAFILANDA

(Alc. 4,8% vol.) - Italia

Birra blanche, dorata e opalescente. Al naso prevalgono profumi estivi di scorza d'arancia. Corpo vellutato e schiuma persistente,

cl 50 - 6,00 €



BIRRA CARRU' CONTE GRIFFO

(Alc. 6,0% vol.) - Italia

Birra Ambrata, con sfumature rame. Di fragranza balsamica e speziata. Finale intenso e maltato.

cl 50 - 6,00 €



BIRRA CARRU' BATTAGLIERA

(Alc. 4,8% vol.) - Italia

Birra bionda con riflessi dorato. American Pale Ale. Agguerrita e di carattere, con profumi erbacei e di grano.

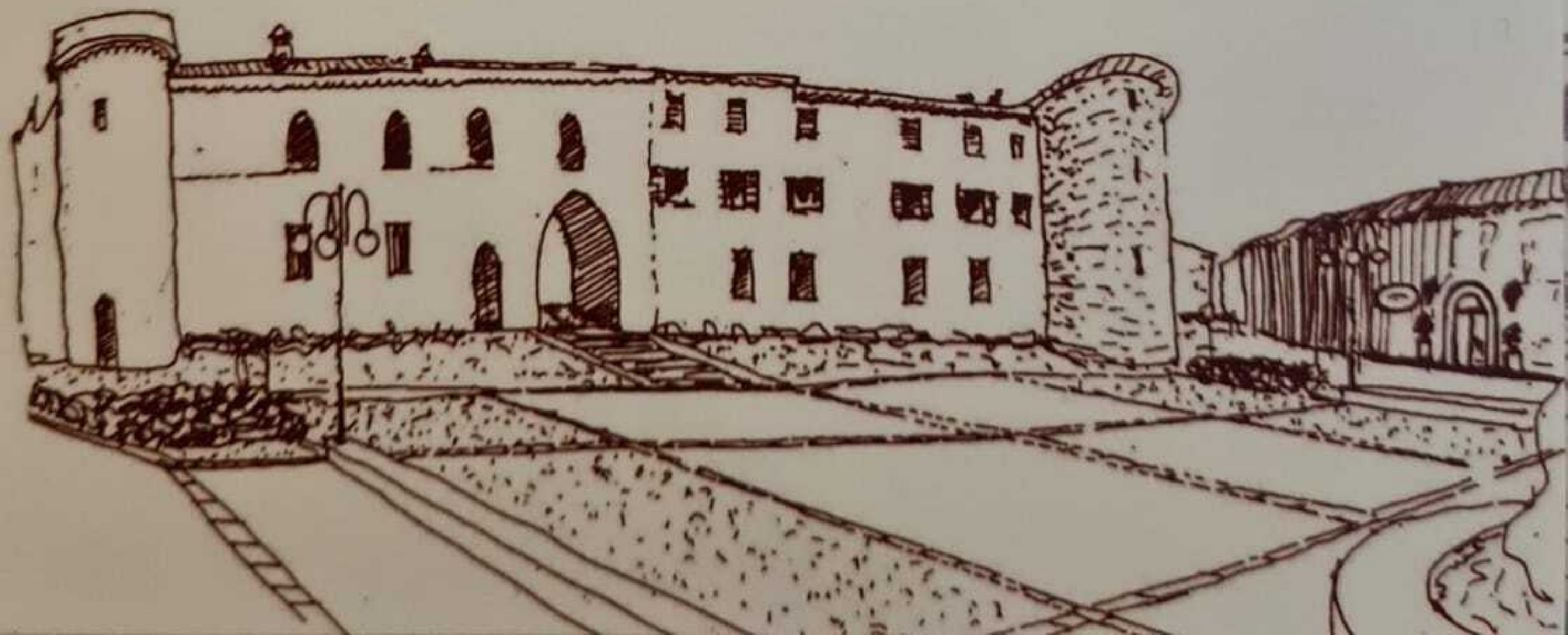
cl 50 - 6,00 €

Vini Bianchi white wine LOMBARDIA

BARONE PIZZINI CURTEFRANCA DOC CL75	€ 18,00
BELLAVISTA CURTEFRANCA ALMA TERRA DOC CL75	€ 18,00
CA' DEL BOSCO BIANCO CURTEFRANCA DOC CL75	€ 36,00
FERGHETTINA BIANCO CURTEFRANCA DOC CL75	€ 16,00
FERGHETTINA BIANCO CURTEFRANCA DOC CL37,5	€ 10,00
CA' LOJERA LUGANA DOC CL75	€ 19,00
CA' LOJERA LUGANA DOC CL37,5	€ 11,00

Vini Bianchi white wine ITALIA

BRIGL A.A. G.TRAMINER AROMATICO DOP	€ 20,00
GRECO DI TUFO CAMPANIA	€ 15,00
BORGO TESIS FRIULIANO DOC FRIULI CL75	€ 14,00
MAROTTI VERDICCHIO LUZANO SUP. DOC (MARCHE) CL75	€ 14,00
CAVALIER PEPE FALANGHINA DOC CAMPANIA CL75	€ 15,00
NICOSIA VULKA ETNA BIANCO DOC CL75	€ 22,00
JANKARA VERMENTINO DI GALLURA DOCG SARDEGNA CL75	€ 23,00

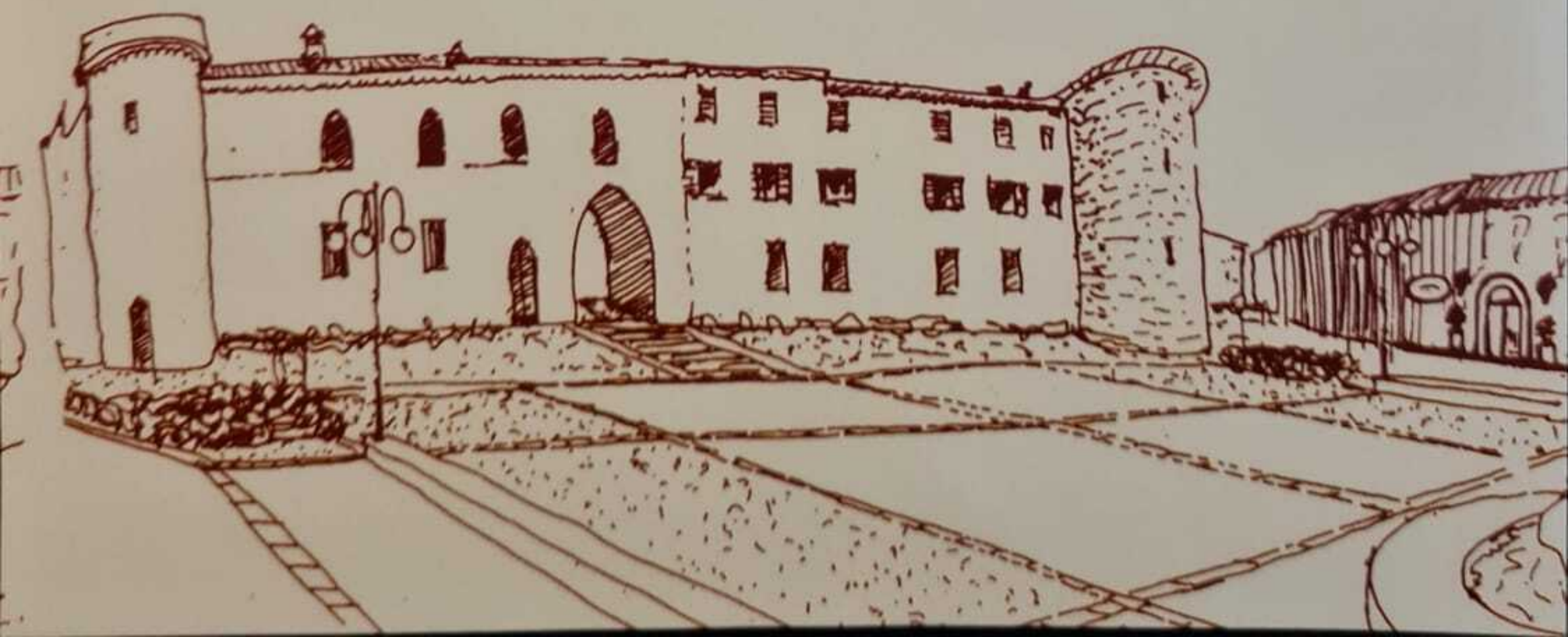


Vini Rossi red wine LOMBARDIA

VILLA FRANCIACORTA SELLA COLLEZIONE SEBINO CL75	€ 19,00
CA' DEL BOSCO ROSSO CURTEFRANCA DOC CL75	€ 32,00
FERGHETTINA ROSSO CURTEFRANCA DOC CL75	€ 16,00
FERGHETTINA ROSSO CURTEFRANCA DOC CL37,5	€ 10,00
CA' LOJERA MERLOT MONTE DELLA GUARDIA CL75	€ 16,00

Vini Rossi red wine ITALIA

CA' MORETTI CABERNET IGP VENETO CL75	€ 10,00
NEGRO GIUSEPPE DOLCETTO D'ALBA PIAN CAVALLO DOC PIEMONTE CL75	€ 22,00
CA' MORETTI MORELLINO DOCG TOSCATA CL75	€ 15,00
CAVALIER PEPE AGLIANICO DOC CAMPANIA CL75	€ 18,00
PAOLOLEO PRIMITIVO VARIETALI IGP CL75	€ 14,00
NICOSIA VULKA ETNA ROSSO DOC CL75	€ 22,00

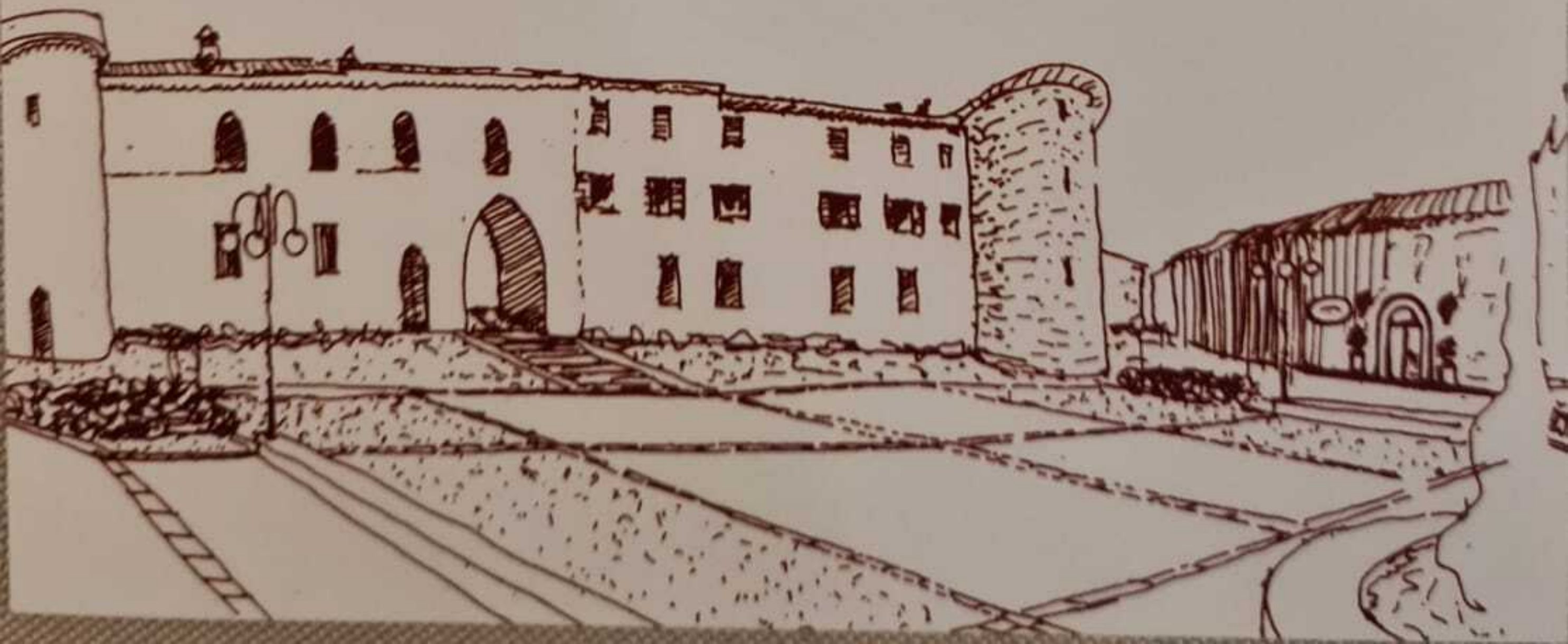


Spumanti SPARKLING WINE ITALIA

CASTELLO DELLA CASA DOCG	€ 18,00
VILLA FRANCIACORTA EMOZIONE BRUT MILLES. DOCG CL75	€ 32,00
VILLA FRANCIACORTA MON SATEN BRUT MILLES. DOCG CL75	€ 36,00
VILLA FRANCIACORTA BRIOLETTE ROSE' DEMISEC MILLES. DOCG CL75	€ 35,00
CA' MORETTI CIODET PROSECCO VALDOB. SUPER DOCG CL75	€ 18,00
QUADRA QZERO DOSAGE ZERO RIS DOCG CL75	€ 32,00
QUADRA Q58 EXTRA BRUT RISERVA DOCG CL75	€ 32,00

Vini da Dessert SWEET WINE ITALIA

	AL BICCHIERE
BORGO TESIS VERDUZZO DOLCE IGT FRIULI	€ 2,50
LA RONCAIA RAMANDOLO DOCG FRIULI	€ 3,50
CA LOJERA RAVEL LOMBARDIA	€ 4,00
COSTANTINO MOSCATO PASSITO CORI IGT SICILIA	€ 4,00



Pizze pizzas

TUTTE LE PIZZE SI POSSONO AVERE CON PASTA INTEGRALE, AI CEREALI, SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO. All pizzas can be made with whole wheat pasta AND CEREALS, gluten free and lactose free.

* senza glutine gluten free + € 2,00 - * mozzarella senza lattosio lactose free + € 1,00 - * pasta diversa whole wheat pasta + € 1,00

MARGHERITA pomodoro, mozzarella

tomato mozzarella

€ 6,00

MARINARA pomodoro, aglio, acciughe, origano

tomato, garlic, anchovies, oregano,

€ 5,50

MEDITERRANEA mozzarella, insalata, prosciutto crudo, pomodorini, olio

mozzarella, green salad, ham, tomatoes, oil,

€ 9,00

NAPOLI pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

tomato, mozzarella, anchovies, oregano,

€ 7,00

OCCHIO DI BUE pomodoro, mozzarella, prosciutto, uova

tomato, mozzarella, ham, eggs,

€ 7,50

NORMA pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta affumicata

tomato, mozzarella, aubergines, smoked ricotta,

€ 8,00

PORCINI E GRANA pomodoro, mozzarella, porcini, grana

tomato, mozzarella, porcini mushrooms, parmesan cheese,

€ 9,00

PROSCIUTTO pomodoro, mozzarella, prosciutto

tomato, mozzarella, ham,

€ 7,00

PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi

tomato, mozzarella, ham, mushrooms

€ 7,50

PUGLIESE pomodoro, mozzarella, cipolle, parmigiano

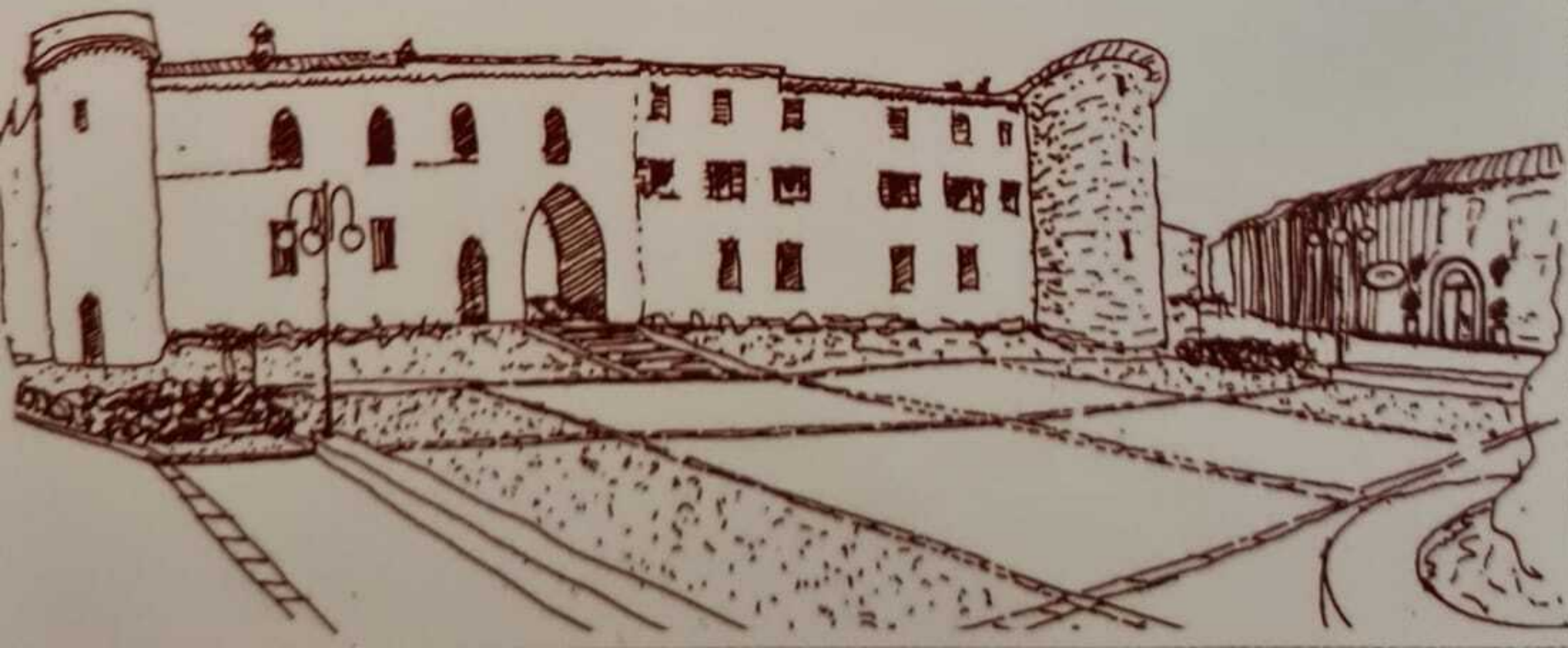
tomato, mozzarella, onions, parmesan cheese

€ 6,50

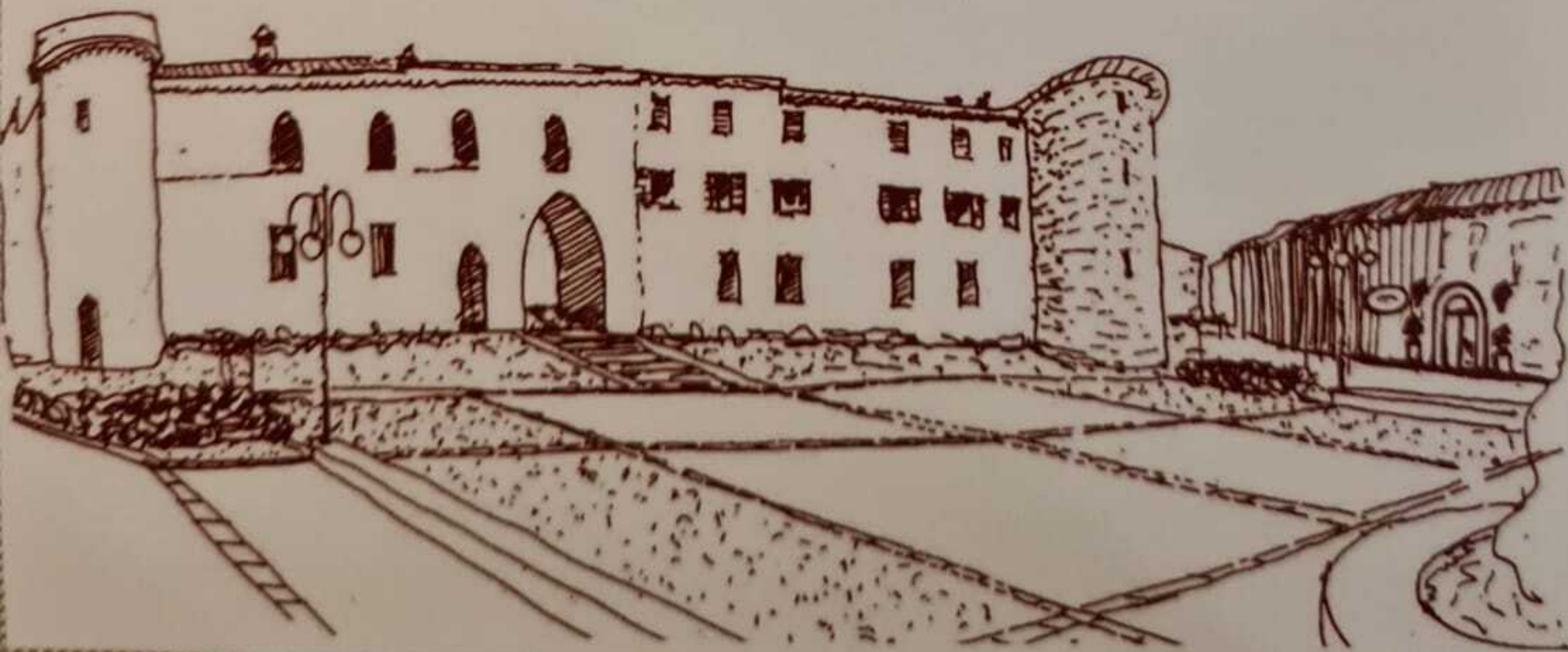
QUATTRO FORMAGGI pomodoro, mozzarella, gorgonzola, fontina, grana

tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, fontina, parmesan cheese

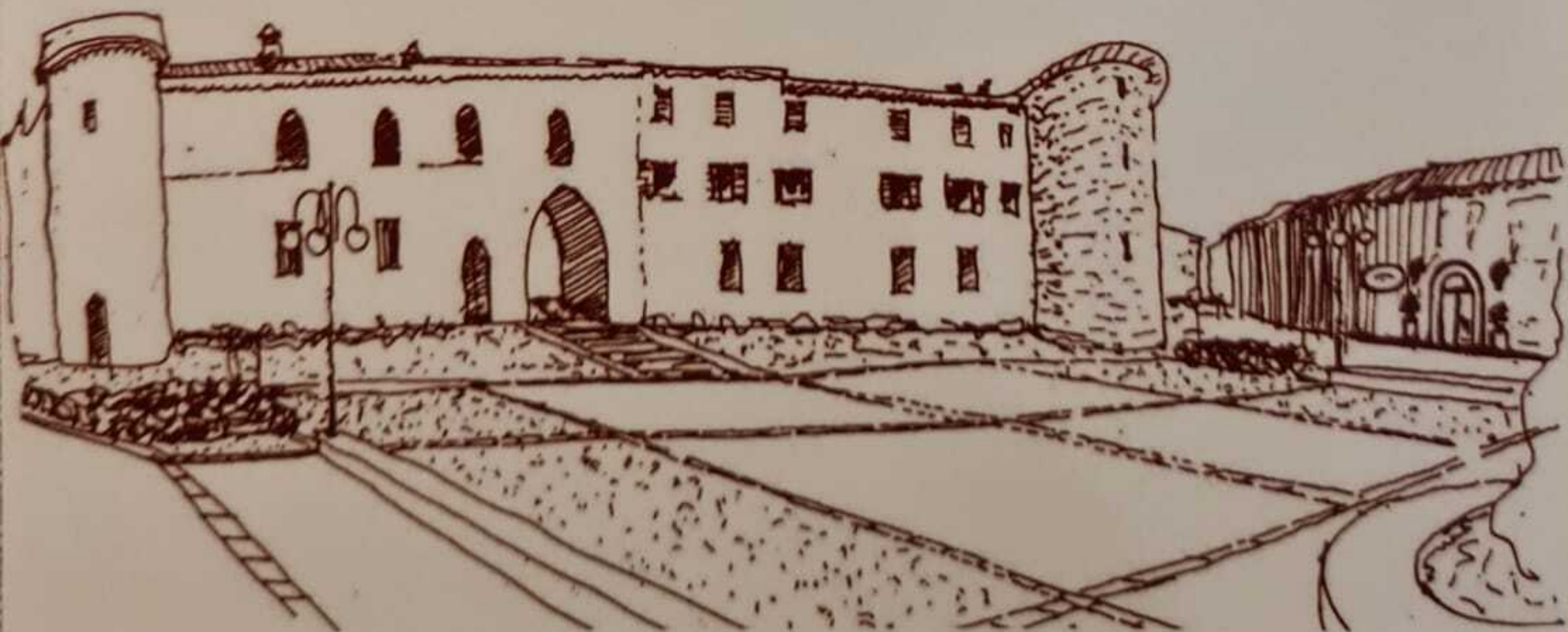
€ 8,00



TRAMONTI mozzarella, salsiccia, porcini, patate mozzarella , sausage , mushrooms , potatoes	€ 9,00
QUATTRO STAGIONI pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, ham	€ 8,00
RADICCHIO E GRANA mozzarella, radicchio rosso, grana mozzarella, red radish, parmesan	€ 7,50
ROMANA pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano	€ 7,00
RUCOLA, SPECK E GRANA pomodoro, mozzarella, rucola, speck, grana, olio tomato, mozzarella, rocket, speck, parmesan cheese, olive oil	€ 9,00
SALAME pomodoro, mozzarella, salame tomato, mozzarella, salami	€ 7,00
SALAMINO PICCANTE pomodoro, mozzarella, salamino piccante tomato, mozzarella, spicy salami	€ 7,00
SICILIANA pomodoro, mozzarella, capperi, olive, acciughe tomato, mozzarella, capers, olives, anchovies	€ 7,00
SOUFFLE pomodoro, mozzarella, prosciutto, uova, doppio disco di pasta, olio a fine cottura tomato, mozzarella, ham, eggs, double disc of dough, olive oil after cooking	€ 9,00
VERDURE pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni tomato, mozzarella, courgettes, aubergines, peppers	€ 7,50
VIENNESE pomodoro, mozzarella, wurstel tomato, mozzarella, wurstel	€ 7,00
SALSICCIA SPINACI E GRANA pomodoro, mozzarella, salsiccia, spinaci, grana tomato, mozzarella, sausage, spinach, Parmesan	€ 8,50
VERACE pomodoro, fiordilatte, doppia pasta fresh tomato, and fior di latte cheese,	€ 9,00
CRUDO E BURRATA pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, burrata intera fresh tomato, mozzarella, raw ham, burrata	€ 9,00

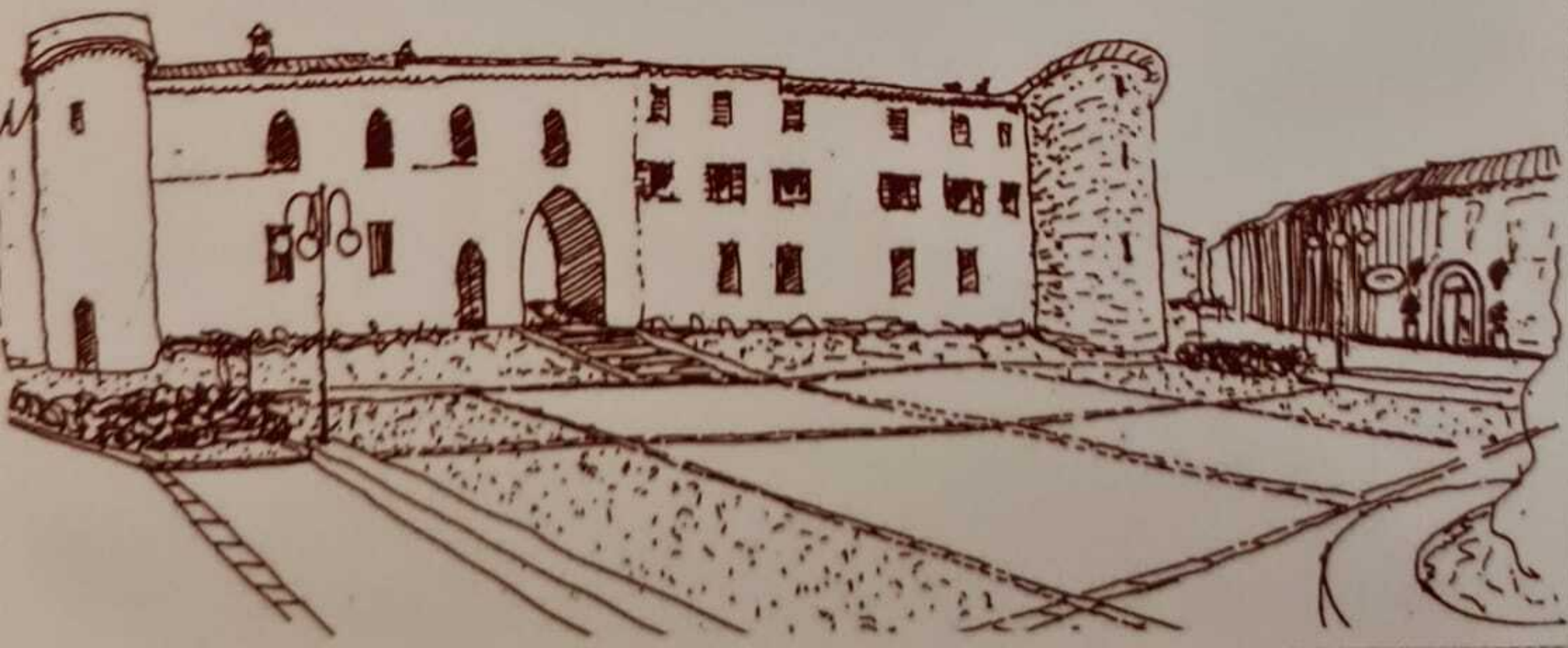


PANINO PIZZA bufala, insalata, pomodorini, prosciutto crudo bufala, green salad, tomatoes, raw ham	€ 9,00
CASTELLO pomodoro, mozzarella, tonno, peperoni tomato, mozzarella, tuna, peppers	€ 8,50
AL TAGLIERE minimo due persone gusti a richiesta min. two people tastes choice	S.Q.
BIANCANEVE mozzarella, panna mozzarella, cream	€ 7,00
CALZONE NORMALE pomodoro, mozzarella, prosciutto, olio a fine cottura tomato, mozzarella, ham, oil after cooking,	€ 7,00
CALZONE FARCITO pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto, olio a fine cottura tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, prosciutto oil after cooking	€ 8,00
CAPRESE pomodoro, mozzarella, bufala cruda, pomodorini, origano, olio tomato, mozzarella, buffalo raw, tomatoes, oregano, olive oil	€ 9,00
CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, ham	€ 8,00
INNAMORATI pomodoro, mozzarella, rucola, salmone tomato, mozzarella, rocket salad, salmon	€ 9,00
FRUTTI DI MARE pomodoro, mozzarella, insalata di mare tomato, mozzarella, seafood salad	€ 9,00
FUNGHI pomodoro, mozzarella, funghi tomato, mozzarella, mushrooms	€ 7,50
GORGONZOLA pomodoro, mozzarella, gorgonzola tomato, mozzarella, ham, mushrooms	€ 7,00
SALSICCIA E FRIARIELLI mozzarella, salsiccia, friarielli mozzarella, sausage, rabe	€ 8,00



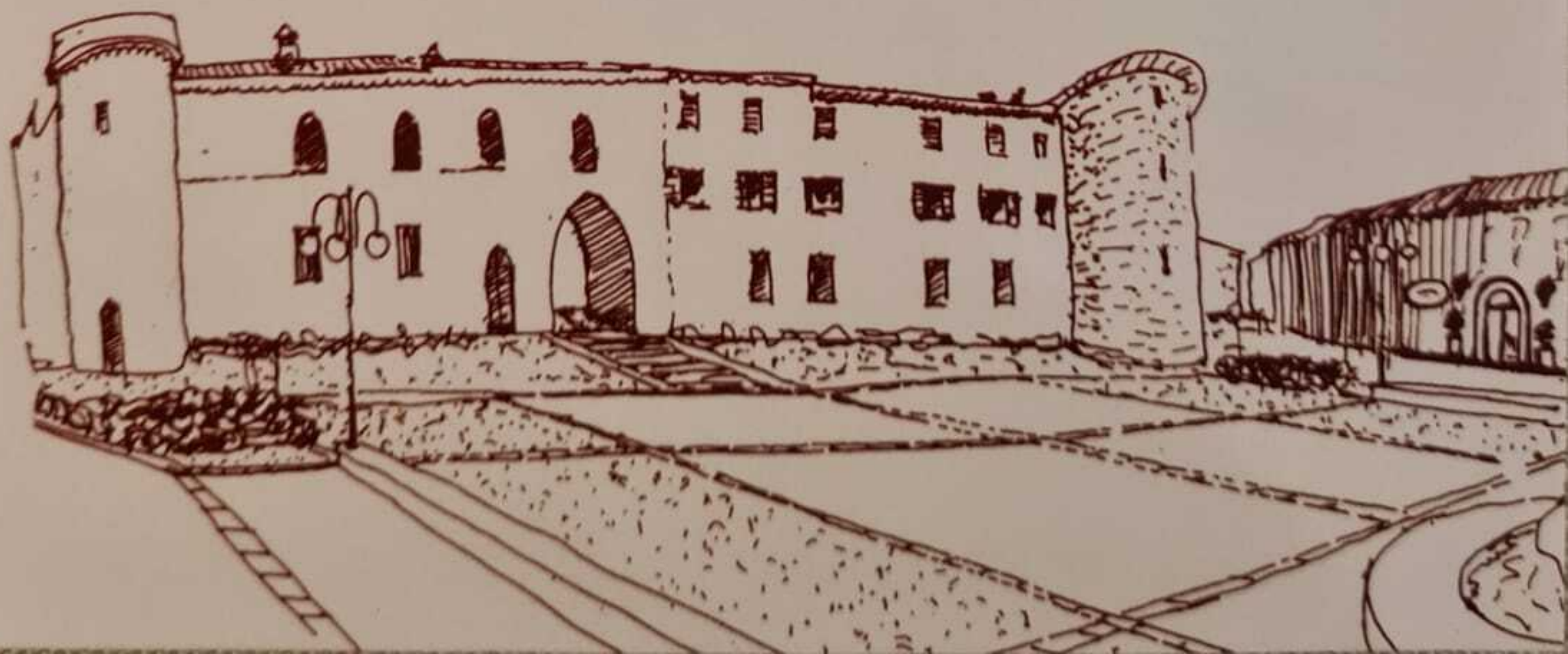
Antipasti starters

AFFETTATI MISTI cold cuts	€ 9,00
ALICI MARINATE CON BRUSCHETTE marinated anchovies with garlic bruschetta	€ 9,00
ANTIPASTO "CASTELLO" starter castle	€ 18,00
ANTIPASTO BUFFET starter buffet	S.Q.
BRUSCHETTE CON POMODORINI bruschetta with tomatoes	€ 5,00
COCKTAIL DI GAMBERETTI shrimp cocktail	€ 13,00
INSALATA CAPRESE salad caprese	€ 9,00
INSALATA DI MARE sea salad	€ 14,00
MISTO DI MARE IN PADELLA mixed sauteed seafood	€ 15,00
MISTO DI PESCE AFFUMICATO mixed smoked fish	€ 15,00
MOZZARELLA DI BUFALA buffalo mozzarella	S.Q.
PEPATA DI COZZE peppered mussels	€ 8,00
PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA parma ham and mozzarella	€ 11,00
SALMONE AFFUMICATO smoked salmon	€ 15,00
VONGOLE VERACI IN PADELLA sauteed clams	€ 15,00



Primi first course

GNOCCHI ALLA SORRENTINA	tomato and mozzarella	€ 8,00
LINGUINE AGLI SCAMPI	linguine with shrimp	€ 13,00
LINGUINE ALL'ASTICE	linguine with lobster	€ 20,00
PAPPARDELLE AL SAPORE DI MARE	pappardelle with seafood flavor	€ 13,00
PENNE O RISOTTO AL SALMONE	pasta or risotto with salmon	€ 12,00
PENNE ALLA PUTTANESCA	pasta with tomato, capers, anchovies and olives	€ 8,00
PENNE ARRABBIATE	pasta with tomato and hot chilly pepper	€ 6,00
RISOTTO O TAGLIATELLE AI FUNGHI	risotto or tagliatelle with mushrooms	€ 9,00
RISOTTO ALLA PESCATORA	risotto with seafood	€ 14,00
RISOTTO MARI E MONTI	risotto with fish and mushrooms	€ 15,00
SPAGHETTI AGLIO OLIO	spaghetti with oil and garlic	€ 6,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	spaghetti with clams	€ 13,00
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO	spaghetti with seafood	€ 14,00
SPAGHETTI POMODORO E BASILICO	spaghetti with tomato and basil	€ 6,00
TAGLIATELLE ALLA CONTADINA	zucchine, uova, courgettes, eggs	€ 8,50
SCIALATIELLI ALL'AMALFITANA	typical pasta with seafood	€ 14,00



Pesce

fish courses

CALAMARI FRITTI fried squid	€ 13,00
COZZE ALLA MARINARA mussels with tomato	€ 10,00
FRITTO MISTO mixed fried fish	€ 15,00
GAMBERONI AI FERRI grilled prawns	€ 17,00
GAMBERONI AL VAPORE steamed prawns	€ 17,00
GRIGLIATA MISTA mixed grilled fish	€ 23,00
BRANZINO AL CARTOCCIO sea bass baked in foil	€ 15,00
ZUPPA DI PESCE fish soup	€ 26,00
FILETTO DI CERNIA AL LIMONE grouper filled with lemon	€ 12,00
PESCE DEL GIORNO (PESCATO) fish of the day not bred	S.Q.



Carne

meat courses

BISTECCA steak		€ 8,00
BOSCAIOLA meat with mushrooms, artichoks and spicy salami		€ 12,00
COSTATA AI FERRI grilled veal chop	PREZZO AL KG.	€ 35,00
COTOLETTA ALLA MILANESE breaded and fried meat		€ 9,00
SCALOPPINE AI FUNGHI escalopes with mushrooms		€ 10,00
SCALOPPINE AL LIMONE escalopes with lemon		€ 8,50
SCALOPPINE AL MARSALA escalopes with marsala wine		€ 8,50
SCALOPPINE AL VINO BIANCO escalopes with white wine		€ 8,50
TAGLIATA CON RUCOLA grilled steak with rocket salad		€ 13,00
TAGLIATA DI VITELLONE grilled beef steak		€ 11,00



Contorní side courses

CONTORNI AL BUFFET	vegetables buffet	S.Q.
INSALATA MISTA	mixed salad	€ 4,50
INSALATA VERDE	green salad	€ 4,50
PATATINE FRITTE	french fries	€ 4,50
PEPERONI IN PADELLA	sauteed peppers	€ 4,50
VERDURE MISTE AI FERRI	mixed and grilled vegetables	€ 4,50

formaggi cheese

FORMAGGI	cheese	€ 5,00
FORMAGGI MISTI	assorted cheeses	€ 6,00
MOZZARELLA DI BUFALA	buffalo mozzarella	S.Q.



Dolci, frutta, Caffetteria sweets fruit cafeteria

DOLCI E SEMIFREDDI LISTA A PARTE sweets separate price list € 5,00

ANANAS pineapple € 4,50

FRUTTA MISTA DI STAGIONE mixed fruit in season € 4,50

MACEDONIA FRESCA fruit salad € 4,50

LIQUORE NAZIONALE national liquor € 3,00

COGNAC FRANCESE french cognac € 5,00

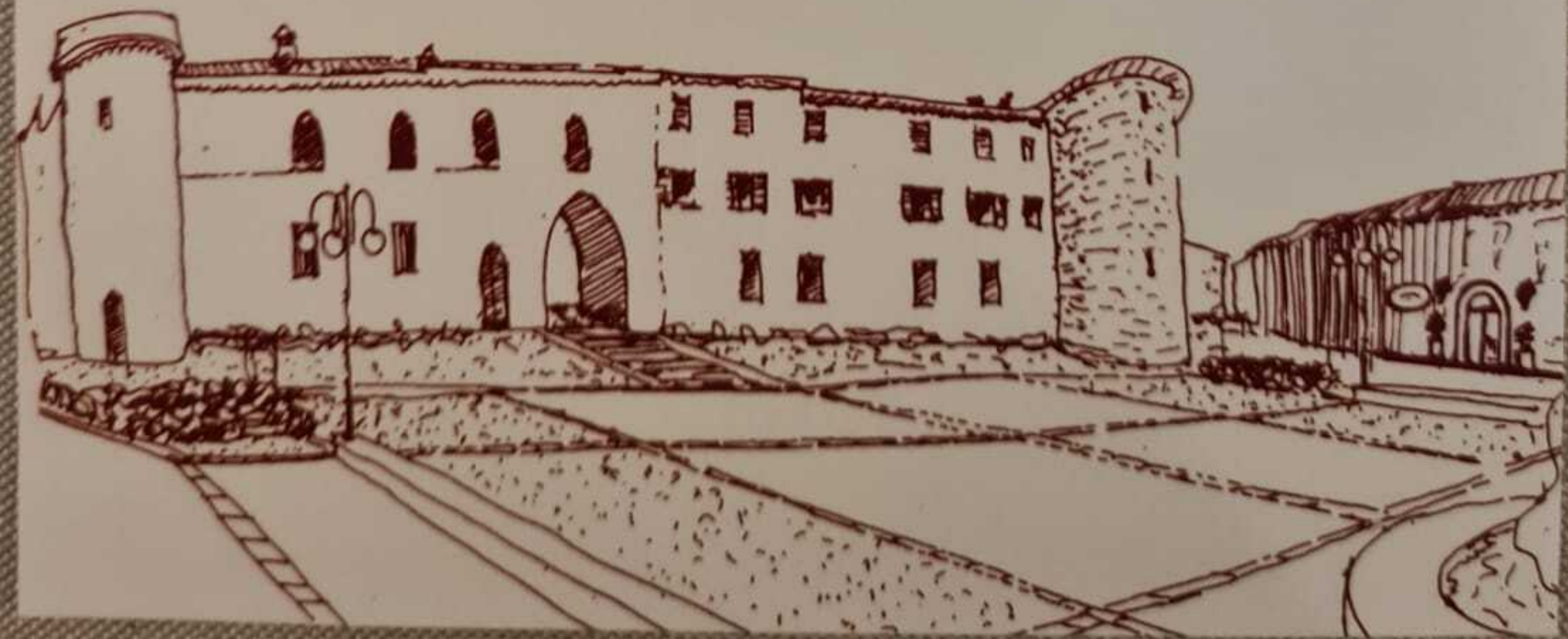
WHISKEY whiskey € 4,00

CAFFÈ coffee € 1,20

CAFFÈ CORRETTO laced coffee € 2,00

CAPPUCCIO hood coffee € 2,00

CAMOMILLA chamomile tea € 2,00



IN QUESTO ESERCIZIO VENGONO UTILIZZATI I SEGUENTI ALLERGENI

IN QUESTO ESERCIZIO VENGONO UTILIZZATI I SEGUENTI ALLERGENI

- Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)
- Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/kg
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

AI SENSI DELL'ALLEGATO II AL REGOLAMENTO (UE) N.1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 25 OTTOBRE 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n.1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496 CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento CE n. 608/2004 della Commissione.

THIS RESTAURANT USES THE FOLLOWING ALLERGENS

- Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut
- Crustaceans and products based on shellfish
- Eggs and eggs-based products
- Fish and seafood Fisch
- Peanuts and products based on peanuts
- Soy and products based on soy
- Milk and milk-based products (including lactose)
- Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios
- Celery and products based on celery
- Mustard and mustard-based products
- Sesam seeds and products based on sesam seeds
- Sulfurous anhydride (sulfur dioxide) and sulfites to a greater extent of 10 mg/kg
- Lupine and lupine-based products
- Mollusk and products based on shellfish

THE STAFF IS MADE AVAILABLE FOR FURTHER INFORMATIONS

PURSUANT TO ANNEX II TO REGULATION (EU) N.1169 / 2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL OF 25 October 2011 on the provision of food information to consumers , amending Regulations (EC) n.1924 / 2006 and (EC) . 1925/2006 of the European Parliament and of the Council repealing Council Directive 87 /250 / EEC of the Commission , Directive 90/496 EEC , Directive 1999/10 / EC , Directive 2000/13 / EC of the Parliament European Council Directives 2002 /67 / EC and 2008/ 5 / EC and Regulation EC No . 608/2004 of .

