

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 06/05/2021, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://bologna.mymenu.it/ristoranti/castiglione-pizza-e-cucina>

Fish Burger

Black Tonno	€ 12,00
Bun Nero artigianale, morbida mousse di fior di latte di Sorrento, Tartare di Tonno, pomodorini secchi	
Norvegia	€ 12,00
Bun Nero artigianale, morbida mousse di fior di latte di Sorrento, Tartare di Salmone Norvegese con sesamo croccante, pomodorini confit e gocce di Pesto di Basilico	

Pizze Classiche

Bufala	€ 8,00
pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala DOP, parmigiano, basilico e olio extravergine di oliva	
Capricciosa	€ 10,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, carciofi, olive taggiasche, funghi champignon, basilico e olio extravergine di oliva	
Diavola	€ 8,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, spianata silana, basilico e olio extravergine di oliva	
Margherita 3.0	€ 8,00
Pomodoro San Marzano, mousse fresca di fior di latte, gel di basilico, olio evo	
Napoli	€ 9,00
Pomodoro San Marzano, olive taggiasche, filettini di acciughe, basilico, aglio, e olio extravergine di oliva	
Regina Margherita	€ 6,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, basilico e olio extravergine di oliva	
Vegetariana	€ 9,00
Mozzarella fiordilatte, filettini di pomodoro San Marzano, verdure grigliate, basilico e olio extravergine di oliva	

Pizze Speciali

Amatriciana	€ 12,00
Pomodoro San Marzano, guanciale Cesare Fiorucci, cipolla dorata, scaglie di pecorino romano DOP e olio evo	
Aposa	€ 12,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, burrata Caseificio Sabelli e prosciutto crudo di Parma 24 mesi	

Due Torri € 12,00
Mozzarella fiordilatte, mortadella Oro IGP Bologna, granella di pistacchio di Bronte e olio evo

Nettuno € 12,00
Mozzarella fior di latte, pesto di basilico, burrata Caseificio Sabelli, guanciale Cesare Fiorucci, basilico e olio evo

Pizza Gold 24 Karati € 13,90
Pizza Nera al Carbone Vegetale, Base mousse di fior di latte Campano, Pancetta arrotolata in cottura, Pomodorini confit appassiti ad 80°, Pepite d'Oro al Parmigiano Reggiano

Sapori del Sud € 12,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, 'nduja calabrese di Spilinga, pomodorini secchi e olio extravergine di oliva

Le Focacce Gourmet ai Semi

Acciughina € 12,00
Pomodoro San Marzano, burrata Caseificio Sabelli, filettini di acciuga "La Perla"

Parma € 26,00
Mousse di fior di latte, Crudo di Parma, zest di limone, olio evo

Sinfonia al Pistacchio € 12,00
Mousse di fior di latte al pistacchio, pomodorini secchi, pancetta croccante sbriciolata, olio evo

Pizze al tagliere

Tagliere Bufala € 16,00
pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala DOP, parmigiano, basilico e olio extravergine di oliva

Tagliere Crudaiola € 22,00
Base focaccia. All'uscita: rucola, mozzarelline di bufala, pomodorini, prosciutto crudo, olio EVO

Tagliere Saracena € 18,00
mozzarella fiordilatte, pomodorini, scaglie di grana, basilico e olio extravergine di oliva

Tagliere Vegetariana € 18,00
mozzarella fiordilatte, filettini di Pomodoro San Marzano, verdure grigliate, basilico e olio extravergine di oliva

Calzoni

Anna € 13,00
bufala, Pomodorini Freschi, Olive Taggiasche, Filettini di Alici

Domenico € 13,00
friarielli freschi, Salsiccia, Provola, Pepe nero

Gaetano € 13,00
pomodoro San Marzano, Ricotta fresca, Provola, Spianata Silana

Mario € 13,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi trifolati

Antipasti

Crudo di Parma con Burratina Caseificio Sabelli € 12,00

Mortadella di Bologna IGP € 10,00
Con schiacciata calda

Torretta di Melanzane € 10,00
Con fior di latte, pomodoro e pesto di basilico

Primi

Lasagne alla Bolognese € 10,00

Spaghettoni al Cacio e Pepe € 10,00

Tagliatelle al Ragù € 10,00

Tortellini allo Zabaione di Parmigiano € 10,00

Secondi

Cotoletta alla Bolognese € 14,00
Con patate

Pollo al Curry € 12,00
Con riso basmati

Salsicce sfumate al Sangiovese € 12,00
Con patate al forno

Tagliata di Filetto al Sale Profumato € 18,00
Con patate

Hamburger

Gold 24 Karati € 11,90
Panino Oro 24 Karati al carbone Vegetale, Hamburger selezionato di Bovino 150g, Doppio Cheddar, Doppio Bacon, Pomodoro, Insalata, Salsa Burger, Cips di Grana

Maialino Bacon Burger € 8,90
Hamburger selezionato di bovino da 150 grammi, panino special artigianale, cheddar, doppio bacon croccante, pomodoro, insalata, salsa barbecue.

Poldo Burger € 8,90
Hamburger selezionato di bovino da 150 gr, panino special artigianale, american cheddar, ketchup, insalata.

Rustic Burger € 8,90
Hamburger selezionato di bovino da 150 grammi, panino special artigianale, scaglie di pecorino romano DOP, pomodoro, cipolla, insalata, salsa hamburger.

Fritti

Mozzarelline Impanate € 5,00
8 pezzi

Olive all'Ascolana € 5,00
8 pezzi

Patate Fritte American Dipper medie € 4,00
Patate fritte in olio di Girasole ondulate, dorate e gustosissime!

Patatine Fritte American Dipper piccole € 3,00

Poke Bowl e Insalatone

Ceasar Salad € 9,00
Insalata fresca, petto croccante di pollo, crostini di pane, scaglie di grana e salsa ceaser con schiacciata calda

Insalatona Bufalina € 9,00
Misticanza, carote, mozzarelline di bufala e pomodorini con schiacciata calda

Insalatona Tonnarella € 9,00
Misticanza, carote, pomodori, olive taggiasche e tonno con schiacciata calda

Salmone Poke € 9,00
Riso basmati, tocchetti di salmone, cetrioli, carote, avocado a tocchetti, salsa di soia

Tonno Poke € 9,00
Riso Basmati, tartare di tonno al sesamo, edamame, mais, salsa di avocado

Contorni

Insalatina di Pomodori con Cipolla di Tropea € 5,00

Patate al forno profumate al Rosmarino € 5,00

Verdure Ripassate in padella € 5,00

Dessert

Cannolo alla Ricotta € 5,00
Con granella di pistacchio

Pastiera Napoletana € 5,00

Tiramisù € 5,00

Tortino al Cioccolato € 5,00
Con crema al mascarpone

Bibite

Acqua Frizzante 1L € 2,00

Acqua Naturale 1L € 2,00

Coca Cola 33cl € 3,50

Fanta 33cl € 3,50

Sprite 33cl € 3,50

Birre

Birra Artigianale in Bottiglia 33cl	€ 6,00
--	--------

Birra in Bottiglia 33cl	€ 4,00
--------------------------------	--------
