



RistoLoungeBar

CASTEL
PIETRA

StuzzicaLaVita

“Vi auguriamo
buon pasto e
buon divertimento”

Renzo Sonja ed il
Team Castel Pietra

In cucina Diego Lucian
con il suo staff

In sala Walter Scalet
con il suo staff



Le pietanze contrassegnate
da questo logo hanno
come ingredienti
prodotti di presidi
Slow Food

I Presìdi sono progetti di
Slow Food che tutelano
piccole produzioni di
qualità da salvaguardare,
realizzate secondo
pratiche tradizionali.

www.presidislowlowfood.it

Gli Antipasti



Insalatina di salmone scozzese affumicato, con salsa alla senape, crostoni di pane di riso e Botìro di Primiero di Malga (Il Botiro di Primiero di Malga è prodotto dal caseificio sociale di Primiero è un Presidio Slow Food) € 9,50

Carne Fumada DOP di Siror con Tomino Fondente
€ 8,50

Crudo di Sauris con mozzarella di bufala
e pomodorini pachino marinati (senza glutine)
€10,50

Capesante dorate in scrigno di pane croccante, rucola
e bisque di gamberi
€10,50

Gamberoni bardati al lardo di Colonnata
con polentina di grano saraceno
€13,50

Cestino di gamberi kataifi con pinzimonio di verdure
e vinaigrette
€ 13,50

Tavolozza di antipasti

Capesante, Salmone affumicato, spiedino di Gamberi, insalatina di Polpo,
Carne Fumada, Crudo di Sauris, Mozzarella di Bufala, Salumi nostrani e
Speck.

Solo per tavolo intero € 14,50 a persona

Tavolozza solo pesce

Capesante, Salmone affumicato, spiedino di Gamberi, insalatina di Polpo,
insalatina di Seppie, Gamberi Kataifi, filetti di Triglia, Tonno rosso sashimi.

Solo per tavolo intero € 17,50 a persona

Per i bambini

Topolino

(pasta corta al pomodoro)

€ 4,50

Paperino

(gnocchi di patate al pomodoro)

€ 4,50

L'Ape Maia

(milanese con patate fritte)

€ 8,50

I sette nani

(wurstel con patate fritte)

€ 8,50

Le zuppe

Crema di riso basmati con scaloppe di coda di rospo
marinata al caffè

€ 8,50

Zuppa d'orzo perlato alla Trentina

€ 5,00

Crema di fagioli di Lamon I.G.P. insaporita allo speck

€ 6,50

Vellutata di zucca con guazzetto di gamberi

€ 6,50

Le Specialità di pasta fresca fatta in casa

“Pansoti” ai Porcini con pomodorini disidratati
€ 8,50

Pappardelle con ragù di cervo e ginepro
€ 7,50

Paccheri di Gragnano con ragù d’anatra, asparagi verdi e
scaglie di nostrano di Malga
€ 8,00

Spaghetti alla chitarra con pomodorini,
rucola e caciotta
€ 7,50

Pasta speciale senza glutine con salse
e condimenti a richiesta

Le Specialità di primi piatti con pesce



Minchiareddi con tonno, pane, menta e colatura di alici
La colatura tradizionale di alici di Cetara è prodotta da Battista Delfino,
è un Presidio Slow Food

€ 7,50

Raviolo ripieno di caprino ed erba cipollina, con pepata
di prugne e mazzancolle

€ 8,50

Sfoglia di Grano nero e Pistacchi con ricotta, Canestrelli
e Miele al peperoncino

€ 8,50



Risottino agli scampi e mandarino
Preparato con riso Vialone Nano Grumolo delle Abbadesse
della riseria Pavan, è un Presidio Slow Food

€8,50

I secondi piatti

Millefoglie di verdure alla griglia con cialde
di parmigiano cotto (senza glutine)

€ 9,50

Tagliata di manzo insaporita con senape in grani e
rosmarino, con patate rosticciate e spinacini

€ 15,00

Filetto di manzo a cubettoni con grattugiata di Trentingrana,
purea di topinambur e patate, carotine glassate

€ 16,50

Lombo di Cervo con composta di Mirtilli rossi, crackers di
Tosela e Cavolo cappuccio

€ 18,50

Stinchetto e Guancialetto confit di Maialino da latte
con lenticchie rosse brasate ed insalatina di finocchi

€ 17,50

I secondi piatti di pesce

Tagliata di Tonno rosso Sashimi con radicchio di Treviso
e rosty di patate

€ 15,50

Fritto misto di Calamari Gamberi
e Verdurine

€13,50



Crocante di Gamberoni con riccio di seppia,
carotine stufate, salsa al pistacchio ed infuso al Chinotto

Il Chinotto di Savona è un Presidio Slow Food

€13,50

Filetti di Triglia a Sandwich con purea
di Castagne e crudité di zucchine

€14,50

Filetti di rombo chiodato in crosta di farina di Storo e
Verdurine al pepe di Sichuan

€17,50

I piatti di carne e pesce sono serviti con patate e/o verdure che ne fanno da contorno

I Desserts

Tiramisù tiepido con Biscotto all'amaretto

€ 6,00

Mousse al Cioccolato fondente e Barolo chinato
con frutti di bosco in gelatina affumicata

€ 6,00

Semifreddo ai kaki e fichi con biscotto
al Marsala e mandorle caramellate

€ 6,00

Cannolo di lamponi ripieno di gelato allo Yogurth
con nuvola croccante

€ 6,00

Tortino caldo al cioccolato dal cuore fondente
con salsa di lamponi

€ 5,00

Crema pasticceria allo zabaione con cantucci
e calice di zibibbo

€ 8,50

Trilogia di desserts:

Semifreddo ai Kaki e Fichi, Tiramisù tiepido e
tortino caldo al cioccolato

€ 9.00

Calice di vino da dessert

Moscato giallo Castel Firmian € 2,50

Zibibbo Cantina Alagna € 3,00

Sauternes Mad. De Clos Dady € 6,00

Moscato rosa bio Loacker € 5,00

Passito di Pantelleria € 5,00

Riesling Auslese Biodin. € 7,00

Acqua minerale Kaiserwasser € 2,00

Coperto € 1,00