



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

Sommeliers Professionisti

Renzo Esposito  
Walter Scalet



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

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




Le pietanze contrassegnate  
da questo logo hanno come  
ingredienti prodotti da  
coltivazione biologica certificata.

# Gli Antipasti

Cestino di gamberi kataifi con pinzimonio di verdure  
e vinaigrette



€ 13,50

Carne fumada di Siror con tomino di capra Bio e grissini ai  
semi di chia 

€11,50

Crudo di Sauris con mozzarella di bufala DOP  
e pomodorini pachino marinati (senza glutine)

€11,50

Tartare di Manzo e sedano bianco con tuorlo croccante  e  
Botiro di Primiero di Malga  aromatizzato

€11,50

Insalata di seppie, finocchi, noci e pere, con favette al  
vapore, pomodorini (senza glutine)

€11,50

## Tavolozza di antipasti

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

**Solo per tavolo intero € 16,50 a persona**

## Tavolozza solo pesce

Capesante, Trota affumicata, spiedino di Gamberi, insalatina di Polpo, tagliatelle di  
Seppie, Gamberi Kataifi, trancetti di coda di rospo, Tonno rosso sashimi.

Solo per tavolo intero € 18,50 a persona

## Per i bambini

### Topolino

(pasta corta al pomodoro)

€ 4,50

### Paperino

(gnocchi di patate al pomodoro)

€ 4,50

### Dragon ball

(polpette di vitello  con patate rosticciate)

€ 8,50

### Saetta McQueen

(milanese con patate fritte)

€ 8,50

### Peppa Pig


(wurstel con patate fritte)

€ 8,50

## Le zuppe

Crema di porcini con cubetti di pane casereccio al timo

€ 6,50

Zuppa di Antico orzo delle valli Bellunesi  con speck e  
verdurine

€ 6,50

Vichyssoise di patate e porri con scaglie di Bottarga di  
Muggine

€ 6,50

Crema di mais con gamberi sauté e soffiato di Trentingrana  
€ 6,50

## Le Specialità di pasta fresca fatta in casa

Spaghettoni MATT Felicetti con ragù di Cervo al coltello e  
lamelle di mele  
€ 9,00

Canederlotti di pane nero con cuore di basilico e  
pesto di pomodoro  
€ 8,50

Gnocchi di Patate della Val di Gresta con ricotta affumicata  
del Caseificio di Primiero, semi di papavero e  
Burro Trentino  
€ 7,50

Paccheri di Gragnano ai porcini e spinacini con fonduta di  
Mozzarella di Bufala DOP  
€ 8,50

Pasta speciale senza glutine con salse  
e condimenti a richiesta

## Le Specialità di primi piatti con pesce

Fusillotti Felicetti “il Cappelli” con Tonno fresco, pane all’olio  
e profumo di menta

€ 8,50

Ravioli al Nero con riccioli di Totano e zucchine marinate

€ 9,00

Risotto “Acquerello” con funghi porcini  
e cappelletti

€ 11,50

Medaglioni di Mascarpone con crema di piselli,  
gamberoni e popcorn

€ 10,50

## Piatto Vegano

Seitan rosticcato alle lenticchie su crudité, aromatizzato al  
rosmarino, servito con salsa al balsamico, maionese al latte  
di mandorle ed olio alle erbe

€ 13,50

## I secondi piatti

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


€ 9,50

Sella di Coniglio e melissa arrotolata nel guanciale con  
giardiniera caramellata

€ 15,50

Filetto di cervo avvolto nello speck,  
macaron salato con mirtilli e mele

€ 17,50

Filetto di manzo con sale Maldon affumicato,  
insalatina tiepida di patate e cardamomo,  
con cipolla rossa di Acquaviva 

€ 17,00

## I secondi piatti di pesce

Gamberoni bardati al lardo di Colonnata  
con crostone di pane integrale e bieta costa brasata  
€ 16,50

Fritto misto di Calamari Gamberi  
e Verdurine  
€13,50


Filetto di branzino al pane, con raparossa caramellata e  
taccole brasate  
€16,50

Filetto di Scorfano con insalatina di finocchi, carotine e  
maggiorana, e patate allo zafferano San Gavino   
€17,50

Filetti di Rombo con frammenti di olive,  
fagiolini, pomodorini e mais  
€17,50

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

# I Desserts

Mousse al cioccolato biondo e pistacchio verde di Bronte ,  
gelatina al frutto della passione e croccante alle nocciole  
con te verde  
€ 6,50

Mosaico di frutta fresca con gelato artigianale alla  
vaniglia e Miele  
€ 7,50

Tortino caldo al cioccolato dal cuore fondente  
con composta di arance e Rum Agricole  
€ 6,50

Scrigno di Macaron al timo con chutney ai kaki servito con calice di  
Passito di Pantelleria  
€ 9,00

Ricotta del Primiero con mango e rum in composta  
€ 6,50

Trilogia di desserts +1:  
Semifreddo al cioccolato biondo e pistacchio,  
Macaron con ganache all'albicocca, fragole e menta +1  
€ 9.50

## Calice di vino da dessert

Moscato giallo Castel Firmian	€ 3,00	Passito di Pantelleria	€ 5,00
Moscato Rosa Loacker 	€ 5,00	Porto late Bottled Vintage	€ 6,50
I Capitelli Anselmi	€ 6,00	Eiswein Blaufrankisch	€ 7,50

Acqua minerale € 2,50

Coperto € 1,00