CASTELLO 977
RESTAURANT • PIZZA • WEDDING

GLI ANTIPASTI

L'antipasto rustico con gnocco fritto € 13,00
Rustic appetizer whit fried dumplings

Il lardo di nostra produzione servito con miele locale e focaccina al rosmarino € 13,00
Lardo of our own production served with local honey and rosemary focaccia

Carciofo cotto al tegame, la sua crema e pane aromatizzato alle erbe officinali € 13,00
Pan-cooket artichoke, its cream and bread flavoured whit medicinal herbs

Selezione di formaggi bergamaschi con marmellate fatte in casa e miele locale € 13,00
Selection of Bergamo cheeses whit homemade jams and local honey

***

La nostra Composizione di mare € 18,00
(ostrica, tentacolo di piovra al vapore con maionese al prezzemolo, salmone e Spada affumicato con crostini,code di mazzancolle in salsa rosa)
(oyster, steamed octopus tentacle with parsley mayonnaise, salmon and smoked swordfish whit croutons,prawn tails in pink sauce)

Insalata di mare con cruditè di verdure € 18,00
Seafood salad whit raw vegetables

Code di mazzancolle in salsa teriyaki, semi di sesamo e cavolo cappuccio € 15,00
Shrimp tails in teriyaki sauce, sesame seed and cabbage

L'impepata di cozze con crostini € 14,00
(Cozze, pomodoro, pepe)
(Mussels,tomato,pepper)

CASTELLO 977
RESTAURANT • PIZZA • WEDDING

I PRIMI

Le Foiade fatte in casa ai funghi porcini € 14,00
(Pasta all'uovo fatta in casa con panna e funghi porcini)
(Homemade egg pasta with porcini mushrooms cream)

I Casoncelli fatti in casa alla Bergamasca € 14,00
(Uno dei piatti tipici di Bergamo più conosciuto, con burro e pancetta)
(One of the best-known typical dishes of Bergamo,whit butter and bacon)

Garganelli al ragù d'anatra tagliato al coltello e frutti rossi € 18,00
Garganelli whit hand-cut duck ragù and red berries

***

Gli Spaghetti aglio, olio evo, peperoncino e vongole veraci € 18,00
(Spaghetti,aglio,olio,peperoncino e vongole veraci)
(Spaghetti,garlic,oil,chilli pepper and clams)

Gnocchi fatti in casa al ragù di polpo polvere di olive taggiasche € 18,00
Homemade gnocchi whit octopus ragù and taggiasca olive powder

Riso carnaroli cacio e pepe e polpa di riccio di mare € 17,00
Carnaroli rice with cacio e pepe and sea urchin pulp

LA CARNE

La tagliata Irlandese € 20,00
(Carne di manzo Irlandese con rucola e grana)
(Irish beef with rocket and parmesan)

La Grigliata mista di carne € 17,00
(Diverse tipologie di carne cotte alla brace con tomino)
(Different types of meat cooked on the grill with tomino cheese)

La Costata l'etto € 5,00
(Carne di manzo cotta alla brace)
(Beef cooked on the grill)

CASTELLO 977
RESTAURANT • PIZZA • WEDDING

Cinghiale al cacao con polenta bio di Cerete € 20,00
Wild boar with cocoa and organic polenta from Cerete

Lumache, salsa di pomodoro e profumi di agrumi con polenta bio di Cerete € 22,00
Snails, tomato sauce and citrus aromas whit organic from Cerete

IL PESCE

Il Fritto misto di mare € 18,00
(Calamari,scampo,gamberone, code di mazzancolle)
(Squid,scampi,prawn,prawn tails)

I Calamari fritti € 15,00
(Calamari con verdurine in tempura)
(Squid with tempura vegetables)

Polpo intero alla brace con humus di ceci € 22,00
Grilled whole octupus with chickpea hummus

Baccalà alla Vicentina con polenta bio di Cerete € 18,00
Vicenza-style cod with organic polenta from Cerete

I CONTORNI

Patatine fritte € 4,00
French fries

Insalata mista € 4,00
Mixed salad

Verdure alla griglia € 4,00
Grilled vegetables

PER I PIU' PICCOLI

Pasta o gnocchi al pomodoro o al pesto € 7,00
Pasta or gnocchi with tomato or pesto

Cotoletta alla milanese con patatine € 13,00
Milanese breaded cutlet with French fries

CASTELLO 977
RESTAURANT • PIZZA • WEDDING

Pizze Tradizionali

Amatriciana: pom.mozz.aglio,pancetta,cipolle,grana	€ 11,00
Autunno: pom.mozz.gherigli di noci,prosciutto cotto	€ 9,00
Bresaola e scamorza: pom.mozz.scamorza,bresaola	€ 10,00
Bergamasca: pom.mozz.salame bergamasco	€ 8,00
Bufalina: pom.mozz.di bufala Campana D.O.P	€ 9,50
Capricciosa: pom.mozz.prosciutto,funghi,carciofi	€ 9,00
Caprese: pom.mozz.pomodorini,rucola	€ 8,00
Calzone: pom.mozz.prosciutto cotto	€ 9,00
Calzone Farcito: pom.mozz.prosciutto,funghi,carciofi	€ 10,00
Calzone Atomico: pom.mozz.prosciutto,funghi,carciofi,pom.in gobba	€ 10,00
Crudo: pom.mozz.prosciutto crudo di Langhirano 24 mesi	€ 11,00
Crudo e porcini: pom.mozz.pros.crudo di Langhirano 24 mesi,funghi porcini	€ 13,00
Diavola: pom.mozz.salamino piccante	€ 9,50
Estate: pom.mozz.mazzancolle fresche,pomodorini,rucola	€ 10,00
Gamberetti: pom.mozz.mazzancolle fresche	€ 9,50
Gorgonzola: pom.mozz.gongorzola	€ 9,50
Ingrid: pom.mozz. di Bufala campana D.O.P. patatine fritte	€ 11,00
Margherita: pomodoro,mozzarella	€ 8,00
Marinara: pom.aglio,olio,prezzemolo	€ 6,50
Napoli: pom.mozz.acciughe dell'Adriatico	€ 10,00
Paperina: pom.mozz. würstel, patatine.	€ 10,00
Prosciutto: pom.mozz.prosciutto	€ 9,00
Porcini: pom.mozz.porcini trifolati	€ 10,00
Prosciutto e Funghi: pom.mozz.prosciutto,funghi	€ 9,00
Prosciutto e Carciofi: pom.mozz.prosciutto,carciofi	€ 9,00
Pugliese: pom.mozz.cipolle	€ 8,00
Rio: pom.mozz.tonno	€ 9,00
Romana: pom.mozz.olive,acciughe dell'Adriatico	€ 10,00
Siciliana: pom.mozz.olive,capperi,acciughe dell'Adriatico	€ 11,00
4 Formaggi: pom.mozz.grana,formaggella,gorgonzola	€ 11,00
4 Stagioni: pom.mozz.acciughe dell'Adriatico,prosciutto,funghi,carciofi	€ 11,00
Verdure: pom.mozz.asparagi,melanzane,zucchine,peperoni,pomodorini	€ 9,00
Viennese: pom.mozz.wurstel	€ 8,00
Salmone: pom.mozz.salmone Norvegese	€ 11,00
Tirolese: pom.mozz.speck del Tirolo	€ 9,00