



## **BENVENUTI ALLA TAVERNA DEL CASTELLO**

**- CUCUNA EMILIANA PER PASSIONE -**

**La Taverna, un laboratorio artigianale di falegnameria degli anni '20 del secolo scorso, è stata trasformata in un accogliente locale per la ristorazione, inserito in un contesto unico e fuori dal tempo, nel lontano 1996. La nostra gestione è iniziata nel febbraio del 2008 e da allora, la continua attenzione alla tradizione e ai prodotti del territorio sono alla base della nostra filosofia. E' la passione che ci muove e che ci ha fatto crescere in tutti questi anni.**

**Vi auguriamo una piacevole esperienza gastronomica nella splendida cornice di un borgo unico al mondo!**

---

**IN QUESTO ESERCIZIO ADOTTIAMO LE PRECAUZIONI SUGGERITE DALLE AUTORITÀ SANITARIE  
METTIAMO A DISPOSIZIONE SOLUZIONI IDROALCOLICHE PER IL LAVAGGIO DELLE MANI  
QUESTO LOCALE È GIORNALMENTE SANIFICATO  
CON PRODOTTI A BASE DI ALCOL E CON OZONOPROFILASSI**

*LO STAFF DELLA TAVERNA DEL CASTELLO*

---

***Servizio e coperto: € 2.00***

*Per agevolare i pagamenti, non ci è possibile accettare conti separati.  
Accettiamo inoltre una sola transazione elettronica per tavolo.  
Grazie vivissime per la collaborazione!*

## *I salumi D.O.P. Piacentini*

La provincia di Piacenza è l'unica in Italia ad avere 3 salumi DOP.

Il salame, morbido e fragrante, inconfondibile al palato;

la coppa, stagionata con spezie e aromi, è indubbiamente quella più ricca di sapore;

la pancetta, una sorpresa vellutata che si scioglie in bocca e la pervade delicatamente.

Tutti i salumi piacentini DOP sono certificati senza glutine.

## *I Taglieri della tradizione*

- 1. Salumi misti piacentini DOP* € 12.50  
*Coppa, salame, pancetta e Crudo di Parma*
- 2. Salumi misti DOP con formaggi* € 14.00  
*Coppa, salame, pancetta e Crudo di Parma con formaggi misti*
- 3. Formaggi misti* € 15.00  
*Con composta di fichi, mostarda di mele, miele*



*Le nostre proposte gourmet da accompagnare ai taglieri*



*Il tagliere di salumi misti DOP*

## *I Taglieri Speciali (per due persone)*

### *4. Gran Tagliere dell'Emilia*

*Crudo e culatello di Parma, salumi piacentini DOP, strolghino di culatello, patè di parmigiano, giardiniera, cipolle caramellate, scaglie di parmigiano, pecorino al tartufo, salsa di porcini*

€ 30.00

### *5. Gran Tagliere della Taverna*

*Salumi misti piacentini DOP, pancetta affumicata Capitelli, patè di grana, giardiniera, salsa rossa e salsa verde, scaglie di grana, zola con noci, marmellata di fichi e composta di pere*

€ 30.00

### *Rendi unico il tuo tagliere...*

*Giardiniera di verdure di nostra produzione*

€ 5.00

*Composta di cipolle caramellate*

€ 5.00

*Patè di grana padano*

€ 5.00



*Il Gran Tagliere Emilia*



*Il Gran Tagliere della Taverna*

*Goditi tutti i sapori autentici  
della tradizione piacentina!*

## **MENU' GRAZZANO**

*Un abbondante Tagliere di salumi della Tradizione  
Un cestino di gnocco fritto  
Un primo piatto della tradizione a scelta*

**€ 21.00**

*È il caffè te lo offre la Taverna!*



---

## **MENU' GOURMET**

*Un abbondante Tagliere di salumi con giardiniera  
Un cestino di gnocco fritto  
Un primo gourmet a scelta*

**€ 28.00**

*È il caffè te lo offre la Taverna!*



---

*È per i più piccoli un menù dedicato...  
ad un prezzo prelibato!*

## **MENU' BIMBO**

*Pennette al sugo  
Crocchette di pollo  
Crocchette di patate  
Bibita o acqua piccola a scelta...  
...ed un goloso omaggio*

**€ 10.00**





*I risarei e fasò*



*Le tagliatelle al ragù*



*I tortelli con burro e salvia*

## ***I Primi Piatti della Tradizione***

- |  |                |
|--|----------------|
| <b><i>6. Pisarei e fasò (*)</i></b>  | <b>€ 12.00</b> |
| <i>Gnocchetti di pan grattato in sugo di pomodoro e fagioli borlotti</i>                   |                |
| <b><i>7. Tortelli con la coda piacentini alla ricotta e spinaci con burro e salvia</i></b> | <b>€ 12.00</b> |
| <b><i>8. Tortelli con la coda piacentini alla ricotta e spinaci con crema di grana</i></b> | <b>€ 12.00</b> |
| <b><i>9. Tagliatelle all'uovo con sugo di funghi porcini (*)</i></b>                       | <b>€ 12.00</b> |
| <b><i>10. Tagliatelle all'uovo con ragù di carne (*)</i></b>                               | <b>€ 12.00</b> |
| <b><i>10A. Tortellini emiliani in brodo della quarta</i></b>                               | <b>€ 12.00</b> |

**(\*) Il soffritto può contenere pancetta o altri derivati del maiale**

## *I nostri primi Gourmet*

- 11. *Tagliolini alla carbonara di culatello*** € 15.00  
*Tagliolini freschi, uovo, grana, culatello, mascarpone  
cialda di grana*
- 12. *Tagliolini al tartufo nostrano*** € 15.00  
*Tagliolini freschi, burro, tartufo nostrano*
- 14. *Tortelli di zucca Emiliani*** € 15.00  
*Tortelli di zucca, fonduta di zola,  
pancetta croccante, ricotta affumicata*
- 15. *Anolini e pomodorini*** € 15.00  
*Anolini piacentini con salsa di pomodori freschi,  
basilico croccante, pomodorini confit,  
gocce di glassa al balsamico di Modena*



*I tagliolini al tartufo*



*I tagliolini alla  
carbonara di culatello*



*Anolini e pomodorini*



*Tortelli di zucca*

## ***I secondi della Taverna***

### ***I secondi tipici della Taverna***

- 16. Spezzatino Chef Buba*** € 18.00  
*Spezzatino di manzo con polenta*
- 18. Salsiccia nostrana alla griglia*** € 16.00  
*Salsiccia nostrana alla griglia*  
*Con patatine fritte e salsa rustica*
- 19. Stinco alla birra scura*** € 16.00  
*Stinco di maiale alla birra artigianale*
- 20. Coppa arrosto alla piacentina*** € 16.00  
*Coppa arrosto con patate al rosmarino al forno*
- 21. Maxi spiedo "Savi"*** € 18.00  
*Spiedone alla griglia con patatine fritte,*  
*con salsa barbecue e salsa tartara*
- 22. Polenta della castellana*** € 18.00  
*Polenta, funghi porcini, pancetta croccante,*  
*grana*

## ***I contorni***

- 23. Patatine fritte*** € 6.00
- 24. Cestino di gnocco fritto (4 pz.)*** € 5.00
- 25. Fantasia di verdure spadellate*** € 8.50  
*Verdure di stagione spadellate con aromi misti*
- 26. Insalata mista con pomodori e mais*** € 6.00

## *I Nostri Dolci Artigianali*

- 33. Tenerina emiliana con crema al mascarpone* € 6.00
- 34. Torta Sbrisolona di Grazzano*  
*Servita con liquore allo zabaione* € 6.00
- 35. Crostata alla confettura di frutta bio* € 6.00
- 36. Crostata alla crema di*  
*cioccolato bianco e nocciole* € 6.00
- 37. Torta di mele "Bruna"*  
*Con crema gelato alla panna* € 7.00
- 38. Torta di cioccolato finissimo, cocco e mandorle* € 7.00
- 39. Delizia di Aloisa*  
*Pasta frolla con amaretti morbidi,*  
*liquore e marmellata di ciliegie* € 6.00
- 40. Sbrisolato*  
*Gelato alle creme, crumble si sbrisolona,*  
*nutella, panna montata* € 8.00
- 41. Coppa di gelato alle creme 2 gusti*  
*Dalla Latteria Valtrebbia* € 5.00
- 42. Coppa di gelato alle creme 3 gusti*  
*Dalla Latteria Valtrebbia* € 7.00
- 43. Salame di cioccolato* € 6.00
- 44. Sorbetto al limone* € 5.00

Tutti i dolci sono "HOME MADE" nella nostra Taverna

# *La Caffetteria*

<i>Caffè, Caffè decaffeinato</i>	€ 2.00
<i>Caffè corretto</i>	€ 2.50
<i>Cappuccino - latte macchiato</i>	€ 2.50
<i>Caffè d'Orzo piccolo o grande</i>	€ 1.50 - € 2.00
<i>Caffè al Ging Seng piccolo o grande</i>	€ 2.00 - € 2.50
<i>Thè caldo, camomilla, tisane</i>	€ 2.50
<i>Cioccolata calda tradizionale o bianca</i>	€ 3.50
<i>Cioccolata calda con panna</i>	€ 4.00
<i>Cioccolata calda con caffè o liquore</i>	€ 4.50
<i>Punch, china calda, vin brulé, bombardino</i>	€ 4.00

## *Gli infusi naturali*

<i>Infuso di Aloisa</i> <i>Fiori di ibisco, rosa canina, mela, ananas, mango</i>	€ 3.50
<i>Infuso della Principessa</i> <i>Mela, rosa canina, zenzero, pesca, melone, fiori d'arancio</i>	€ 3.50
<i>Infuso del Re</i> <i>Cannella, chiodi di garofano, arancia, ibisco, mela</i>	€ 3.50
<i>Infuso del Nobile</i> <i>Mirtillo, mora, lampone, fragola, sambuco</i>	€ 3.50
<i>Infuso dello Speciale</i> <i>Melograna, rosa canina, mela, mirtillo</i>	€ 3.50
<i>Infuso peccato di gola</i> <i>Cacao, cacao guscio, ribes, croccante alla nocciola</i>	€ 3.50

OGGI PUOI ASSAGGIARE  
IL VERO SPUMANTE DEI COLLI PIACENTINI!

## IRIDIUM Brut, Rosè, Pas Dosè

*Metodo classico, pinot nero in purezza,  
30 mesi sui lieviti.*



Alla TAVERNA DELCASTELLO A SOLI 25,00 euro!

## ***Le Bevande analcoliche***

<i>Acqua (50 cl)</i>	€ 2.00
<i>Acqua (100 cl)</i>	€ 3.00
<i>Bibita in lattina o succo di frutta</i>	€ 3.50

## ***Le Birre alla spina (chiara e rossa)***

<i>Birra lager chiara Castello (4,5%) piccola (20 cl)</i>	€ 3.50
<i>Birra lager chiara Castello (4,5%) media (20 cl)</i>	€ 5.50
<i>Birra lager chiara Castello (4,5%) litro</i>	€ 12.00
<i>Birra rossa Dolomiti (6,7%) piccola (33 cl)</i>	€ 5.50
<i>Birra rossa Dolomiti (6,7%) media (40 cl)</i>	€ 7.50

## ***La Birra "Verde Grazzano"***

*Birra lager aromatizzata con Blue Curaçao e succo di lime (alc. 5,0%)*

<i>Birra Verde Grazzano piccola (20 cl)</i>	€ 4.00
<i>Birra Verde Grazzano media (40 cl)</i>	€ 6.00

## ***Le Birre in bottiglia***

<i>Heineken (33cl)</i>	€ 4.50
<i>Beck's (33cl)</i>	€ 4.50
<i>Grimbergen (33cl)</i>	€ 4.50
<i>Pilsener Urquell (33 cl)</i>	€ 4.50
<i>Menabrea (33cl)</i>	€ 4.50
<i>Ceres (33cl)</i>	€ 5.00
<i>La Rossa Peroni Gran Riserva (50 cl)</i>	€ 5.50
<i>Ichnusa non filtrata (50 cl)</i>	€ 5.50
<i>Weisse Franziskaner (50 cl)</i>	€ 5.50

## ***Il vino sfuso***

*rosso frizzante (gutturnio DOC) - rosso fermo (Sangiovese IGT),  
bianco frizzante (Ortrugo DOC)*

<i>1/4 litro</i>	<b>€ 5.00</b>
<i>1/2 litro</i>	<b>€ 7.50</b>
<i>1 litro</i>	<b>€ 13.00</b>

## ***I vini al calice***

<i>Vino D.O.C. secondo disponibilità</i>	<b>€ 4.50 - 5.50</b>
<i>Vino Spumante</i>	<b>€ 5.00 - 7.50</b>
<i>Vino passito</i>	<b>€ 5.00</b>

## ***Gli analcolici e gli alcolici***

<i>Crodino, Sambitter, Campari soda</i>	<b>€ 3.50</b>
<i>Amaro, Liquore</i>	<b>€ 4.00 - 5.00</b>
<i>Grappe, Whisky, Cognac, Rhum</i>	<b>€ 6.00 - 8.00</b>
<i>Cocktail, long drink, aperitivo della casa</i>	<b>€ 6.50 - 10.00</b>

### ***Aperitivo A Grazzano***

*Aperitivo rinforzato con fantasia di stuzzichini,  
salumi, gnocco fritto, pizza  
accompagnati a scelta da:*

*Un calice di bollicine Franciacorta  
Spritz Aperol o Spritz Hugò  
birra piccola o media  
bibita o aperitivo della casa*

**€ 9.50**

*con superalcolici o cocktail: € 12.00*

## ***I vini rossi***

<b><i>Gutturnio frizzante Badenchini – 2023</i></b>	<b>€ 14.00</b>
<b><i>Gutturnio frizzante Raffaellina – 2023</i></b>	<b>€ 14.00</b>
<b><i>Gutturnio frizzante Vicobarone – 2023</i></b>	<b>€ 14.00</b>
<b><i>Gutturnio classico fermo Badenchini – 2023</i></b>	<b>€ 15.00</b>
<b><i>Gutturnio classico fermo Raffaellina – 2023</i></b>	<b>€ 15.00</b>
<b><i>Gutturnio classico fermo Bonelli – 2023</i></b>	<b>€ 15.00</b>
<b><i>Gutturnio classico fermo Vicobarone – 2023</i></b>	<b>€ 15.00</b>
<b><i>Gutturnio Superiore "Le Staffe" T. Ferraia – 2023</i></b>	<b>€ 20.00</b>
<b><i>Lambrusco Otello gran cru – Ceci – 2023</i></b>	<b>€ 14.00</b>
<b><i>Bonarda secco – Vicobarone – 2023</i></b>	<b>€ 13.00</b>
<b><i>Cabernet Sauvignon - Tenuta Ferraia – 2023</i></b>	<b>€ 22.00</b>
<b><i>Lagrein Gayerhoff – 2023</i></b>	<b>€ 20.00</b>

## ***Le mezze bottiglie (37,5 ml)***

<b><i>Gutturnio frizzante - Tenuta Ferraia – 2023</i></b>	<b>€ 7.00</b>
<b><i>Gutturnio fermo - Tenuta Ferraia – 2023</i></b>	<b>€ 8.00</b>

## ***I vini bianchi***

<i><b>Ortrugo Frizzante Raffaellina – 2023</b></i>	<i><b>€ 13.00</b></i>
<i><b>Ortrugo Frizzante Vicobarone – 2023</b></i>	<i><b>€ 13.00</b></i>
<i><b>Malvasia frizzante Vicobarone – 2023</b></i>	<i><b>€ 13.00</b></i>
<i><b>Malvasia Fermo "Vigna d'oro" T. Ferrraia – 2023</b></i>	<i><b>€ 20.00</b></i>
<i><b>Pinot Grigio Fermo Mod. Masi– 2023</b></i>	<i><b>€ 1800</b></i>
<i><b>Lugana del Garda Cà Maiol – 2023</b></i>	<i><b>€ 20.00</b></i>
<i><b>Gewurztraminer Fermo Gayerhoff – 2023</b></i>	<i><b>€ 22.00</b></i>

## ***I Vini Spumanti***

<i><b>Prosecco Valdobbiadene D.O.C. - Rivani</b></i>	<i><b>€ 18.00</b></i>
<i><b>Il Pigro brut - metodo classico - Romgnoli</b></i>	<i><b>€ 25.00</b></i>
<i><b>Franciacorta Brut - metodo classico - Berlucchi</b></i>	<i><b>€ 28.00</b></i>
<i><b>Trentino Brut - metodo classico - Ferrari</b></i>	<i><b>€ 30.00</b></i>

# INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	8. Frutta a guscio
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	9. Sedano e prodotti a base di sedano
3. Uova e prodotti a base di uova	10. Senape e prodotti a base di senape
4. Pesce e prodotti a base di pesce	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	12. Anidride solforosa e solfiti derivati
6. Soia e prodotti a base di soia	13. Lupini e prodotti a base di lupini
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

**Si avvisa la gentile clientela che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio sono contenuti i seguenti allergeni**

<b>allergeni</b>	<b>n. pietanza sul menù</b>
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	6, 7, 8, 9, 10, da 34 a 42 Pane, gnocco fritto
Uova e prodotti a base di uova	7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15, da 34 a 42
Latte e prodotti derivati (incl. lattosio)	7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, da 34 a 42
Frutta a guscio	14, 15, 34, 36, 38, 39, 40, 42

---

**Si avvisa la gentile clientela che a seconda della disponibilità e della stagionalità i seguenti prodotti possono essere surgelati all'origine**

- Tortelli con la coda
- Patatine fritte
- Crocchette di patate
- Crocchette di pollo