



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

Coppa, salame, pancetta e Crudo di Parma

€ 12.50

2. Salumi misti DOP con formaggi

*Coppa, salame, pancetta e Crudo di Parma
con formaggi misti*

€ 14.00

3. Formaggi misti

Con composta di fichi, mostarda di mele, miele

€ 15.00



*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

E 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

E il caffè te lo offre la Taverna!



*E 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

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

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

I nostri primi Gourmet

11. Tagliolini alla carbonara di culatello

*Tagliolini freschi, uovo, grana, culatello, mascarpone
cialda di grana*

€ 15.00

12. Tagliolini al tartufo nostrano

Tagliolini freschi, burro, tartufo nostrano

€ 15.00

14. Tortelli di zucca Emiliani

*Tortelli di zucca, fonduta di zola,
pancetta croccante, ricotta affumicata*

€ 15.00

15. Anolini e pomodorini

*Anolini piacentini con salsa di pomodori freschi,
basilico croccante, pomodorini confit,
gocce di glassa al balsamico di Modena*

€ 15.00



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

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

I contorni

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

I Nostri Dolci Artigianali

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

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

I vini al calice

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

Gli analcolici e gli alcolici

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

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

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

Le mezze bottiglie (37,5 ml)

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

I vini bianchi

Ortrugo Frizzante Raffaellina — 2023 € 13.00

Ortrugo Frizzante Vicobarone — 2023 € 13.00

Malvasia frizzante Vicobarone — 2023 € 13.00

Malvasia Fermo "Vigna d'oro" T. Ferrraia — 2023 € 20.00

Pinot Grigio Fermo Mod. Masi— 2023 € 18.00

Lugana del Garda Cà Maiol — 2023 € 20.00

Gewurztraminer Fermo Gayerhoff — 2023 € 22.00

I Vini Spumanti

Prosecco Valdobbiadene D.O.C. - Rivani € 18.00

Il Pigro brut - metodo classico - Romgnoli € 25.00

Franciacorta Brut - metodo classico - Berlucchi € 28.00

Trentino Brut - metodo classico - Ferrari € 30.00

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

allergeni	n. pietanza sul menù
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