



BENVENUTI ALLA TAVERNA DEL CASTELLO

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 Taglieri della tradizione

1. Salumi misti piacentini DOP € 11.50

2. Salumi misti DOP con formaggi € 12.50

3. Formaggi misti, confettura e miele € 14.50

I Nostri Taglieri Speciali

4. Tagliere Grazzano € 15.00
Culatello e mousse di grana

5. Gran Tagliere della Taverna (per due persone) € 26.00
Salumi misti DOP, giardiniera, salsa rossa, mostarda di mele, confettura di fichi, miele, grana, pecorino, mousse di grana, olive taggiasche, strolghino di culatello



Il tagliere di salumi misti



Il Gran Tagliere della Taverna

*Goditi tutti i sapori autentici
della tradizione piacentina!*

MENU' GRAZZANO

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

()Dalla lista "primi piatti
della tradizione"*

€ 18.50

È il caffè te lo offre la Taverna!



MENU' GOURMET

*Un abbondante Tagliere della Tradizione con giardiniera
Un cestino di gnocco fritto
tagliolini freschi alla carbonara di culatello
o tagliolini freschi al tartufo nostrano*

€ 26.00

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*

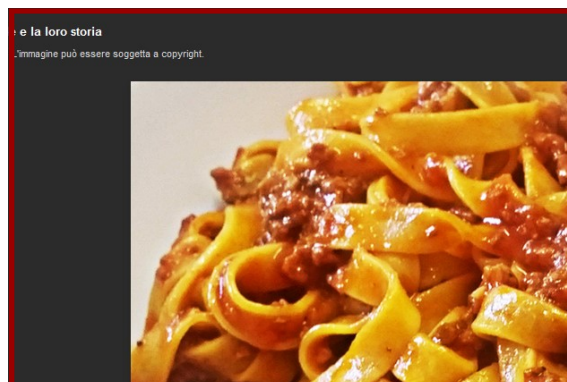
€ 9.00



I Taglieri della tradizione

- | | |
|--|----------------|
| <i>1. Salumi misti piacentini DOP</i> | <i>€ 11.50</i> |
| <i>2. Salumi misti DOP con formaggi</i> | <i>€ 12.50</i> |
| <i>3. Formaggi misti, marmellata artigianale e miele</i> | <i>€ 14.50</i> |

*Tutti i taglieri vengono serviti
con gnocco fritto*



I Primi Piatti della Tradizione

- | | |
|---|---------------|
| <i>6. Pisarei e fasò (*)</i> | <i>€ 9.50</i> |
| <i>7. Tortelli con la coda ricotta e spinaci
con burro e salvia</i> | <i>€ 9.50</i> |
| <i>8. Tortelli con la coda ricotta e spinaci
con crema di grana</i> | <i>€ 9.50</i> |
| <i>9. Tagliatelle all'uovo
con sugo di funghi porcini (*)</i> | <i>€ 9.50</i> |
| <i>10. Tagliatelle all'uovo
con ragù di carne (*)</i> | <i>€ 9.50</i> |

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

Le nostre specialità Gourmet

11. Tagliolini alla carbonara di culatello

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

€ 15.00

12. Tagliolini al tartufo nostrano

Tagliolini freschi, burro, tartufo nostrano

€ 15.00

14. Pennette all'oro giallo

*Pennette con salsa allo zafferano,
granella di pistacchi, erba cipollina*

€ 15.00



*I tagliolini al tartufo
nostrano*



*I tagliolini alla
carbonara di culatello*



Le pennette all'oro giallo



Insalatona della castellana

I secondi

- 15. Tartare gourmet** € 15.00
*Battuta di manzo e pomodorini secchi
su fonduta di grana*
- 16. Tagliatina ortolina** € 15.00
*Tagliatina di pollo alla griglia
con verdure spadellate e salsa rossa piacentina*
- 18. Salsiccia della Taverna** € 15.00
*Salsiccia nostrana alla griglia,
patate fritte, salsa barbecue*
- 19. Stinco alla birra scura** € 15.00
*Stinco di maiale alla birra artigianale e
patate al forno*
- 20. Gran piatto Emilia** € 15.00
*Prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana, ricotta,
glassa di aceto balsamico, erbazzone*

Le insalatone

- 21. Insalatona della Regina** € 15.00
*Insalata verde, pomodoro, mais, olive,
caciotta piacentina, tonno, nachos croccanti*
- 22. Insalatona della Castellana** € 15.00
*Insalata verde, pomodoro, pollo impanato,
pancetta croccante, grana, salsa country*

I contorni

- 22A. Fantasia di verdure spadellate** € 6.50
Verdure di stagione spadellate con aromi misti
- 23. Patatine fritte** € 4.50
- 24. Cestino di gnocco fritto (4 pz.)** € 4.00

I Dolci Artigianali e i Dessert

- 34. Torta Sbrisolona di Grazzano e vino passito* € 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 chantilly e cannella* € 7.00
- 38. Torta di cioccolato finissimo, cocco e mandorle* € 6.00
- 39. Delizia di Aloisa Pasta frolla con amaretti morbidi, liquore e marmellata di ciliegie* € 7.00
- 40. Sbrisolato alla Nutella Crumble di sbrisola, Nutella, gelato al fiordilatte, panna montata* € 7.00
- 41. Pistacchissimo Gelato al pistacchio, panna montata, granella e topping al pistacchio* € 5.50
- 42. Caramellissimo Gelato al fiordilatte, topping e pop-corn al caramello salato* € 5.50
- 43. Cioccolatissimo Base di pan di spagna, gelato al fiordilatte, con topping e praline al cioccolato* € 5.50
- 44. Gelato affogato (caffè, cioccolato, liquore)* € 7.00
- 45. Sorbetto al limone* € 4.50

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

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

I vini al calice

<i>Vino D.O.C. secondo disponibilità</i>	€ 3.50 - 5.00
<i>Vino Spumante</i>	€ 4.00 - 6.50
<i>Vino passito</i>	€ 5.00

Gli analcolici e gli alcolici

<i>Crodino, Sambitter, Campari soda</i>	€ 3.50
<i>Amaro</i>	€ 4.00
<i>Liquore</i>	€ 4.00
<i>Grappa</i>	€ 5.00
<i>Whisky, Cognac, Rhum</i>	€ 6.00 - 8.00
<i>Cocktail, long drink, aperitivo della casa</i>	€ 6.50 - 9.00

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 Monteverdi – 2022</i>	€ 13.00
<i>Gutturnio frizzante Raffaellina – 2022</i>	€ 13.00
<i>Gutturnio frizzante Vicobarone – 2022</i>	€ 13.00
<i>Gutturnio classico fermo Tenuta Ferraia – 2021</i>	€ 14.00
<i>Gutturnio classico fermo Raffaellina – 2022</i>	€ 14.00
<i>Gutturnio classico fermo Bonelli – 2022</i>	€ 14.00
<i>Gutturnio classico fermo Vicobarone – 2022</i>	€ 14.00
<i>Gutturnio Superiore "Le Staffe" T. Ferraia – 2021</i>	€ 18.00
<i>Lambrusco di Sorbara Cavicchioli – 2021</i>	€ 13.00
<i>Bonarda secco – Vicobarone – 2021</i>	€ 13.00
<i>Cabernet Sauvignon - Tenuta Ferraia – 2020</i>	€ 20.00
<i>Lagrein Gayerhoff – 2021</i>	€ 20.00

Le mezze bottiglie (37,5 ml)

<i>Gutturnio frizzante - Tenuta Ferraia – 2021</i>	€ 7.00
<i>Gutturnio fermo - Tenuta Ferraia – 2021</i>	€ 8.00

I vini bianchi

<i>Ortrugo Frizzante Raffaellina – 2022</i>	<i>€ 13.00</i>
<i>Ortrugo Frizzante Vicobarone – 2022</i>	<i>€ 13.00</i>
<i>Malvasia frizzante Vicobarone – 2022</i>	<i>€ 13.00</i>
<i>Malvasia Fermo "Vigna d'oro" T. Ferrraia – 2022</i>	<i>€ 20.00</i>
<i>Pinot Grigio Fermo Gayerhoff – 2022</i>	<i>€ 18.00</i>
<i>Lugana del Garda Cà Maiol – 20212</i>	<i>€ 18.00</i>
<i>Gewurztraminer Fermo Gayerhoff – 2022</i>	<i>€ 20.00</i>

I Vini Spumanti

<i>Prosecco Valdobbiadene D.O.C. - Rivani</i>	<i>€ 18.00</i>
<i>Bollicine cuvée Valnure - Gazzola</i>	<i>€ 25.00</i>
<i>Franciacorta Brut - Berlucchi</i>	<i>€ 28.00</i>
<i>Trentino Brut - Ferrari</i>	<i>€ 30.00</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

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, da 34 a 42
Latte e prodotti derivati (incl. lattosio)	7, 8, 9, 10, 11, 12, da 34 a 42
Frutta a guscio	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