



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.
E' vivamente gradita 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

€ 13.00

2. Salumi misti DOP con formaggi

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

€ 15.00

3. Formaggi misti

Con composta di fichi, composta di pere, miele

€ 16.00

*I taglieri della tradizione vengono serviti con 2 pezzi di gnocco fritto.
Eventuali aggiunte sono a parte.*



*Le nostre proposte gourmet
da accompagnare ai taglieri*



Il tagliere di salumi misti DOP

I Taglieri Speciali (per due persone)

4. Gran Tagliere Emilia

Crudo e culatello di Parma, salumi piacentini DOP, strolghino di culatello, patè di parmigiano, giardiniera, composta di cipolle, scaglie di parmigiano, pecorino al tartufo, caprino fresco con mostarda di mele

€ 35.00

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

€ 35.00

I taglieri speciali vengono serviti con 4 pezzi di gnocco fritto. Eventuali aggiunte sono a parte.

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

*Tagliere di salumi della Tradizione
Gnocco fritto fatto da noi (2 pz.)
Primo piatto della tradizione a scelta*

€ 22.00

E il caffè te lo offre la Taverna!



MENU' GOURMET

*Tagliere di salumi con giardiniera
Gnocco fritto fatto da noi (2 pz.)
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
Patatine fritte
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> | € 12.50 |
| <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> | € 12.50 |
| 8. <i>Tortelli con la coda piacentini alla ricotta e spinaci con crema di grana</i> | € 12.50 |
| 9. <i>Tagliatelle all'uovo con sugo di funghi porcini (*)</i> | € 12.50 |
| 10. <i>Tagliatelle all'uovo con ragù di carne (*)</i> | € 12.50 |

(*) Il soffritto può contenere burro e 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, noci*

€ 15.00

15. Anolini Food Valley

*Anolini al formaggio, pesto di basilico, crumble
di crudo, pinoli tostati e gocce di balsamico*

€ 15.00

16. Garganelli "oro Emilia"

*Garganelli emiliani mantecati con crema di zafferano
e pecorino, zucchine croccanti, stracciatella
e zeste di limone*

€ 15.00



I tagliolini al tartufo



*I tagliolini alla
carbonara di culatello*



Garganelli Oro Emilia



Tortelli di zucca

I nostri secondi Gourmet

18. Emilia meets BBQ

Salsiccia nostrana grigliata laccata con BBQ al gutturnio, patatine fritte e maionese al grana € 18.00

19. Tartare del Gran Ducato

Battuta di manzo, maionese al tartufo, gocce di balsamico, senape in grani, germogli di ravanella e cialda di parmigiano € 18.00

20. Coppa arrosto alla piacentina

Coppa arrosto col suo fondo e patate al forno al rosmarino € 18.00

21. Maxi spiedo Emilia 2.0

Spiedone Savi alla griglia, salsa ai peperoni affumicati, cipolline glassate, crumble di ciccioli frolli, patatine fritte € 18.00

22. Oltre il Po

Burratina affumicata su cavolo cappuccio con pesto agli agrumi, semi di zucca, verdure in pastella e miele d'acacia € 18.00

22A. Crunchy Piacenza

Spiedini di pollo fritto, misticanza, sedano e petali di grana, nocciole tostate e salsa verde € 18.00

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



Burratina oltre il Po



Spiedone Emilia



La Salsiccia BBQ



Tartare del Gran Ducato



La Sbrisolona di Grazzano



La torta di mele "Bruna"



Semifreddo del sottobosco

I Nostri Dolci Artigianali

- | | |
|--|---------|
| 33. Tenerina emiliana con crema al mascarpone | € 6.00 |
| 34. Torta Sbrisolona di Grazzano
<i>Servita con passito di malvasia</i> | € 6.00 |
| 35. Crostata alla confettura di pesche bio | € 6.00 |
| 36. Crostata alla crema di cioccolato bianco e nocciole | € 6.00 |
| 37. Torta di mele "Bruna"
<i>Con gelato alla crema e amaretti</i> | € 7.00 |
| 38. Torta di cioccolato finissimo, cocco e mandorle | € 7.00 |
| 39. Delizia di Aloisa
<i>Pasta frolla con amaretti morbidi, liquore e marmellata di ciliegie</i> | € 7.00 |
| 40. Sbrisolato
<i>Gelato alle creme, crumble di sbrisolona, nutella, panna montata</i> | € 10.00 |
| 41. Semifreddo del sottobosco
<i>Semifreddo alla panna e frutti di bosco con fragole fresche e gocce di balsamico</i> | € 6.00 |
| 42. Coppa di gelato alle creme 2 gusti
<i>Dalla Latteria Valtrebbia</i> | € 5.00 |
| 43. Coppa di gelato alle creme 3 gusti
<i>Dalla Latteria Valtrebbia</i> | € 7.00 |
| 44. Coppa Ducale
<i>Gelato al cioccolato e pistacchio, crumble di cookie al cioccolato, salsa al cioccolato, panna</i> | € 10.00 |
| 45. Coppa Principessa
<i>Gelato allo yogurt, gelato ai frutti di bosco, panna montata e amarene</i> | € 10.00 |
| 46. Affogato (caffè, amarena, liquore) | € 8.00 |
| 47. Sorbetto al limone | € 5.00 |
| 48. Sorbetto al mango | € 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

Le Bevande analcoliche

<i>Acqua (50 cl)</i>	€ 2.00
<i>Acqua (100 cl)</i>	€ 3.50
<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	Da 6 a 16, da 34 a 40, 44 Pane, gnocco fritto
Uova e prodotti a base di uova	Da 7 a 16 da 33 a 40, 44
Latte e prodotti derivati (incl. lattosio)	7, 8, da 11, a 16, 22, da 33 a 46
Frutta a guscio	14, 15, 22, 22A, 34, 36, 38, 39, 40

**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