



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

€ 14.00

2. Salumi misti DOP con formaggi

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

€ 15.00

3. Formaggi misti

*Formaggi misti, composta di fichi,
composta di cipolle al balsamico, miele*

€ 16.00

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



*Il tagliere di
formaggi misti*



Il tagliere di salumi misti DOP

La Charcuterie della Taverna

L'evoluzione del tagliere: un'esplosione scenografica di colori e sapori. Selezione d'eccellenza di salumi e formaggi accompagnata da frutta fresca, secca e disidratata, composte e mostarde, elementi croccanti e sfumature gourmet. Pensata per stupire gli occhi e il palato. Servita con il nostro fragrante gnocco fritto caldo!!!

*I salumi di eccellenza della Charcuterie board:
Salame, coppa, pancetta DOP, crudo di Parma, culatello,
I Capitelli: Il cotto Nino, la pancetta affumicata Giovanna, la mortadella Favola.*

4. Gran Tagliere dell'Emilia:

Il viaggio nel territorio: ricco per 2 persone

*Salumi DOP, scaglie di grana, pecorino al tartufo, provolone, € 40.00
caprino fresco con mostarda di pere, frutta fresca, secca e
disidratata, giardiniera, composta di cipolle, patè di
parmigiano, ciccioli frolli, crackers*

5. Gran Tagliere Ducale

L'eleganza della forma e del gusto: ideale per 3-4 persone

*Salumi misti DOP, strolghino, patè di grana, caciotta alle erbe, € 50.00
giardiniera, salsa rossa e verde, scaglie di parmigiano, composta
di fichi, mostarda di pere, frutta fresca, secca e disidratata,
zola e mostarda di mele, giardiniera, ciccioli frolli, grissini*

5A. Gran Tagliere Imperiale

La massima espressione della nostra charcuterie:

ideale per 4-5 persone

*Salumi misti DOP, strolghino, patè di parmigiano, pecorino al € 60.00
tartufo, caciotta alle erbe, giardiniera, olive, scaglie di grana,
composta di cipolle, zola con mostarda di mele, mostarda di
ciliegie, frutta fresca, frutta secca e disidratata, ciccioli frolli
grissini artigianali*



Il Gran Tagliere Emilia



Il Gran Tagliere Ducale



Gran Tagliere Imperiale

*Goditi tutti i sapori autentici
della tradizione piacentina!*

MENU' GRAZZANO

*Tagliere di salumi della Tradizione
Gnocco fritto di nostra produzione (2 pz.)
Primo piatto della tradizione a scelta*



€ 23.00

E il caffè lo offre la Taverna!



MENU' GOURMET

*Tagliere di salumi con giardiniera
Gnocco fritto di nostra produzione (2 pz.)
Un primo gourmet a scelta*



€ 28.00

E il caffè lo offre la Taverna!



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

MENU' BIMBO

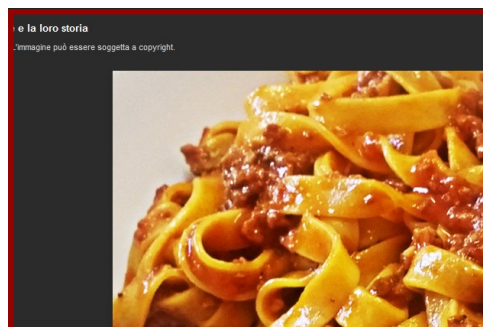
*Pennette al sugo
Crocchette di pollo
Patatine fritte
Bibita o acqua piccola a scelta
...ed un goloso omaggio*

€ 10.00





I risarei e fasò



Le tagliatelle al ragù



I tortelli con burro e salvia



Tortiglioni all'oro rosso

I Primi Piatti della Tradizione

6. Pisarei e fasò (*)

Gnocchetti di pan grattato, sugo di pomodoro e pancetta, fagioli borlotti

€ 12.50

7. Tortelli con la coda piacentini

alla ricotta e spinaci con burro e salvia

€ 12.50

8. Tortelli con la coda piacentini

alla ricotta e spinaci con crema di grana

€ 12.50

9. Tagliatelle all'uovo

con sugo di funghi porcini ()*

€ 12.50

10. Tagliatelle all'uovo

con ragù di carne ()*

€ 12.50

10A. Tortiglioni all'oro rosso "new vegan"

Tortiglioni, salsa al pomodoro piacentino, ricotta di caseificio, crema al basilico

€ 12.50

(*) Il soffritto può contenere burro e 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, noci*
- 15. Anolini piacentini Food Valley** € 15.00
Anolini di stracotto in brodo della quarta
- 16. Garganelli "oro Emilia" "vegan"** € 15.00
*Garganelli emiliani mantecati con crema di zafferano
e pecorino, zucchine croccanti, stracciatella
e zeste di limone*



I tagliolini al tartufo



*I tagliolini alla
carbonara di culatello*



Garganelli Oro Emilia



Tortelli di zucca

I nostri secondi Gourmet

18. Emilia smoky

*Salsiccia nostrana grigliata, patatine fritte
e maionese alla pancetta affumicata* € 18.00

18A. Polenta della castellana

*Polenta, funghi porcini, pancetta croccante,
grana* € 18.00

19. Tartare all'oro nero

*Battuta di manzo, maionese al tartufo, gocce
di balsamico, senape in grani, cialda di
parmigiano e scaglie di tartufo nostrano* € 18.00

20. Stinco del Gran Ducato

*Stinco laccato alla birra ambrata su
senape al miele, patate alle erbe* € 18.00

21. Maxi spiedo BBQ

*Spiedone Savi alla griglia, laccato con
salsa barbecue al gutturnio,
cipolle al balsamico, patate fritte* € 18.00

22. Oltre il Po "vegan"

*Crema di zucca, burratina affumicata,
semi di girasole, crostini alle erbe
e verdure croccanti* € 18.00

22A. Il piacentino d'autunno

*Spezzatino di manzo al gutturnio, tortino
di polenta al grana, funghi porcini* € 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



La Salsiccia smoky



Stinco del Gran Ducato



Tartare all'oro nero



Burratina oltre il Po



La Sbrisolona di Grazzano



Lo Gnocco godurioso!



La torta di mele "Bruna"

I Nostri Dolci Artigianali

- 32. Gnocco godurioso** *un peccato di gola irresistibile!*
Gnocco fritto spolverato con zucchero a velo
e ciotolina di Nutella € 7.00
- 33. Tenerina emiliana con crema
al mascarpone** € 7.00
- 34. Torta Sbrisolona di Grazzano**
Servita con liquore allo zabaione € 7.00
- 35. Crostata alla confettura di pesche bio**
Servita con gelato alla vaniglia e topping alle pesche € 7.00
- 36. Crostata bianca cioccolato e nocciole**
Servita con gelato al fiordilatte e caramello salato € 7.00
- 37. Torta di mele "Bruna"**
Servita con gelato alla crema fiorentina € 7.00
- 38. Torta di cioccolato finissimo,
cocco e mandorle** € 7.00
Servita con panna e topping al cioccolato
- 39. Delizia di Aloisa** € 7.00
Pasta frolla con amaretti morbidi, liquore e confettura
di ciliegie, servita con panna e amarene
- 40. La Sbrisolata** € 7.00
Ricca crema al mascarpone, scaglie di cioccolato fondente,
crumble di sbrisola, cuore di composta di albicocche
- 41. Coppa di gelato alle creme 2 gusti** € 5.00
- 42. 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

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>Menabrea (33cl)</i>	€ 4.50
<i>Ceres (33cl)</i>	€ 5.00
<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)*

1/4 litro € 5.00

1/2 litro € 7.50

1 litro € 13.00

I vini al calice

Vino D.O.C. secondo disponibilità € 4.50 - 5.50

Vino Spumante € 5.00 - 7.50

Vino passito € 5.00

Gli analcolici e gli alcolici

Crodino, Sambitter, Campari soda € 3.50

Amaro, Liquore € 4.00 - 5.00

Grappe, Whisky, Cognac, Rhum € 6.00 - 8.00

Cocktail, long drink, aperitivo della casa € 6.50 - 10.00

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</i> <i>La Caminà — 2025</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Gutturnio frizzante</i> <i>Bonelli — 2025</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Gutturnio frizzante</i> <i>Vicobarone — 2025</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Gutturnio classico fermo</i> <i>La Caminà — 2025</i>	<i>€ 15.00</i>
<i>Gutturnio classico fermo</i> <i>Bonelli — 2025</i>	<i>€ 15.00</i>
<i>Gutturnio classico fermo</i> <i>Vicobarone — 2025</i>	<i>€ 15.00</i>
<i>Gutturnio Superiore "Le Staffe"</i> <i>T. Ferraia — 2024</i>	<i>€ 20.00</i>
<i>Lambrusco Marcello gran cru</i> <i>— 2025</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Bonarda secco</i> <i>— Vicobarone — 2025</i>	<i>€ 13.00</i>
<i>Cabernet Sauvignon - Tenuta Ferraia</i> <i>— 2024</i>	<i>€ 22.00</i>
<i>Lagrein</i> <i>Gayerhoff — 2025</i>	<i>€ 20.00</i>

I vini bianchi

<i>Ortrugo Frizzante Vicobarone — 2025</i>	€ 14.00
<i>Ortrugo Frizzante La Caminà — 2025</i>	€ 14.00
<i>Malvasia frizzante Vicobarone — 2025</i>	€ 14.00
<i>Malvasia Fermo "Vigna d'oro" T. Ferrraia — 2025</i>	€ 20.00
<i>Pinot Grigio Fermo Mod. Masi— 2025</i>	€ 18.00
<i>Lugana del Garda Cà Maiol — 2025</i>	€ 20.00
<i>Gewurztraminer Gayerhoff — 2025</i>	€ 22.00

I Vini Spumanti

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