

Castello Romano

Antipasti & Insalata

Antipasto del Castello

Vitello tonnato

Mozzarella Caprese

Carpaccio di manzo oder di pesce

Bruschetta Classica al Pomodoro

Salate

Insalata Italiana – mit Thunfisch, Zwiebeln, Vorderschinken⁽¹⁾, Käse⁽²⁾, Ei und Senfsauce⁽³⁾

Insalata con speck e cipolla – Marktsalat mit Speck, Zwiebeln und Balsamico Vinaigrette

Insalata verde mista – Grüne gemischter Salat mit süß – saurer Vinaigrette

Insalata rucola e grana – mit süß-saurer Vinaigrette

Suppen

Zuppa di pomodoro – Tomaten suppe

Zuppa di zucchini – Zucchini Suppe mit Schrimps

Minestrone del Castello – Frische Gemüse Suppe

Castello Romano

Typisch aus Kalabrien

Antipasto –

Freselle alla Calabrese – Crostonibrot mit Tomaten e Basilikum, Thunfisch und Zwiebeln, Origano & Knobi

Pasta

Spaghetti alla Calabrese – mit scharfen Tomatenstückchen und Peperoncino

Spaghetti con “Rosamarina” – Aglio, Olio mit Fischlein in Paprika Pulver, Scharf

Spaghetti alla Mediterranea – mit Meeresfrüchten

Rigatoni con Salsiccia – mit Selbstgemachte Würst in Tomatensoße

Selbstgemachte Gnocchi alla Pecorara – mit Lammragout und Ricotta- Käse

Fleisch

Involtini alla Calabrese – Schweineroulade nach Kalabrischer Art

Für unsere Kleinen

Kinderpizza – mit Salami^(2,3) und Champignons

Paniertes Schweineschnitzel – mit Bratkartoffeln und Gemüse

Spaghetti alla Bolognese

Castello Romano

Pasta/ Nudeln

Tortellini panna e prosciutto — mit Schinken⁽¹⁾ und Sahne

Tortellini zafferano e gorgonzola — mit Safran und Gorgonzola

Tortellini pomodoro e basilico

Lasagne alla Bolognese ⁽²⁾

Spaghetti alla Puttanesca — mit Olive, Kapern, Sardellen und Tomatensauce

Spaghetti aglio,olio e peperoncino

Spaghetti alla Carbonara

Tagliatelle alla Bolognese

Tagliatelle alla vegetariana — mit frischem Gemüse

Tagliatelle al salmone — mit geräuchertem Lachs

Rigatoni ai Quattro Formaggi ⁽²⁾

Rigatoni con crema di broccoli— mit Hackfleisch, Bokkoli a la crema

Rigatoni alla Amatriciana — mit Zwiebeln, Speck und Tomatensauce

Gnocchi al gorgonzola

Pappardelle con Ragu' di oca — mit Gans Ragout *Nur Season

Castello Romano

Carne di Manzo – vom Rind

Filetto alla Griglia – gegrilltes Rinderfilet

Filetto al Pepe verde – Rinderfilet mit grünem Pfeffer

Bistecca alla griglia – gegrilltes Rumpsteak

Bistecca con cipolle rosse – gegrilltes Rumpsteak mit roten Zwiebeln

Bistecca con acciughe e olive – gegrilltes Rumpsteak mit Sardellen und Oliven

Carne di Vitello – vom Kalb

Saltimbocca alla Romana – Kalbsrücken nach “Roma spring in den Mund”

Scaloppina al gorgonzola – Kalbsrücken mit Gorgonzola

Scaloppina alla Pizzaiola – Kalbsrücken mit Tomatensauce, Kapern, Sardellen und Olive

Fegato alla Veneziana – Kalbsleber nach Venezianischer Art

Fegato burro e salvia – Kalbsleber mit Butter und Salbei

Beilagen: Zu allen Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse und Bratkartoffeln

Castello Romano

Agnello – vom Lamm

Costolette di Agnello alla griglia – Lammkotolett mit Kräuter gegrillt

Sella d' Agnello con crosta agli aromi – Lammkarre' mit Kräuterkruste

Volatili – Geflügel

Faraona al Castello – Perlhuhn mit Speck

Faraona ai funghi – Perlhuhn mit Pilzen

Carne di Maiale – vom Schwein

Scaloppina ai funghi – Schweinerücken mit Pilzen in Rahmsauce

Scaloppina Impanata - Paniertes Schweineschnitzel

Beilagen: Zu allen Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse und Bratkartoffeln

Castello Romano

Pesce – Fisch

Scampi alla griglia – gegrillte Scampi

Salmone alla griglia – gegrillte Lachs0

Weiteren frischen Fisch finden Sie auf der Tageskarte!

Beilagen: Zu allen Fischgerichten servieren wir Tagesgemüse und
Salzkartoffeln

Castello Romano

Pizza Bianca Ohne Tomaten Sauce

Pizza Brot - mit Olivenöl und Origan

Pizza V.I.P. — mit Sahne Sauce, Mozzarella, Schinken und Champignon

Norvegese - mit Mozzarella ,Räucherlachs, Zucchini, Schrimps und Zwiebel

Tirolese — mit Mozzarella, Salciccia, Funghi, Speck und Käse

Campagnola - mit mozzarella, Salsiccia und Friarielli

Pizza Rossa mit Tomaten Sauce

Margherita — mit Tomaten und Mozzarella

Salame piccante — mit Peperoniwurst⁽¹⁾

Matriciana — mit Zwiebeln, Speck und Schafskäse aus Rom

Prosciutto — mit Vorderschinken⁽¹⁾

Calabrese — mit Schinken, Oliven⁽⁴⁾, Kapern und Sardellen

Quattro Stagioni — mit Salami⁽¹⁾, Vorderschinken⁽¹⁾, Champignons und Paprika

Vegetale — vegetarische Art mit Tagesgemüse

Carpaccio — mit Rindfleischscheiben Rucola und Parmesan

Calzone — gefüllte Pizzatasche mit Vorderschinken⁽¹⁾, Salami⁽¹⁾, und Champignons

Caprese —mit Tomatenscheiben, Mozzarella und Basilikum

Castello — mit Tomatenscheiben, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven

Extra Beilage auf Wunsch: 1€ pro zusätzliche Beilagen

Castello Romano

Desserts

Tiramisù

Tartufo con salsa di cioccolato — mit Schokoladensauce

Panna cotta con frutti di bosco — mit Waldfrüchten

Zabaione

Frutti di bosco con gelato