



Dal 1988, **Il Castagno** si distingue per qualità, tradizione e sincera ospitalità. Il nostro ambiente cordiale e familiare è pensato per soddisfare ogni esigenza dei nostri ospiti con la massima attenzione.

I nostri chef propongono una cucina di qualità che spazia dai piatti classici alle specialità locali rivisitate, utilizzando sempre ingredienti freschi e genuini.

Ogni sera, la nostra pizzeria propone una ricca scelta di pizze fragranti e gustose, preparate con ingredienti di ottima qualità.

Siamo inoltre lieti di ospitare banchetti per celebrare ogni vostra occasione speciale o evento aziendale: battesimi, comunioni, cresime, anniversari, lauree e incontri di lavoro.

**La pizzeria è aperta tutte le sere tranne il lunedì dalle  
19:00 alle 22:00**

Password per WiFi: castagno  
Coperto € 2,20



**BUON APPETITO**



---

IL CASTAGNO  
ALBERGO - RISTORANTE - PIZZERIA

Terre Roveresche - Orciano di Pesaro  
tel. 0721 977672 [www.hotelcastagno.com](http://www.hotelcastagno.com)

# ANTIPASTI

## Pesce

---

Antipasti di pesce freddi* <small>(2,4,7,9,12)</small>	€ 12,00
<i>Gamberetti in salsa rosa, insalata di mare, salmone marinato agli agrumi su veletta di pane con salsa greca, alici marinate, pesce spada con glassa al balsamico, sgombro in saor</i>	
Antipasti di pesce caldi* <small>(1,2,4,12,14)</small>	€ 17,00
<i>Polenta alla marinara, frittura al balsamico, zuppa di cozze, vongole e lumachine al finocchio selvatico</i>	
Insalata di mare con verdure* <small>(4)</small>	€ 9,00
Polenta alla marinara <small>(2,4,14)</small>	€ 10,00
Zuppa di cozze e vongole <small>(2,4,14)</small>	€ 10,00
Zuppa di cozze alla marinara <small>(2,4,14)</small>	€ 10,00
Lumachine al finocchio selvatico <small>(12,14)</small>	€ 12,00
Fritto di pesce bianco alla catalana con balsamico* <small>(1,4,12)</small>	€ 10,00

## Misti

---

Antipasto del Castagno <small>(1,3,6,7,9,12)</small>	€ 13,00
<i>Bruschetta al pomodoro, prosciutto, melone (di stagione), salame nostrano, bresaola in carpaccio, olive ascolane, pecorino stagionato, casciotta d'Urbino, crostino al tartufo e crostino alle verdure</i>	
Tagliere di affettati misti, formaggi stagionati e confetture <small>(7)</small>	€ 15,00
Olive all'ascolana* <small>(1,3,6,7,9)</small>	€ 7,00
Mozzarelle panate fritte* <small>(1,3,6,7,10,11)</small>	€ 7,00
Polenta ai funghi misti con porcini e scaglie di grana <small>(1,3,6,7,10,12,13)</small>	€ 10,00
Bruschetta al pomodoro <small>(1,6,9,12)</small>	€ 6,00

---



# PRIMI PIATTI

## Pesce

---

Chitarrine ai frutti di mare bianche* (1,2,3,4,12,14)	€ 12,00
Gnocchi gamberi, zucchine, pomodoro fresco e pinoli* (1,2,3,7,8)	€ 13,00
Passatelli asciutti ai frutti di mare e pomodoro fresco* (1,2,3,4,7,9,12,14)	€ 14,00
Tortelloni ripieni di pesce alla marinara* (1,2,3,4,9,12,14)	€ 14,00
Tacconi di fave alle vongole nostrane e pendolini (1,3,14)	€ 12,00
Spaghetti alle vongole (1,14)	€ 11,00
Spaghetti del pescatore (minimo 2 persone) a porz.* (1,2,4,14)	€ 19,00

## Misti

---

Tagliatelle al ragù (1,3,9)	€ 9,00
Gnocchi all'anatra (1,3,9)	€ 10,00
Ravioli al Castagno (1,3,7) (salsiccia, funghi e panna)	€ 11,00
Ravioli al tartufo nero e formaggio di fossa (1,3,7)	€ 14,00
Cappelletti alla boscaiola/ragù (1,3,7,9)	€ 13,00
Passatelli asciutti ai funghi misti con porcini (1,3,7)	€ 13,00
Passatelli asciutti alla Norcina (1,3,7) (salsiccia, funghi, panna e tartufo)	€ 14,00
Tacconi di fave alla contadina (1,3,9) (soffritto di lardo, pomodoro e aglio)	€ 10,00

*Non si fanno mezze porzioni sui primi piatti*

---



# SECONDI PIATTI

## Pesce

---

Grigliata mista dell'Adriatico* (1,2,4)		€ 22,00
<i>Spiedino di gamberi e calamari, scampo, sogliola, coda di rospo, merluzzo o branzino a seconda della disponibilità</i>		
Coda di rospo alla griglia (1,4)	(circa 300 gr)	€ 19,00
Sogliole alla griglia (1,4)	(circa 250 gr)	€ 15,00
Spiedini di gamberi e calamari (n.5)* (1,4)		€ 13,00
Frittura mista di pesce* (1,2,4)		€ 14,00
Fritto di gamberi e calamari* (1,2,4)	(no spine)	€ 15,00
Coda di rospo al forno con patate (4,12)	(circa 300 gr)	€ 22,00
Guazzetto (minimo 2 persone)* (1,2,4,12,14)	a porz.	€ 25,00

## Carne

---

Grigliata mista del Castagno (12)		€ 19,00
<i>Spiedino, salsiccia, costina, fettina di vitellone, petto di pollo e agnello</i>		
Grigliata mista (12)		€ 16,00
<i>Spiedino, salsiccia, costina, fettina di vitellone, petto di pollo</i>		
Agnello alla griglia (12)		€ 18,00
Filetto di manzo alla griglia	(circa 200 gr)	€ 22,00
Tagliata di vitellone	(circa 350 gr)	
- con rucola, grana e pomodorini (7)		€ 20,00
- con rosmarino e sale grosso dell'Himalaya		€ 19,00
- su cialda di parmigiano con salsa e scaglie di tartufo nero (7)		€ 23,00
Cotoletta di tacchino con patate fritte* (1,3)		€ 10,00

---



## CONTORNI

Patate fritte* <sup>(1)</sup>	€ 4,00
Insalata mista condita con olio, sale e aceto <sup>(12)</sup> <i>(lattuga, radicchio, carote)</i>	€ 4,00
Insalata di rucola	€ 4,00
Insalata di pomodori	€ 4,00
Insalata verde	€ 3,00
Verdura cotta saltata in padella	€ 4,00
Verdure fritte pastellate* <sup>(1,3)</sup>	€ 5,00
Misto di verdure alla griglia <i>(zucchine, melanzane, pomodori, funghi)</i>	€ 6,00
Radicchio alla griglia	€ 5,00
Peperoni alla griglia	€ 5,00



# MENÙ DEL GIORNO AL CASTAGNO

**(SOLO A PRANZO - tutti i giorni,  
domenica e festivi esclusi)**

Dal lunedì al giovedì (completo) € 16,00

Venerdì e sabato (completo) € 19,00

Il menù completo comprende:

Primo piatto, secondo piatto, contorno e acqua minerale  
(a scelta tra tre primi, tre secondi e tre contorni che lo chef propone)

Oppure è possibile scegliere tra:

Primo, contorno e acqua (da lunedì a giovedì) € 12,00

Secondo, contorno e acqua (da lunedì a giovedì) € 14,00

Primo, contorno e acqua (venerdì e sabato) € 13,00

Secondo, contorno e acqua (venerdì e sabato) € 16,00



# MENÚ DEGUSTAZIONE DI PESCE

**completo € 50,00 *consigliato per 2 persone***  
**(coperto e bevande escluse)**

## **Antipasti freddi**

---

Insalata di mare con verdure\*, gamberi in salsa rosa\*, salmone marinato agli agrumi\*, alici marinate, trancio di pesce spada con glassa al balsamico in carpaccio\*

## **Antipasti caldi**

---

Polenta alla marinara, frittura di pesce bianco con salsa catalana al balsamico\*, zuppa di cozze e vongole nostrane, lumachine al finocchio selvatico

## **Primo piatto**

---

Passatelli asciutti ai frutti di mare e pomodoro fresco\*

## **Secondi piatti**

---

Grigliata mista dell'Adriatico\* (1/2 porzione),  
Fritto misto gamberi, calamari e alicine\* (1/2 porzione)

## **Contorni**

---

Insalata mista

---





## PIZZA DEL MESE

---

*Luglio*

Base di pomodoro con filetti di acciughe e olive taggiasche in cottura, all'uscita stracciatella fresca e rucola (1,4,7,10)

€ 10,50

### VERSIONE VEGETARIANA

Base di pomodoro con capperi e olive taggiasche in cottura. all'uscita stracciatella fresca e rucola (1,7,10,12)

€ 9,00

N.B: la pizza non è soggetta a modifiche

# PIZZE

## Pizze bianche

---

FORNARINA <i>sale, olio evo, rosmarino</i> (1,6)	€ 4,00
PARTENOPEA <i>mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pendolini</i> (1,6,7)	€ 9,50
NORVEGESE <i>salmone marinato*, rucola, burrata</i> (1,4,6,7)	€ 10,00
MEDITERRANEA <i>mozzarella a fette, gamberi*, insalata verde, pendolini, salsa rosa</i> (1,2,6,7)	€ 9,50
LEGGERA <i>mozzarella, salmone marinato*, salsa greca, rucola</i> (1,4,6,7)	€ 10,00
CASTAGNO <i>mozzarella, funghi, rucola, pendolini, salame piccante, melanzane, radicchio, rosa di prosciutto crudo</i> (1,6,7)	€ 10,00
PARMIGIANA <i>mozzarella, melanzane, parmigiano, pendolini</i> (1,6,7)	€ 9,00
BUFALINA <i>mozzarella, mozzarella di bufala, pomodoro pendolino</i> (1,6,7)	€ 9,00
ORTOLANA <i>mozzarella, pomodoro pendolino, melanzane, zucchini, funghi</i> (1,6,7)	€ 9,00
4 FORMAGGI <i>mozzarella, emmenthal, fontina, gorgonzola</i> (1,6,7)	€ 8,50
STRACCHINO E RUCOLA <i>mozzarella, stracchino, rucola</i> (1,6,7)	€ 8,50
BRESAOLA, RUCOLA E GRANA <i>mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie</i> (1,6,7)	€ 9,00
DADDO <i>mozzarella, salsiccia, panna e salsa tartufo</i> (1,6,7)	€ 8,50
ERBA COTTA E SALSICCIA <i>mozzarella, erba cotta, salsiccia</i> (1,6,7)	€ 9,00
GUSTOSA <i>mozzarella, melanzane, speck in cottura, burrata, glassa al balsamico</i> (1,6,7)	€ 10,00
GHIOTTA <i>mozzarella, pancetta, salsiccia, patate fritte*</i> (1,6,7)	€ 9,50

### Supplementi:

salmone - gamberi (2,4)	€ 3,00
bufala - burrata (7)	€ 2,50
crudo - mozzarella (7)	€ 2,00
doppio impasto (1,6)	€ 2,00

Base pizza senza glutine sempre disponibile\* € 2,00

## Pizze rosse

---

MARINARA <i>pomodoro, aglio, prezzemolo</i> (1,6)	€ 6,00
FRUTTI DI MARE <i>pomodoro e frutti di mare*</i> (1,2,4,6,9,14)	€ 11,00
SAPORITA <i>pomodoro, tonno, cipolla, capperi, acciughe</i> (1,4,6)	€ 9,50
GOLOSA <i>pomodoro, burrata, prosciutto crudo, pendolini, grana</i> (1,6,7)	€ 10,00
VEGANA <i>pomodoro, zucchine, melanzane, peperoni, pan grattato</i> (1,6)	€ 8,50
MARGHERITA <i>pomodoro, mozzarella</i> (1,6,7)	€ 7,00
VERACE <i>pomodoro, bufala, basilico</i> (1,6,7)	€ 8,50
CAPRICCIOSA <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi trifolati, prosciutto cotto, carciofi, olive</i> (1,6,7)	€ 9,50
FUNGHI E CRUDO <i>pomodoro, mozzarella, funghi freschi, prosciutto crudo</i> (1,6,7)	€ 9,50
FUNGHI E SALSICCIA <i>pomodoro, mozzarella, funghi freschi, salsiccia</i> (1,6,7)	€ 8,50
4 STAGIONI <i>pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto, olive</i> (1,6,7)	€ 9,00
RUSTICA <i>pomodoro, mozzarella, peperoni, salsiccia, olive</i> (1,6,7)	€ 9,00
TIROLESE <i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck, noci</i> (1,6,7,8)	€ 10,00
TONNO E CIPOLLA <i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i> (1,4,6,7)	€ 9,00
VIENNESE <i>pomodoro, mozzarella, würstel</i> (1,3,6,7)	€ 7,50
PROSCIUTTO CRUDO <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo</i> (1,6,7)	€ 9,00
DIAVOLA <i>pomodoro, mozzarella, salame piccante</i> (1,6,7)	€ 8,00
SALSICCIA <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia</i> (1,6,7)	€ 8,00
SALSICCIA E PICCANTE <i>pom., mozzarella, salsiccia, salame piccante</i> (1,6,7)	€ 9,00
NAPOLETANA <i>pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano</i> (1,4,6,7)	€ 8,50
ROSSINI <i>pomodoro, mozzarella, uova sode, maionese</i> (1,3,6,7)	€ 8,50
GAMBERI E ZUCCHINE <i>pomodoro, mozzarella, gamberi*, zucchine</i> (1,2,6,7)	€ 10,50

**Le nostre pizze: farine del territorio, lunga lievitazione e ingredienti di origine vegetale. La tradizione locale si fa leggera e sostenibile.**

# DOLCI

## Di nostra produzione

---

Tiramisù (3,6,7)	€ 5,50
Panna cotta (frutti di bosco/caramello/cioccolato) (6,7)	€ 5,00
Mousse zuppa inglese (3,7,12)	€ 5,50
Mousse di yogurt e crumble croccante (frutti di bosco/cioccolato) (7)	€ 5,50
Mousse con amaretti sbriciolati e rum <i>Havana</i> (1,3,7,8)	€ 5,50
Mousse "Dubai Chocolate" <i>(mousse al cioccolato, crema al pistacchio e pasta kataifi)</i> (1,3,6,7,8)	€ 5,50
Mousse di pistacchio su crumble croccante (3,6,7,8)	€ 5,50
Mousse al biscotto, crumble cioccolato e crema nocciole (3,6,7,8)	€ 5,50
Semifreddo miele e pinoli (1,3,7,8)	€ 4,50
Crostate assortite, cantucci e vin santo (1,3,6,7,8,12)	€ 4,50
Crostate assortite (1,3,6,7,8,12)	€ 4,00
Coppa gelato piccola (2 gusti) (1,3,6,7,8)	€ 3,50
Coppa gelato media (3 gusti) (1,3,6,7,8)	€ 4,50
Coppa gelato grande (4 gusti) (1,3,6,7,8)	€ 5,50
Sorbetto al limone	€ 2,50
Sorbetto al caffè	€ 2,80

## Frutta

---

Ananas	€ 5,00
Cocomero o Melone (di stagione)	€ 4,00
Fragole (di stagione)	€ 4,00
Fragole con gelato o panna (di stagione)	€ 5,00

## Bar

---

Caffè espresso	€ 1,40
Caffè d'orzo	€ 1,60
Cappuccino	€ 2,00
Moretta	€ 2,50
Amari e digestivi in genere	€ 3,00
Grappe	€ 3,00
Grappe barricate o invecchiate	€ 4,00

## BEVANDE

Acqua minerale	0,5 lt	€ 1,50
Acqua minerale	1 lt	€ 2,00
Coca Cola alla spina (piccola)	30 cl	€ 3,00
Coca Cola alla spina (media)	50 cl	€ 5,00
Coca Cola alla spina (caraffa)	1 lt	€ 8,00
Coca Cola bottiglia vetro	1 lt	€ 8,00
Bibite in lattina	33 cl	€ 3,00

*(Coca Cola, Coca zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda, thé al limone/pesca)*

### Vini bianchi in caraffa

---

Vino Bianchetto del Metauro D.O.C. Fiorini	1/4 lt	€ 2,50
Vino Bianchetto del Metauro D.O.C. Fiorini	1/2 lt	€ 4,00
Vino Bianchetto del Metauro D.O.C. Fiorini	1 lt	€ 8,00
Vino bianco frizzante La Delizia	1/4 lt	€ 2,50
Vino bianco frizzante La Delizia	1/2 lt	€ 4,00
Vino bianco frizzante La Delizia	1 lt	€ 8,00

### Vini rossi in caraffa

---

Sangiovese Colli Pesaresi Fiorini	1/4 lt	€ 2,50
Sangiovese Colli Pesaresi Fiorini	1/2 lt	€ 4,00
Sangiovese Colli Pesaresi Fiorini	1 lt	€ 8,00

### Birre

---

Birra alla spina Forst	20 cl	€ 2,50
Birra alla spina Forst	40 cl	€ 4,50
Birra alla spina Forst	0,5 lt	€ 5,00
Birra alla spina Forst	1 lt	€ 9,00
Birra in bottiglia Beck's	33 cl	€ 3,50
Birra in bottiglia Ceres	33 cl	€ 4,00
Birra in bottiglia Warsteiner	66 cl	€ 4,00
Birra in bottiglia Tuborg	66 cl	€ 4,00
Weissbier Weihenstephaner	50 cl	€ 7,00
Birra artigianale in lattina Oltremondo Bio:	33 cl	
<i>Golden Ale (Maffetta)<sub>no glutine</sub>/Blond Ale (Maesa)/Farro Ale (Ventora)</i>		€ 5,00
<i>Italian Pale Ale (Hoppela)/Strong Ale (Rola)</i>		€ 5,50

# ALLERGENI

- 1 - Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
- 8 - Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti)
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

\* Prodotto che potrebbe essere surgelato all'origine o abbattuto in loco in base alla reperibilità del mercato e alla stagionalità.

