il Castagno

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

ANTIPASTI

Pesce

Antipasti di pesce freddi* (2,4,7,9,12) € 12,00
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

Antipasti di pesce caldi* (1,2,4,12,14) € 17,00
Polenta alla marinara, frittura al balsamico, zuppa di cozze, vongole e lumachine al finocchio selvatico

Insalata di mare con verdure* (4) € 9,00

Polenta alla marinara (2,4,14) € 10,00

Zuppa di cozze e vongole (2,4,14) € 10,00

Zuppa di cozze alla marinara (2,4,14) € 10,00

Lumachine al finocchio selvatico (12,14) € 12,00

Fritto di pesce bianco alla catalana con balsamico* (1,4,12) € 10,00

Misti

Antipasto del Castagno (1,3,6,7,9,12) € 13,00
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

Tagliere di affettati misti, formaggi stagionati e confetture (7) € 15,00

Olive all'ascolana* (1,3,6,7,9) € 7,00

Mozzarelle panate fritte* (1,3,6,7,10,11) € 7,00

Polenta ai funghi misti con porcini e scaglie di grana (1,3,6,7,10,12,13) € 10,00

Bruschetta al pomodoro (1,6,9,12) € 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) *Spiedino di gamberi e calamari, scampo, sogliola, coda di rospo, merluzzo o branzino a seconda della disponibilità*		€ 22,00
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) *Spiedino, salsiccia, costina, fettina di vitellone, petto di pollo e agnello*		€ 19,00
Grigliata mista (12) *Spiedino, salsiccia, costina, fettina di vitellone, petto di pollo*		€ 16,00
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* (1)	€ 4,00
Insalata mista condita con olio, sale e aceto (12) (*lattuga, radicchio, carote*)	€ 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* (1,3)	€ 5,00
Misto di verdure alla griglia *(zucchine, melanzane, pomodori, funghi)*	€ 6,00
Radicchio alla griglia	€ 5,00
Peperoni alla griglia	€ 5,00

MENÚ 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

PIZZE

Pizze bianche

FORNARINA *sale, olio evo, rosmarino* (1,6)	€ 4,00
PARTENOPEA *mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pendolini* (1,6,7)	€ 9,50
NORVEGESE *salmone marinato*, rucola, burrata* (1,4,6,7)	€ 10,00
MEDITERRANEA *mozzarella a fette, gamberi*, insalata verde, pendolini, salsa rosa* (1,2,6,7)	€ 9,50
LEGGERA *mozzarella, salmone marinato*, salsa greca, rucola* (1,4,6,7)	€ 10,00
CASTAGNO *mozzarella, funghi, rucola, pendolini, salame piccante, melanzane, radicchio, rosa di prosciutto crudo* (1,6,7)	€ 10,00
PARMIGIANA *mozzarella, melanzane, parmigiano, pendolini* (1,6,7)	€ 9,00
BUFALINA *mozzarella, mozzarella di bufala, pomodoro pendolino* (1,6,7)	€ 9,00
ORTOLANA *mozzarella, pomodoro pendolino, melanzane, zucchine, funghi* (1,6,7)	€ 9,00
4 FORMAGGI *mozzarella, emmenthal, fontina, gorgonzola* (1,6,7)	€ 8,50
STRACCHINO E RUCOLA *mozzarella, stracchino, rucola* (1,6,7)	€ 8,50
BRESAOLA, RUCOLA E GRANA *mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie* (1,6,7)	€ 9,00
DADDO *mozzarella, salsiccia, panna e salsa tartufo* (1,6,7)	€ 8,50
ERBA COTTA E SALSICCIA *mozzarella, erba cotta, salsiccia* (1,6,7)	€ 9,00
GUSTOSA *mozzarella, melanzane, speck in cottura, burrata, glassa al balsamico* (1,6,7)	€ 10,00
GHIOTTA *mozzarella, pancetta, salsiccia, patate fritte** (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 *pomodoro, aglio, prezzemolo* (1,6)	€ 6,00
FRUTTI DI MARE *pomodoro e frutti di mare** (1,2,4,6,9,14)	€ 11,00
SAPORITA *pomodoro, tonno, cipolla, capperi, acciughe* (1,4,6)	€ 9,50
GOLOSA *pomodoro, burrata, prosciutto crudo, pendolini, grana* (1,6,7)	€ 10,00
VEGANA *pomodoro, zucchine, melanzane, peperoni, pan grattato* (1,6)	€ 8,50
MARGHERITA *pomodoro, mozzarella* (1,6,7)	€ 7,00
VERACE *pomodoro, bufala, basilico* (1,6,7)	€ 8,50
CAPRICCIOSA *pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi trifolati, prosciutto cotto, carciofi, olive* (1,6,7)	€ 9,50
FUNGHI E CRUDO *pomodoro, mozzarella, funghi freschi, prosciutto crudo* (1,6,7)	€ 9,50
FUNGHI E SALSICCIA *pomodoro, mozzarella, funghi freschi, salsiccia* (1,6,7)	€ 8,50
4 STAGIONI *pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto, olive* (1,6,7)	€ 9,00
RUSTICA *pomodoro, mozzarella, peperoni, salsiccia, olive* (1,6,7)	€ 9,00
TIROLESE *pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck, noci* (1,6,7,8)	€ 10,00
TONNO E CIPOLLA *pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla* (1,4,6,7)	€ 9,00
VIENNESE *pomodoro, mozzarella, würstel* (1,3,6,7)	€ 7,50
PROSCIUTTO CRUDO *pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo* (1,6,7)	€ 9,00
DIAVOLA *pomodoro, mozzarella, salame piccante* (1,6,7)	€ 8,00
SALSICCIA *pomodoro, mozzarella, salsiccia* (1,6,7)	€ 8,00
SALSICCIA E PICCANTE *pom., mozzarella, salsiccia, salame piccante* (1,6,7)	€ 9,00
NAPOLETANA *pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano* (1,4,6,7)	€ 8,50
ROSSINI *pomodoro, mozzarella, uova sode, maionese* (1,3,6,7)	€ 8,50
GAMBERI E ZUCCHINE *pomodoro, mozzarella, gamberi*, zucchine* (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 *Havana* (1,3,7,8)	€ 5,50
Mousse "Dubai Chocolate" *(mousse al cioccolato, crema al pistacchio e pasta kataifi)* (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 Bianchello del Metauro D.O.C. Fiorini	1/4 lt	€ 2,50
Vino Bianchello del Metauro D.O.C. Fiorini	1/2 lt	€ 4,00
Vino Bianchello 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	
Golden Ale (Maffetta)$_{no\ glutine}$*/Blond Ale (Maesa)/Farro Ale (Ventora)*		€ 5,00
Italian Pale Ale (Hoppela)/Strong Ale (Rola)		€ 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 SO2 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.