



L'OSTERIA DI CASTELLO



PIZZERIA

Menù digitale





La ricetta del nostro impasto ha una storia centenaria che si tramanda da generazioni, ha una lievitazione 24/36 h e utilizziamo solo materie prime d'eccezione.

Le nostre pizze, sono state studiate dal nostro pizzaiolo per creare una perfetta armonia tra gli ingredienti.

Chiedere variazioni degli ingredienti delle nostre pizze è fortemente sconsigliato poiché andrebbe a rompere l'equilibrio del gusto che le caratterizza.

L'unica modifica che ci sentiamo di consigliare è la variazione della mozzarella, per necessità, in AD o vegana.

Il nostro suggerimento è quello di provarle per scoprire il connubio delle materie prime e vivere un'esperienza di gusto indimenticabile.

Français

La recette de notre pâte a une histoire centenaire qui se transmet de génération en génération, avec une levée de 24/36 heures, et nous n'utilisons que des matières premières d'excellence.

Nos pizzas ont été soigneusement élaborées par notre pizzaiolo pour créer une harmonie parfaite entre les ingrédients.

Demander des variations aux ingrédients de nos pizzas est fortement déconseillé car cela perturberait l'équilibre des saveurs qui les caractérise.

La seule modification que nous nous sentons à l'aise de suggérer est le remplacement de la mozzarella, si nécessaire, par des options sans lactose ou véganes.

Notre recommandation est de les essayer pour découvrir le mélange d'ingrédients de qualité et vivre une expérience gustative inoubliable.



Pizze

“LA CONTADINA SARDA”

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane grigliate, zucchine grigliate, peperoni grigliati

Purée de tomates, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, courgettes grillées, poivrons grillés

(3 • 9 • 13)

12 €

“PARMIGIANA”

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane grigliate, grana padano

Pulpe de tomate, mozzarella fleur de lait, aubergines grillées, grana padano

(1 • 2 • 3 • 5 • 9 • 13)

14 €

“NAPOLI 4.0”

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, olive taggiasche

Purée de tomates, mozzarella fior di latte, anchois de la mer Cantabrique, olives taggiasche

(2 • 3 • 5 • 9 • 13)

12 €

“LA REGINA”

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico

Purée de tomates, mozzarella fior di latte, basilic

(3 • 9 • 13)

10 €

“BACIAMI SUBITO

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, salsiccia secca, cipolla di Tropea

Pulpe de tomate, mozzarella fleur de lait, gorgonzola, saucisse sèche, oignon de Tropea

(3 • 9 • 10 • 13)

12 €

“CALABRESE”

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia secca calabrese, olive taggiasche, crema di nduja

Purée de tomates, mozzarella fior di latte, saucisse sèche calabraise, olives taggiasche, crème de nduja

(2 • 3 • 9 • 13 • 14)

12 €

“CARLOFORTE”

Polpa di pomodoro datterino, mozzarella fior di latte, tonno, pesto

Pulpe de tomate datte, mozzarella fleur de lait, thon, pesto

(2 • 3 • 5 • 9 • 13)

12 €



Pizze

“TEDESCA”

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel affumicato, cipolla di Tropea, crema di aglio, filetti di tonno

Pulpe de tomate, mozzarella fleur de lait, saucisse fumée, oignon de Tropea, crème à l'ail, filets de thon

(2 • 3 • 5 • 9 • 13 • 14)

13 €

“6 FORMAGGI”

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, 6 formaggi a scelta dello chef, salsiccia secca

Pulpe de tomate, mozzarella fleur de lait, 6 fromages au choix du chef, saucisse sèche

(3 • 9 • 10 • 13)

14 €

“IL MARE DELLA SARDEGNA”

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, seppie, polpo, calamaro, gambero, surimi di gambero

Purée de tomates, mozzarella fior di latte, seiches, poulpe, calmar, crevette, surimi de crevette

(3 • 4 • 5 • 8 • 9 • 13)

25 €

“ITALIA 82”

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma, burrata, rucola, pomodori datterini gialli, scaglie di grana

Purée de tomates, mozzarella fior di latte, jambon cru de Parme, burrata, roquette, tomates cerises jaunes, flocons de grana

(3 • 9 • 13)

16 €

“NORVEGIA”

Mozzarella fior di latte, salmone affumicato, panna, polpa di granchio

Mozzarella fior di latte, saumon fumé, crème, chair de crabe

(3 • 5 • 8 • 9)

14 €

“IL GRANCHIONE”

Mozzarella fior di latte, polpa di granchio, cipolla di Tropea, panna

Mozzarella fior di latte, chair de crabe, oignon de Tropea, crème

(3 • 9 • 13)

13 €

“MARINARA”

Polpa di pomodoro, origano, aglio

Pulpe de tomate, origan, ail

(9 • 13)

7 €



Panozze

(solo a pranzo)

(uniquement pour le déjeuner)

“EMILIANA”

**Prosciutto crudo di Parma, maionese, rucola, parmigiano reggiano a scaglie,
pomodoro datterino**

Jambon de Parme, mayonnaise, roquette, Parmigiano Reggiano en copeaux, tomate datterino

(3 • 9 • 14)

13 €

“TERRA SARDA”

Zucchine, peperoni, melanzane, fonduta di pecorino sardo, mozzarella

Courgettes, poivrons, aubergines, fondue de pecorino sarde, mozzarella

(3 • 9)

10 €

“FUME’ DI MARE”

Pesce spada, tonno, salmone, rucola, maionese all’ostrica

Espadon, thon, saumon, roquette, mayonnaise à l’huître

(3 • 5 • 8 • 9 • 13 • 14)

19 €

ELENCO ALLERGENI

Liste des allergènes

1 Arachidi e derivati

Arachides et dérivés

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

Snacks emballés, crèmes et assaisonnements contenant même en petites quantités

2 Frutta e guscio

Fruits et coque

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

Amandes, noisettes, noix communes, noix de cajou, pacanes, noix de cajou et pistaches

3 Latte e derivati

Lait et dérivés

Ogni prodotto in cui viene usato latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

Chaque produit contenant du lait : yaourt, biscuits, gâteaux, glaces et crèmes diverses

4 Molluschi

Mollusques

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina etc

Coquille Saint-Jacques, coque, pétoncle, moule, huître, patelle, palourde, telline, etc.

5 Pesce

Poisson

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

Produits alimentaires contenant du poisson, même en petites quantités

6 Sesamo

Sésame

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

Graines entières utilisées pour le pain, farines même si elles le contiennent en faible pourcentage

7 Soia

Soja

Prodotti derivati come:

latte di soia, spaghetti di soia e simili

Produits dérivés tels que :
lait de soja, spaghetti de soja et similaires

8 Crostacei

Crustacés

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

Marins et d'eau douce : crevettes, langoustines, homards, crabes et similaires

9 Glutine

Gluten

Cereali, grano, segale, orzo, avena farro, kamut, inclusi ibridi e derivati

Céréales, blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, y compris les hybrides et dérivés

10 Lupini

Lupins

Presenti in cibi vegani sotto forma di:

arrosti, salamini, farine e similari

Présents dans les aliments végétaliens sous forme de : rôtis, saucissons, farines et similaires

11 Senape

Moutarde

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

On peut la trouver dans les sauces et les assaisonnements, surtout dans la moutarde

12 Sedano

Céleri

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegani

À la fois en morceaux et dans des préparations pour soupes, sauces et concentrés végétaliens

13 Anidride solforosa e solfiti

Anhydride sulfureux et sulfites

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve etc

Aliments au vinaigre, à l'huile et en saumure, confitures, champignons séchés, conserves, etc.

14 Uova e derivati

Œufs et dérivés

Uova e prodotti che le contengono come:

maionese, emulsionati, pasta all'uovo

Œufs et produits les contenant tels que : mayonnaise, émulsionnés, pâtes aux œufs

*Prodotto congelato *Produit congelé

**Prodotto fresco abbattuto a bordo **Produit frais réfrigéré à bord

*** Prodotto fresco abbattuto in loco *** Produit frais réfrigéré sur place

COPERTO 2 € COUVERT 2 €



**Via Alberto Lamarmora, 94
09124 Cagliari CA
Italia**

Telefono e WhatsApp: 070 978 9809