



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'eccellenza.

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.

English

The recipe for our dough has a century-old history that has been passed down through generations, with a 24/36-hour leavening process, and we only use top-quality raw materials.

Our pizzas have been carefully crafted by our pizza chef to create a perfect harmony among the ingredients.

Requesting variations to the ingredients of our pizzas is strongly discouraged as it would disrupt the balance of flavors that characterize them.

The only modification we feel comfortable suggesting is the substitution of mozzarella, if necessary, with lactose-free or vegan options.

Our recommendation is to try them to discover the blend of premium ingredients and enjoy an unforgettable taste experience.



Pizze

“LA CONTADINA SARDA”

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

Tomato pulp, mozzarella fior di latte, grilled eggplant, grilled zucchini, grilled peppers

(3 • 9 • 13)

12 €

“PARMIGIANA”

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

Tomato pulp, mozzarella fior di latte, grilled eggplant, 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

Tomato pulp, mozzarella fior di latte, Cantabrian anchovies, Taggiasca olives

(2 • 3 • 5 • 9 • 13)

12 €

“LA REGINA”

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico

Tomato pulp, mozzarella fior di latte, basil

(3 • 9 • 13)

10 €

“BACIAMI SUBITO

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

Tomato pulp, mozzarella fior di latte, gorgonzola, dry sausage, Tropea onion

(3 • 9 • 10 • 13)

12 €

“CALABRESE”

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

Tomato pulp, mozzarella fior di latte, Calabrian dry sausage, Taggiasca olives, nduja cream

(2 • 3 • 9 • 13 • 14)

12 €

“CARLOFORTE”

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

Tomato pulp, mozzarella cheese, tuna, 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

Tomato pulp, mozzarella fior di latte, smoked sausage, Tropea onion, garlic cream, tuna fillets

(2 • 3 • 5 • 9 • 13 • 14)

13 €

“6 FORMAGGI”

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

Tomato pulp, mozzarella fior di latte, 6 cheeses of the chef's choice, dry sausage

(3 • 9 • 10 • 13)

14 €

“IL MARE DELLA SARDEGNA”

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

Tomato pulp, mozzarella fior di latte, cuttlefish, octopus, squid, shrimp, shrimp surimi

(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

Tomato pulp, mozzarella fior di latte, Parma raw ham, burrata, arugula, yellow cherry tomatoes, flakes of grana

(3 • 9 • 13)

16 €

“NORVEGIA”

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

Mozzarella with milk, smoked salmon, cream, crab meat

(3 • 5 • 8 • 9)

14 €

“IL GRANCHIONE”

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

Mozzarella with milk, crab pulp, Tropea onion, cream

(3 • 9 • 13)

13 €

“MARINARA”

Polpa di pomodoro, origano, aglio

Tomato pulp, oregano, garlic

(9 • 13)

7 €



Panozze

(solo a pranzo)

(only for lunch)

“EMILIANA”

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

Parma ham, mayonnaise, arugula, shaved Parmigiano Reggiano cheese, datterino tomato

(3 • 9 • 14)

13 €

“TERRA SARDA”

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

Zucchini, bell peppers, eggplant, Sardinian pecorino fondue, mozzarella

(3 • 9)

10 €

“FUME’ DI MARE”

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

Swordfish, tuna, salmon, arugula, oyster mayonnaise

(3 • 5 • 8 • 9 • 13 • 14)

19 €

ELENCO ALLERGENI

Allergen list

1 Arachidi e derivati

Peanuts and derivatives

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

Packaged snacks, creams and dressings containing even in small quantities

2 Frutta e guscio

Fruit and shell

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

Almonds, hazelnuts, common walnuts, cashews, pecans, cashews and pistachios

3 Latte e derivati

Milk and derivatives

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

Every product containing milk: yogurt, cookies, cakes, ice cream and various creams

4 Molluschi

Shellfish

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

Scallop, cockle, scallop, mussel, oyster, limpet, clam, tellina, etc.

5 Pesce

Fish

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

Food products containing fish, even if in small percentages

6 Sesamo

Sesame

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

Whole seeds used for bread, flours even if they contain it in minimal percentage

7 Soia

Soy

Prodotti derivati come: latte di soia, spaghetti di soia e simili

Derived products such as: soy milk, soy spaghetti and similar

8 Crostacei

Crustaceans

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

Marine and freshwater: shrimp, prawns, lobsters, crabs and similar

9 Glutine

Gluten

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

Cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybrids and derivatives

10 Lupini

Lupins

Presenti in cibi vegani sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari

Present in vegan foods in the form of: roasts, salami, flours and similar

11 Senape

Mustard

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

It can be found in sauces and dressings, especially in mustard

12 Sedano

Celery

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

Both in pieces and in preparations for soups, sauces and vegan concentrates

13 Anidride solforosa e solfiti

Sulfur dioxide and sulfites

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

Foods in vinegar, oil, and brine, jams, dried mushrooms, preserves, etc.

14 Uova e derivati

Eggs and derivatives

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionati, pasta all'uovo

Eggs and products containing them such as: mayonnaise, emulsified, egg pasta

*Prodotto congelato *Frozen product

**Prodotto fresco abbattuto a bordo **Fresh product chilled on board

*** Prodotto fresco abbattuto in loco *** Fresh product chilled on-site

COPERTO 2 € COVER CHARGE €2



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

Telefono e WhatsApp: 070 978 9809