



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.

Deutsch

Das Rezept unseres Teigs hat eine jahrhundertalte Geschichte, die von Generation zu Generation weitergegeben wird, mit einer 24/36-stündigen Gärdauer, und wir verwenden nur erstklassige Rohstoffe.

Unsere Pizzen wurden von unserem Pizzabäcker sorgfältig ausgearbeitet, um eine perfekte Harmonie zwischen den Zutaten zu schaffen. Das Anfragen von Variationen der Zutaten unserer Pizzen wird dringend abgeraten, da dies das Gleichgewicht der Aromen stören würde, die sie auszeichnen.

Die einzige Änderung, die wir empfehlen können, ist der Austausch von Mozzarella, falls erforderlich, durch laktosefreie oder vegane Optionen.

Unsere Empfehlung ist, sie zu probieren, um die Mischung aus hochwertigen Zutaten zu entdecken und ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu genießen.



Pizze

“LA CONTADINA SARDA”

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

Tomatenpüree, Fior di Latte Mozzarella, gegrillte Auberginen, gegrillte Zucchini, gegrillte Paprika

(3 • 9 • 13)

12 €

“PARMIGIANA”

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

Tomatenmark, Mozzarella fior di latte, gegrillte Auberginen, 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

Tomatenpüree, Fior di Latte Mozzarella, Kantabrische Sardellen, Taggiasca Oliven

(2 • 3 • 5 • 9 • 13)

12 €

“LA REGINA”

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico

Tomatenpüree, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum

(3 • 9 • 13)

10 €

“BACIAMI SUBITO

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

Tomatenmark, Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Trockenwurst, Zwiebel aus Tropea

(3 • 9 • 10 • 13)

12 €

“CALABRESE”

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

Tomatenpüree, Fior di Latte Mozzarella, Kalabrische Trockenwurst, Taggiasca Oliven, Nduja-Creme

(2 • 3 • 9 • 13 • 14)

12 €

“CARLOFORTE”

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

Fruchtfleisch von Datteltomaten, Mozzarella fior di latte, Thunfisch, 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

Tomatenmark, Mozzarella fior di latte, geräucherte Wurst, Zwiebel aus Tropea, Knoblauchcreme, Thunfischfilets

(2 • 3 • 5 • 9 • 13 • 14)

13 €

“6 FORMAGGI”

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

Tomatenmark, Mozzarella fior di latte, 6 Käse nach Wahl des Küchenchefs, Trockenwurst

(3 • 9 • 10 • 13)

14 €

“IL MARE DELLA SARDEGNA”

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

Tomatenpüree, Fior di Latte Mozzarella, Tintenfisch, Oktopus, Tintenfisch, Garnele, Garnele 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, seaglie di grana

Tomatenpüree, Fior di Latte Mozzarella, Parmaschinken, Burrata, Rucola, gelbe Kirschtomaten, Grana-Flocken

(3 • 9 • 13)

16 €

“NORVEGIA”

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

Mozzarella fior di latte, geräucherter Lachs, Rahm, Krabbenfleisch

(3 • 5 • 8 • 9)

14 €

“IL GRANCHIONE”

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

Mozzarella fior di latte, Krabbenfleisch, Tropea-Zwiebel, Rahm

(3 • 9 • 13)

13 €

“MARINARA”

Polpa di pomodoro, origano, aglio

Fruchtfleisch von Tomaten, Oregano, Knoblauch

(9 • 13)

7 €



Panozze

(solo a pranzo)

(nur zum Mittagessen)

“EMILIANA”

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

Parmaschinken, Mayonnaise, Rucola, gehobelter Parmigiano Reggiano, Datterini-Tomate

(3 • 9 • 14)

13 €

“TERRA SARDA”

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

Zucchini, Paprika, Auberginen, Sardische Pecorino-Fondue, Mozzarella

(3 • 9)

10 €

“FUME’ DI MARE”

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

Schwertfisch, Thunfisch, Lachs, Rucola, Austern-Mayonnaise

(3 • 5 • 8 • 9 • 13 • 14)

19 €

ELENCO ALLERGENI

Allergenliste

- 1 Arachidi e derivati**
Erdnüsse und Derivate
- Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi**
Verpackte Snacks, Cremes und Dressings, die enthalten auch in kleinen Mengen
- 2 Frutta e guscio**
Obst und Schale
- Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi**
Mandeln, Haselnüsse, gewöhnliche Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Cashews und Pistazien
- 3 Latte e derivati**
Milch und Derivate
- Ogni prodotto in cui viene usato latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie**
Jedes Produkt, das Milch enthält: Joghurt, Kekse, Kuchen, Eis und verschiedene Cremes
- 4 Molluschi**
Schalentiere
- Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina etc**
Jakobsmuschel, Herzmuschel, Kammuschel, Miesmuschel, Auster, Napfschnecke, Venusmuschel, Telline usw.
- 5 Pesce**
Fisch
- Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali**
Lebensmittelprodukte, die Fisch enthalten, auch wenn in geringen Prozentanteilen
- 6 Sesamo**
Sesam
- Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale**
Ganze Samen für Brot, Mehle, auch wenn sie es in minimalen Prozentanteilen enthalten
- 7 Soia**
Soja
- Prodotti derivati come: latte di soia, spaghetti di soia e simili**
Abgeleitete Produkte wie: Sojamilch, Sojaspaghetti und dergleichen
- 8 Crostacei**
Krustentiere
- Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili**
Meeres- und Süßwasser: Garnelen, Scampi, Hummer, Krabben und dergleichen
- 9 Glutine**
Gluten
- Cereali, grano, segale, orzo, avena farro, kamut, inclusi ibridi e derivati**
Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, einschließlich Hybriden und Derivate
- 10 Lupini**
Lupinen
- Presenti in cibi vegani sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari**
Vorhanden in veganen Lebensmitteln in Form von: Braten, Salami, Mehl und ähnlichem
- 11 Senape**
Senf
- Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda**
Man kann es in Saucen und Dressings finden, besonders in Senf
- 12 Sedano**
Sellerie
- Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegani**
Sowohl in Stücken als auch in Zubereitungen für Suppen, Soßen und vegane Konzentrate
- 13 Anidride solforosa e solfiti**
Schwefeldioxid und Sulfite
- Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve etc**
Lebensmittel in Essig, Öl und Salzlake, Marmeladen, getrocknete Pilze, Konserven usw.
- 14 Uova e derivati**
Eier und Derivate
- Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionati, pasta all'uovo**
Eier und Produkte, die sie enthalten, wie z. B.: Mayonnaise, emulgiert, Eiernudeln

*Prodotto congelato *Gefrorenes Produkt

**Prodotto fresco abbattuto a bordo **Frisches Produkt an Bord gekühltes

***Prodotto fresco abbattuto in loco ***Frisches Produkt vor Ort gekühltes

COPERTO 2 € DECKGEBÜHR 2 €



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

Telefono e WhatsApp: 070 978 9809