

C A S T E L L A R O
Bistrot

M E N U



ANTIPASTI

- Pane, burro e acciughe — €18
- Gambero rosso crudo — € 6 al pz.
- Tonno tonnato — € 20
- Battuta di manzo, salsa di soia, senape e misticanza — € 20
- Gamberetti di nassa saltati in padella, pepe e limone — € 18
- Coppo di gamberi in panko, pesce azzurro e mayo agli agrumi — € 22
(possibilità alternativa vegetale)

PRIMI

- Calamarata con ragù bianco, capperi e ciliegino — € 22
- Ditale alla pepata di cozze, prezzemolo e mandorle tostate — € 20
- Spaghetti al pesto di capperi, finocchietto selvatico e primo sale di Vulcano — € 18
- Busiate al ragù di suino nero dei nebrodi e tuma — € 20

SECONDI

- Fish burger di spada, mayo capperi e finocchietto, ciliegino arrosto, misticanza e patate buccia — € 22
- Tagliata di tonno e caponatina di verdure — € 22
- Involtini di spatola panati, insalata di patate e capperoni — € 25
- Capocollo di suino nero, cicorie saltate e mollica atturrata — € 22

DOLCI

- Semifreddo Eoliano — € 12
- Tiramisù della Tenuta — € 12
- Cannolo alla ricotta tradizionale — € 12

MENU DEGUSTAZIONE

— € 50 —

- Tonno tonnato
- Spaghetti al pesto di capperi, finocchietto selvatico e primo sale di Vulcano
- Involtini di spatola panati, insalata di patate e capperoni
- Cannolo alla ricotta tradizionale

— € 70 —

- Gamberetti di nassa saltati in padella, pepe e limone
- Tonno tonnato
- Spaghetti al pesto di capperi, finocchietto selvatico e primo sale di Vulcano
- Ditale alla pepata di cozze, prezzemolo e mandorle tostate
- Tagliata di tonno e caponatina di verdure
- Semifreddo Eoliano

Selezione di vini Tenuta di Castellaro in abbinamento:

€ 25 - 3 calici / € 30 - 4 calici / € 35 - 5 calici

— Coperto — € 4

— Acqua microfiltrata naturale o frizzante — € 3

— Caffè — € 2

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze.

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento.

Alcuni potrebbero essere stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004.

C A S T E L L A R O
Bistrot

C A R T A D E I V I N I



CASTELLARO

Bistrot



Isola di Lipari

Una terra senza mezze
misure che nutre ogni
chicco della nostra vite
ed ispira ogni nostra
bottiglia.

I nostri vini nascono
dall'amore per un
territorio unico e dalla
volontà di recuperarlo
per dare vita ad un
progetto fatto di terra,
vigna e persone, in
un'estrema sintesi
di purezza.

Vini Bianchi

Bianco Porticello 2023 26,00 €

60% Carricante 40% Moscato Bianco
IGT Terre Siciliane Bianco

Bianco Pomice 2023 31,00 €

60% Malvasia delle Lipari 40% Carricante
IGT Terre Siciliane Bianco

Eúxenos 2022 46,00 €

100% Malvasia delle Lipari, versione secca
lievemente macerata in anfora di cocciopesto
IGT Terre Siciliane Bianco

Bollicine

Marsili Bianco 2021 29,00 €

100% Moscato Bianco
Bianco Frizzante. Metodo Ancestrale (PET-NAT)

Marsili Rosato 2023 29,00 €

100% Pinot Nero
Rosato Frizzante. Metodo Ancestrale (PET-NAT)

Vino Rosato

Rosa Caolino 2023 26,00 €

100% Corinto Nero
IGT Terre Siciliane Rosato

Vini Rossi

Ypsilon 2021 27,00 €

Corinto Nero, Nero d'Avola e Alicante in percentuali varianti
IGT Terre Siciliane Rosso

Nero Ossidiana 2020 35,00 €

90% Corinto Nero e 10% Nero d'Avola
IGT Terre Siciliane Rosso

Corinto 2021 48,00 €

100% Corinto Nero
IGT Terre Siciliane Rosso

Vino Dolce

Malvasia delle Lipari 2019 36,00 €

95% Malvasia delle Lipari, 5% Corinto Nero
Malvasia delle Lipari DOC

CASTELLARO

Bistrot

MASSIMO
LENTSCH

Etna Versante Nord

La passione per la Sicilia raccontata attraverso i nostri vini prodotti sull'Etna, dove i due vitigni autoctoni per eccellenza sussurrano sensazioni attraverso un linguaggio dal suono musicale, ricco di quei sottili dettagli che si scoprono già dal primo sorso.

Vini Bianchi

Carricante 2021 29,00 €
90% Carricante, 10% altri vitigni autoctoni
IGT Terre Siciliane Bianco

Etna Bianco 2023 31,00 €
100% Carricante
Etna Bianco DOC

Vino Rosato

Etna Rosato 2023 28,00 €
100% Nerello Mascalese
Etna Rosato DOC

Vini Rossi

Etna Rosso 2022 32,00 €
100% Nerello Mascalese
Etna Rosso DOC

Etna Rosso San Teodoro 2019 34,00 €
100% Nerello Mascalese
Etna Rosso DOC

Etna Rosso Cosentino 2016 36,00 €
100% Nerello Mascalese
Etna Rosso DOC

Etna Rosso Feudo di Mezzo 2020 42,00 €
100% Nerello Mascalese
Etna Rosso DOC



Champagne

Selezionate etichette che esprimono la curiosità per l'insolito. Abbiamo scelto piccoli Vignerons che lavorano artigianalmente e con pratiche sostenibili vigneti situati nei terroir più prestigiosi della Champagne.

Jean Josselin – Gye Sur Seine 65,00 €
Cuvée des Jean – Extra Brut
100% Pinot Noir

Christian Naudè – Charly Sur Marne 65,00 €
Rosè Brut
65% Pinot Meunier 22% Chardonnay 13% Pinot Noir

J.Pérard Père et Fils – Ambonnay 70,00 €
Cuvée de Réserve Ambonnay Grand Cru
75% Pinot Noir 25% Chardonnay

A.Chauvet – Montagne de Reims 75,00 €
Cachet Vert Brut
100% Chardonnay Premier e Grand Cru

Michel Gonet – Avize 95,00 €
Blanc de Blancs Brut Nature Grand Cru Millesimato
100% Chardonnay Grand Cru di Mesnil sur Oger, lieu-dit "les Hautes Mottes"

C A S T E L L A R O *Bistrot*



Isola di Lipari

Una terra senza mezze
misure che nutre ogni
chicco della nostra vite
ed ispira ogni nostra
bottiglia.

I nostri vini nascono
dall'amore per un
territorio unico e dalla
volontà di recuperarlo
per dare vita ad un
progetto fatto di terra,
vigna e persone, in
un'estrema sintesi
di purezza.

Magnum

Vini Bianchi

Bianco Porticello 2022

60% Carricante 40% Moscato Bianco
IGT Terre Siciliane Bianco

52,00 €

Bianco Pomice 2019/20/21

60% Malvasia delle Lipari 40% Carricante
IGT Terre Siciliane Bianco

65,00 €

Vini Rossi

Nero Ossidiana 2020

90% Corinto Nero e 10% Nero d'Avola
IGT Terre Siciliane Rosso

65,00 €

Corinto 2021

100% Corinto Nero
IGT Terre Siciliane Rosso

90,00 €