

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 pezzo
- Tonno tonnato — € 20
- Battuta di manzo, senape, acciughe e peperone arrosto — € 20
- Tartara di pesce con mandorle tostate e capperi — € 20
- Coppo di pesce in panko e mayo agli agrumi — € 22  
(possibilità alternativa vegetale)

## PRIMI

- Calamarata con ragù di pesce, capperi e ciliegino — € 22
- Ditale alla pepata di cozze, prezzemolo e mandorle tostate — € 20
- Spaghetto al pesto di capperi e primo sale di Vulcano — € 18
- Busiate al ragù di suino nero dei Nebrodi e tuma — € 20

## SECONDI

- Fish burger di spada, mayo ai capperi, ciliegino arrosto e patate con buccia — € 22
- Tagliata di alalunga e caponatina di verdure — € 22
- Involtini di spatola panati, insalata di patate e capperi — € 25
- Capocollo di suino nero dei Nebrodi e patate dorate — € 22

## DOLCI

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

## MENU DEGUSTAZIONE

— € 50 —

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

— € 70 —

- Tartara di pesce con mandorle tostate e capperi
- Tonno tonnato
- Spaghetto al pesto di capperi e primo sale di Vulcano
- Ditale alla pepata di cozze, prezzemolo e mandorle tostate
- Involtini di spatola panati, insalata di patate e capperi
- 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



TENUTA DI  
CASTELLARO

## 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 60% Carricante 40% Moscato Bianco IGT Terre Siciliane Bianco	26,00 €
Bianco Pomice 2023 60% Malvasia delle Lipari 40% Carricante IGT Terre Siciliane Bianco	31,00 €
Eúxenos 2022 100% Malvasia delle Lipari, versione secca lievemente macerata in anfora di cocciopesto IGT Terre Siciliane Bianco	46,00 €

### Bollicine

Marsili Bianco 2021 100% Moscato Bianco Bianco Frizzante. Metodo Ancestrale (PET-NAT)	29,00 €
Marsili Rosato 2023 100% Pinot Nero Rosato Frizzante. Metodo Ancestrale (PET-NAT)	29,00 €

### Vino Rosato

Rosa Caolino 2023 100% Corinto Nero IGT Terre Siciliane Rosato	26,00 €
--	---------

### Vini Rossi

Ypsilon 2021 Corinto Nero, Nero d'Avola e Alicante in percentuali varianti IGT Terre Siciliane Rosso	27,00 €
Nero Ossidiana 2020 90% Corinto Nero e 10% Nero d'Avola IGT Terre Siciliane Rosso	35,00 €
Corinto 2021 100% Corinto Nero IGT Terre Siciliane Rosso	48,00 €

### Vino Dolce

Malvasia delle Lipari 2019 95% Malvasia delle Lipari, 5% Corinto Nero Malvasia delle Lipari DOC	36,00 €
---	---------

# C A S T E L L A R O

## 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  
Cuvée des Jean – Extra Brut 65,00 €  
100% Pinot Noir

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

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

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

Michel Gonet – Avize  
Blanc de Blancs Brut Nature Grand Cru Millesimato 95,00 €  
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

52,00 €

60% Carricante 40% Moscato Bianco

IGT Terre Siciliane Bianco

Bianco Pomice 2019/20/21

65,00 €

60% Malvasia delle Lipari 40% Carricante

IGT Terre Siciliane Bianco

### Vini Rossi

Nero Ossidiana 2020

65,00 €

90% Corinto Nero e 10% Nero d'Avola

IGT Terre Siciliane Rosso

Corinto 2021

90,00 €

100% Corinto Nero

IGT Terre Siciliane Rosso