

L'ITALIE AUTHENTIQUE S'INVITE À VOTRE TABLE...

Castel del Monte

RISTORANTE - TRATTORIA - PIZZERIA

Alla vostra Salute



Les Apéritifs (4 cl)

Ricard	5,00€
Martini blanc ou rouge	5,00€
Kir vin blanc cassis (12 cl)	4,60€
Campari	5,00€
Porto rouge	5,00€
Suze	5,00€
Jack Daniel's Whiskey	6,00€
Gin Gordon	5,00€
Vodka Poliakov	5,00€
Martini San bitter rosso	6,80€

Les Bulles (12 cl)

Coupe de Prosecco	6,50€
Kir Prosecco	6,80€
<i>Crème de cassis, Framboise, Pêche</i>	
Coupe de Moscato d'Asti	6,50€
Coupe de Crémant d'Alsace	7,00€
Kir Crémant	7,50€
Apérol Spritz	8,50€
<i>Apérol, Prosecco, San Pellegrino</i>	
Apéritif maison	7,50€
<i>Coupe de Prosecco, Sirop de fleur de sureau, Cerise Amarena</i>	

Les Bières (25 cl)

EKU blonde à la pression	3,60€
<i>La pureté bavaroise 100% naturelle</i>	
Picon Bière	4,00€
Panaché	3,20€
Monaco	3,40€
Bière à la pression du moment (30 cl)	4,00€
Heineken (sans alcool)	3,00€

Les Jus & Softs

Jus de fruits (25 cl)	3,50€
<i>Orange, Ananas, Pomme, Tomate</i>	
Coca-Cola/Coca-Cola zéro (33 cl)	3,40€
Limonade (33 cl)	2,50€
Diabolo (33 cl)	2,60€
<i>Fraise, Grenadine, Menthe, Citron</i>	
Thé glacé (25cl)	3,50€
Orangina (25cl)	3,50€
Perrier (33 cl)	3,50€
Schweppes (25 cl)	3,00€
Bitter San Pellegrino (10 cl)	3,50€
San Pellegrino chinò (20 cl)	3,60€

Les Eaux

San Pellegrino (50 cl)	3,50€
San Pellegrino (100 cl)	6,00€
Lisbeth plate (50 cl)	3,00€
Lisbeth plate (100 cl)	5,00€



I nostri Antipasti

Tagliere di salumi

Planchette de charcuterie fine italienne

Piatto misto & Zeppole

Charcuterie fine italienne, tomates séchées, olives des Pouilles, oignons rouges de Tropea & petits pains frits

Gravlax de saumon fait maison

& tuile de parmesan, huile vierge, jeunes pousses, baies roses, poivre du Timut

La Bruschetta

Tranche de pain grillée à la tomate cerise fraîche, mozzarella fior di latte gratinée, posée sur un nid de salade

Insalata verde

Salade verte, tomates cerises, oignons rouges de Tropea, huile vierge et vinaigre de Modene

Pizza blanche

Ancêtre de la pizza, simplement agrémentée d'un filet d'huile vierge et d'origan séché d'Italie

Pizza blanche à la mozzarella fior di latte

Zeppole fritte

Petits beignets de pâte à pizza frits

9,00€

16,00€

9,00€

8,00€

5,00€

6,50€

8,00€

6,00€

Le nostre Carni & Pesci

Pour accompagner vos plats, le chef propose des pâtes, des frites maison ou la poêlée de légumes du moment

La Milanaise	20,00€
Escalope de veau panée nappée de sauce tomate maison	
La 4 formaggi	20,00€
Escalope de veau panée nappée de 4 formaggi	
L'Entrecôte de bœuf	23,50€
& son doux gorgonzola	
Filet de rouget	20,50€
Peperonata de poivrons frais, tomates cerises fraîches, olives des Pouilles, fleurs de câpre	
Pavé de saumon frais	20,00€
Emulsion crème & pesto au basilic maison	

Toutes nos viandes sont issues de races à viande françaises et/ou européennes

Nostre Insalate

Insalata del cappo	17,00€
Chiffonnade de jambon de Parme, burrata des Pouilles, chips de basilic & zeppole	
Burratina caprese	14,00€
Medley de tomates fraîches, huile vierge, vieux balsamique, condiment au pesto de basilic della casa	
Insalata italiana	17,00€
Salade verte, roquette, tomates cerises, olives violettes des Pouilles, chips de pancetta, poivrons grillés, concombre, ricotta & copeaux de parmesan	



I nostri piatti di pasta tipici

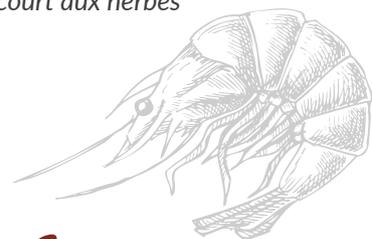
Nos plats de pâtes traditionnels ou typiques

Pasta au choix: Orechiette, Linguine ou Penne

Bolognese	15,00€
L'authentique ragù à base de bœuf haché, sauce tomate maison, oignons, céleri et huile vierge	
Carbonara la vera	15,00€
Guanciale, pancetta, parmesan, jaune d'œuf, poivre noir e basta !!!	
Pesto di basilico fresco della casa	14,00€
Basilic frais, huile vierge, parmesan, ail, pecorino & pignons de pin	
Ai 4 formaggi	15,00€
Gorgonzola doux, mozzarella fior di latte, parmesan & mascarpone	
Gnocchi fresci ai 4 formaggi	16,00€
Lasagne bolognese	16,00€
& salade verte	
Vegano	14,00€
Légumes du marché, ail violet, jus court aux herbes	

Pasta & frutti di mare

Gambas la black entières	17,50€
Persillade & courgette fraîche, jus au citron de Sicile	
Salmone	17,50€
Dés de saumon frais, crème fraîche, tomates cerises, ail violet	
Il Duo	24,00€
Noix de St-Jacques fraîches & Scampi, jus au vin blanc persillé	



Nos plats sont cuisinés maison, de l'entrée au dessert, avec des produits frais et l'amour de l'Italie

PRIX NETS TTC, SERVICE COMPRIS

Nostre Pizze



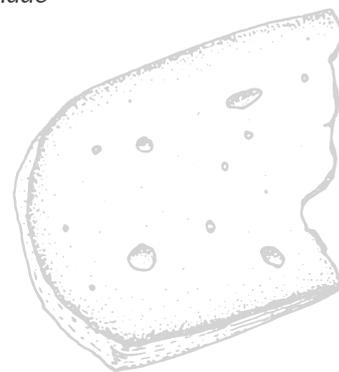
Margherita Sauce tomate, mozzarella fior di latte	9,00€
Napolitana Sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, fleurs de câpre & olives des Pouilles	14,00€
Regina Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons de Paris frais & jambon cuit italien tranché fin	13,00€
3 Formaggi Sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmesan	14,00€
Quattro stagione Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poivrons frais, champignons de Paris frais, olives des Pouilles, jambon cuit italien tranché fin	14,00€
Diavola Sauce tomate, mozzarella fior di latte, « spianata » piquante au piment de Calabre, olives des Pouilles	15,00€
Parma Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme & roquette	16,00€
Paesana Sauce tomate, mozzarella fior di latte, lardons, oignons, poivrons frais & œuf	15,00€
Vegetariana Sauce tomate, mozzarella fior di latte, légumes frais du marché	13,00€
Calzone Sauce tomate, mozzarella fior di latte, œuf, champignons de Paris frais, jambon cuit italien tranché fin	15,00€
Mezza e Mezza 2 moitiés au choix sauf la Calzone et la Kenzo	17,00€
Alan Sauce tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises fraîches, roquette, copeaux de parmesan, huile vierge	14,00€
Kenzo Pâte à pizza blanche épaisse, roquette, tomates cerises fraîches, jambon de Parme, burrata des Pouilles, huile vierge, réduction de balsamique	17,00€
Salmone Sauce tomate, mozzarella fior di latte, saumon frais, fleurs de câpre, olives des Pouilles, oignons rouges de Tropea, persillade	17,00€
Royale Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poivrons frais, noix de St-Jacques fraîches & Scampi, persillade	22,00€

Ingrédient supplémentaire 1,50€
Buratta fraîche des Pouilles 4,00€
Jambon de Parme ou Spianata 3,00€
Supplément pâte épaisse 4,00€

Per i nostri bambini

Pizza Margherita **ou** Jambon
ou Piatino de pâtes à la bolognese du chef
+ 1 boule de glace aux choix

9,00€



L'Italie à Barembach

Bienvenue au Castel del Monte, autrefois connu sous le nom de Château de Barembach, délicieux petit château Renaissance, qui aurait pu être le cadeau d'une fée.

Transformé en hôtel restaurant dans les années 1980 par la famille Clément, cette maison de maître change de propriétaire en 2019. Après des travaux de rénovation, savoureux mariage de modernité et d'authenticité, le Castel del Monte se transforme en un bel établissement contemporain, tout en conservant sa beauté d'autrefois, et devient un lieu réputé de la cuisine italienne.

Originaire de la région des Pouilles, Savino VENTRIGLIO, véritable chef italien, a renommé ce lieu en souvenir d'un beau château du XIII^e siècle près duquel il a grandi, le Castel del Monte, composé de huit tours, qui se dresse au sommet d'une colline dans la commune d'Andria. Savino a élaboré avec passion les recettes de la carte que vous tenez entre les mains.

Laissez-vous séduire par les nombreuses spécialités traditionnelles ou revisitées qui vous sont proposées : pizza, pasta, viandes, poissons, crustacés... pour un voyage en Italie au cœur de votre assiette...

Buon appetito !





Mangia all'ora italiana

 Restaurant Castel Del Monte

<https://casteldelmonte.valleedelabruche.fr>