

OSTERIA  
CASTELLABATE



# UN'ESPERIENZA DI GUSTO E TRADIZIONE

Osteria Castellabate è il cuore pulsante della tradizione Romagnola, dove ogni piatto racconta una storia fatta di genuinità e passione. Per noi il cibo non è solo nutrimento, ma un'emozione da vivere e condividere.

La pasta è tirata a mano dalle nostre sfogline, la piadina la facciamo noi ogni giorno, scegliamo carni nostrane selezionate per garantirvi un'esperienza di alta qualità e i dolci fatti in casa completano ogni cena con una dolcezza che si ricorda.

In ogni angolo dell'Osteria si respira la convivialità, il piacere di stare insieme e di gustare piatti che sanno di casa, di famiglia e di tradizione.

*Buon Appetito*





**OSTERIA**  
CASTELLABATE

# ANTIPASTI

**SFORMATINO DI POLENTA**  
con Fonduta di formaggi misti  
oppure al Ragù tradizionale 6.50 €

**SQUACQUERONE RUCOLA  
E PROSCIUTTO CRUDO**  
con piadina fatta a mano 7.50 €

**FORMAGGI MISTI**  
del territorio con confettura  
di fichi caramellati 7.50 €

**TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI**  
nostrani della Romagna con  
piadina fatta a mano 9.50 €

**TAGLIERE DI PROSCIUTTO  
CRUDO DI PARMA**  
con piadina fatta a mano 8.50 €

**BATTILARDA DELL'OSTE**  
con tortino di squacquerone,  
frittatine e salamino nostrano 7.50 €

**MISTO DI CROSTINI DELL'OSTERIA**  
con salse fatte in casa  
e pane rustico abbrustolito 8.95 €

**BUFALA E PROSCIUTTO**  
tagliere con crudo, mozzarella  
di bufala, rucola e piadina 9.95 €

**DEGUSTAZIONE DELLO CHEF**  
un percorso tra gli antipasti  
dell'Osteria, selezionati  
e preparati dallo Chef 12.95 €

Piadina fatta a mano e coperto 2.50 €



Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione fornita su richiesta dal personale. Tutti i piatti del menu contrassegnati da asterisco \*, a seconda dei periodi stagionali o di mercato, potrebbero essere freschi, congelati o surgelati.

Tutte le immagini presenti sono esclusivamente a scopo illustrativo



# PASTA FATTA A MANO

## **TAGLIATELLE TIRATE A MANO**

al ragù Romagnolo  
dello Chef

7.95 €

## **GNOCCHI RUSTICI**

di patate all'antico  
sugo di salsiccia

9.95 €

## **TORTELLI FATTI A MANO**

con speck rucola  
e fonduta di  
squacquerone

10.95 €

## **RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI FATTI A MANO**

con pesto di basilico  
fresco, pomodorini  
e ricotta salata

10.95 €

## **TORTELLONI DI RICOTTA**

al sugo dello Chef con  
funghi porcini\* e salsiccia

11.95 €

## **STROZZAPRETI FATTI A MANO**

con fonduta al tartufo  
di formaggi del territorio  
e salsiccia

11.95 €





# PASTA FATTA A MANO

## STROZZAPRETI FATTI A MANO

al ragù bianco di  
salsiccia, radicchio  
rosso e grana padano

9.95 €

## CAPPELLETTI IN BRODO FATTI A MANO

secondo la ricetta  
dell'antica tradizione

11.95 €

## PASTA E FAGIOLI FATTA IN CASA

con maltagliati fatti  
a mano caserecci

9.95 €

## TAGLIATELLE RUSTICHE TIRATE A MANO

al sugo dell'Osteria  
con funghi porcini \*

10.95 €

## GNOCCHETTI FATTI A MANO

con fonduta di Gorgonzola DOP  
radicchio rosso e parmigiano

10.95 €

## TORTELLI DI RICOTTA FATTI A MANO

al ragù tradizionale  
della Romagna  
e parmigiano

10.95 €



I Cappelletti in Brodo fatti a mano la Pasta e Fagioli fatta in casa sono disponibili solo per la stagione invernale da Ottobre fino ad Aprile



# CARNI ALLA GRIGLIA

**GRIGLIATA DI SALSICCIA  
E COSTICIE NOSTRANE**  
della casa alla griglia 8.95 €

**SCORTICHINO CON GRANA RUCOLA  
POMODORINI E BALSAMICO**  
tagliata di manzo alla griglia con scaglie  
di grana, rucola, pomodorini e  
aceto balsamico 13.95 €

**GRIGLIATA MISTA CASTELLABATE**  
con carni nostrane  
selezionate dallo Chef 14.95 €

**COSTOLETTE D'AGNELLO**  
alla griglia dell'Osteria 13.95 €

**MAIALINO DA LATTE**  
nostrano alla griglia 13.95 €

**SCORTICHINO  
DI MANZO ALLA GRIGLIA**  
con radicchio rosso,  
scalogno e formaggio  
di fossa di Sogliano DOP 12.95 €

**SPIEDONE DA UN METRO**  
di salsiccia nostrana alla griglia 18.95 €

**FIORENTINA ALLA GRIGLIA**  
carne selezionata, servita su piastra di  
ghisa rovente che preserva calore e  
succosità (minimo 600 gr.) 5.50 €  
all'etto

**GRIGLIATA DI VERDURE  
CON TORTINO DELL'OSTERIA**  
verdure di stagione alla griglia con  
tortino al forno di squacquerone  
e parmigiano 8.95 €





# CARNI ALLA GRIGLIA

## TAGLIATA AL SALE DI CERVIA

tagliata di manzo alla griglia  
al sale grosso di Cervia  
e rosmarino 19.95 €

## TAGLIATA CON GRANA RUCOLA POMODORINI E BALSAMICO

tagliata di manzo alla griglia  
con scaglie di grana, rucola,  
pomodorini e aceto balsamico 19.95 €

## TAGLIATA AI FUNGHI PORCINI \*

tagliata di manzo alla griglia  
con funghi porcini \* 20.95 €

## FILETTO DELL'OSTERIA

carne di manzo selezionata  
alla griglia al sale grosso  
di Cervia e rosmarino 21.95 €

## FILETTO AL LARDO DI COLONNATA

carne di manzo selezionata  
alla griglia con lardo  
di Colonnata 22.95 €

## FILETTO AI FUNGHI PORCINI \*

carne di manzo selezionata  
alla griglia specialità dello  
Chef con funghi porcini \* 22.95 €

## CONTORNI CASERECCI

Insalata fresca di stagione 4.50 €

Erbette saltate in padella  
con aglio e peperoncino 5.50 €

Patate croccanti dorate al forno 4.95 €

Verdure miste del contadino  
alla griglia 6.50 €





# PIZZE DELL'OSTERIA

<b>FORNARINA</b> olio, sale e rosmarino	4.50 €
<b>FORNARINA</b> con prosciutto crudo	7.50 €
<b>PIZZA ROSSA</b> Pomodoro, origano e olio d'oliva	4.95 €
<b>MARINARA</b> Pomodoro, aglio e prezzemolo	5.95 €
<b>MARGHERITA</b> Pomodoro e mozzarella	6.95 €
<b>NAPOLETANA</b> Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano	6.95 €
<b>ROMANA</b> Pomodoro, mozzarella, capperi di Pantelleria, acciughe e origano	7.50 €
<b>CAPRICCIOSA</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofini, olive nere e origano	9.95 €
<b>PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi freschi	8.95 €
<b>PIZZA AI QUATTRO FORMAGGI</b> Mozzarella e fonduta di formaggi misti	9.50 €
<b>PROSCIUTTO CRUDO RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola fresca e scaglie di grana	10.95 €
<b>PIZZA QUATTRO STAGIONI</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini, funghi freschi e olive nere	9.95 €
<b>TONNARA</b> Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, origano e olive nere	9.95 €

**LE NOSTRE PIZZE VENGONO SERVITE SOLO A CENA E NON A PRANZO**



Le nostre pizze sono fatte a mano con 5 farine Italiane di alta qualità, per condirle utilizziamo ingredienti selezionati della zona della Romagna. La pizza lievita per 48 ore, per garantire un impasto altamente digeribile.



# PIZZE DELL'OSTERIA

## AMERICANA

Pomodoro, mozzarella, wurstel  
e patate croccanti 9.95 €

## CASTELLABATE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto  
crudo, funghi porcini \*, rucola  
e scaglie di grana 11.95 €

## TOSCANA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia  
e funghi porcini \* 11.50 €

## PIZZA DELLO CHEF

Pomodoro, mozzarelline fresche  
di bufala intere con basilico  
e olio di oliva 11.95 €

## GOLOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto  
cotto, salsiccia e cipolla  
di Tropea 10.50 €

## PARMIGIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane,  
basilico e parmigiano 9.95 €

## ROMAGNOLA

Mozzarella, prosciutto crudo,  
squacquerone e rucola 10.50 €

## CONTADINA

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola,  
patate e pancetta 10.50 €

## WURSTEL

Pomodoro, mozzarella e wurstel 8.95 €

## SALSICCIA

Pomodoro, mozzarella e salsiccia  
nostrana 8.95 €





# PIZZE DELL'OSTERIA

## DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella e  
salame piccante

8.95 €

## CAMPAGNOLA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia,  
erbette saltate in padella con aglio  
e peperoncino

10.50 €

## BUFALOTTA

Pomodoro, mozzarella di bufala  
e basilico fresco

10.50 €

## BUFALA E PROSCIUTTO CRUDO

Mozzarella di bufala, prosciutto crudo,  
pomodorini e scaglie di grana

11.95 €

## VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella, zucchine,  
melanzane, peperoni e funghi freschi

10.95 €

## GUSTOSA ALLE VERDURE

Pomodoro, mozzarella, grana,  
verdure alla griglia e crema di  
aceto balsamico

11.50 €

## L'ORTOLANA

Rucola, funghi freschi, pomodorini,  
mozzarella di bufala, aceto balsamico,  
olio d'oliva e scaglie di grana

11.50 €

## VARIAZIONI INGREDIENTI EXTRA

Verdure alla griglia di stagione

2.50 €

Formaggi, salumi e funghi freschi

1.50 €

Prosciutto crudo, funghi porcini\*  
e mozzarella di bufala

2.50 €

# DOLCI FATTI IN CASA

**PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO**  
o al cioccolato o al caramello 4.95 €

**SEMIFREDDO AL CROCCANTE**  
con mandorle e salsa al cioccolato fuso 5.95 €

**ZUPPA INGLESE TRADIZIONALE DELLO CHEF**  
con pan di spagna, crema e cioccolato 5.95 €

**TIRAMISÙ CASTELLABATE**  
al mascarpone, caffè e polvere di cacao 5.95 €

**BISCOTTI CANTUCCI FATTI IN CASA**  
con calice di passito dolce 4.95 €

**TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO FUSO**  
con gelato della casa 5.95 €

**CESTINO DI BISCOTTO**  
con crema di mascarpone, salsa  
di cioccolato e mandorle 5.95 €

**CESTINO DI BISCOTTO**  
con crema di mascarpone e  
salsa ai frutti di bosco 5.95 €

**MILLEFOGLIE CROCCANTE**  
alla crema chantilly con caramello 5.95 €

**CHEESECAKE FATTA IN CASA**  
con salsa ai frutti di bosco 5.95 €

# GELATI E FRUTTA

**SORBETTO CREMOSO DEL CASTELLO**  
al limone o al caffè 3.50 €

**ANANAS FRESCO AL NATURALE** 4.95 €

**ANANAS**  
con panna montata e cioccolato 5.95 €

**TARTUFO BIANCO O NERO \*** 5.50 €  
variazioni affogato al Baileys o al caffè +1.50 €

**COPPA GELATO BIMBO \*** 3.00 €





# BOLLICINE

## RIGHI – EMILIA

### Pignoletto Frizzante - DOC

18.00 €

Profumo delicato e fruttato, con sentori di mela e fiori bianchi, gusto fresco, vivace e armonico, con perlage fine e finale frizzante

## ROENO – TRENTO ALTO ADIGE

### Müller-Thurgau Frizzante – IGT

20.00 €

Giallo paglierino luminoso, profumo fresco e aromatico, con note di fiori bianchi e agrumi, gusto vivace, frizzante e armonioso

## FOLLADOR – VENETO

### Prosecco Brut "Valbon" - DOC

20.00 €

Da uve Glera, Profumo floreale, fruttato nei toni di ananas, pera, albicocca e melograno, al palato risulta fresco e delicato

## BOSIO – LOMBARDIA

### Franciacorta Brut - DOCG

32.00 €

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati; profumo elegante e fine, agrumi e fiori bianchi, gusto secco, fresco e armonico, con perlage persistente e finale equilibrato e raffinato

# VINI BIANCHI

## FERRUCCI – EMILIA

### Trebbiano di Romagna "Mattinale" - DOC

14.00 €

Giallo paglierino, fresco e delicato, con note di frutta e fiori di campo, gusto secco, leggero e armonico, con buona freschezza, finale piacevole

## FUGATTI – TRENTO ALTO ADIGE

### Gewürztraminer - DOC

22.00 €

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati; profumo aromatico e avvolgente, con note di rosa, spezie dolci e frutta tropicale, gusto pieno, morbido e armonico, con persistenza aromatica e finale elegante

## VIGNA DEL LAURO – FRIULI VENEZIA GIULIA

### Pinot Grigio Collio - DOC

20.00 €

Giallo paglierino brillante con riflessi ramati, profumo fruttato, con note di pera, mela e sentori floreali, gusto secco, morbido e armonico

## LINCANTO – CAMPANIA

### Greco di Tufo - DOCG

22.00 €

Colore luminoso con riflessi brillanti, profumo intenso e floreale, dominato dal gelsomino con note di pesca matura, gusto ricco, armonico e pieno, con buona intensità e finale morbido e persistente

## SAN SALVATORE – CAMPANIA

### Falanghina "Picco Dell'Angelo" - IGT

20.00 €

Giallo paglierino brillante, profumi floreali e di pesca gialla; al palato fresco, delicato, leggero e armonico, con buona morbidezza

## AGRICOLE VALLONE – PUGLIA

### Chardonnay "Versante" - IGP

18.00 €

Giallo paglierino brillante, profumo elegante e fruttato, con note di agrumi, mela, gusto fresco, equilibrato e armonico

# VINI ROSSI

## **BATTISTINI – EMILIA ROMAGNA**

**Sangiovese Castellabate di Romagna - DOC** 12.00 €

Rosso rubino brillante con lievi riflessi granati, profumo intenso, con sentori di frutti rossi maturi, gusto equilibrato e piacevole

## **FERRUCCI – EMILIA ROMAGNA**

**Sangiovese di Romagna "Auriga" – DOC** 14.00 €

Rosso rubino con riflessi intensi, profumo vinoso con note di viola, gusto pieno, delicato e armonico

## **FERRUCCI – EMILIA ROMAGNA**

**Sangiovese Superiore "Centurione" - DOC** 20.00 €

Rosso rubino intenso con lievi riflessi granati, profumo ampio e vinoso, con note di frutti rossi maturi, gusto pieno, secco e armonico, con finale lungo ed equilibrato

## **TENUTA SANTINI - EMILIA ROMAGNA**

**Sangiovese Superiore "Beato Enrico" - DOC** 20.00 €

Rubino carico con riflessi violacei, profumo ricco e intenso, di frutti di bosco e note di viola, gusto corposo, vellutato, equilibrato e persistente

## **BALIA DI ZOLA - EMILIA ROMAGNA**

**Sangiovese Modigliana Riserva "Redinoce"- DOC** 26.00 €

Rosso rubino profondo con riflessi granati; profumo elegante e complesso, con note di frutti rossi maturi, viola appassita e leggere sfumature balsamiche e speziate, gusto pieno, secco e armonico, con un finale lungo e persistente

## **CANTINA DI SOLIERA – EMILIA ROMAGNA**

**Lambrusco Grasparossa Secco - DOC** 18.00 €

Rosso intenso e frizzante, bouquet fruttato con ciliegia e viola, gusto fresco, brioso, fruttato e armonico

## **CANTINA DI SOLIERA – EMILIA ROMAGNA**

**Lambrusco Grasparossa Amabile - DOC** 18.00 €

Rosso rubino intenso e frizzante, profumo vinoso e fruttato con viola, spuma vivace e rosata, gusto dolce e gradevole

## **BOVIO - PIEMONTE**

**Barbera d'Alba "Il Ciotto" - DOC** 22.00 €

Rosso rubino con riflessi violacei, profumo intenso e fruttato, con note di ciliegia, prugna e leggere sfumature speziate, gusto pieno, secco e armonico, con finale lungo e avvolgente

## **CERRETO PIANO - TOSCANA**

**Morellino di Scansano - DOCG** 22.00 €

Rosso intenso e corposo, bouquet di amarene, spezie, rabarbaro e liquirizia, gusto morbido, rotondo, strutturato e persistente

## **A MANO - PUGLIA**

**Primitivo "Imprint of Mark Shannon" – IGP** 22.00 €

Rosso porpora con riflessi brillanti, profumi di more, lamponi, mirtilli e spezie, gusto vellutato, rotondo, elegante, con lungo finale

## **SPADAFORA – SICILIA**

**Nero d'Avola "Principe N" Bio - DOCG** 20.00 €

Rosso rubino, profumo avvolgente di frutti di bosco, gusto morbido e lunga permanenza aromatica

## VINI DOLCI

### ARIONE – PIEMONTE

Moscato d'Asti Spumante - DOCG 18.00 €

Vino dalla forte eleganza, con uno spiccato profumo che richiama le note avvolgenti del Moscato, sapore delicato, spuma persistente e finale equilibrato e armonico

### MARTINEZ – SICILIA

Zibibbo di Sicilia – IGP 18.00 €

Giallo paglierino brillante con riflessi dorati; profumo intenso e aromatico, con note di fiori d'arancio, agrumi e frutta tropicale, gusto morbido, armonico e fragrante, con piacevole aromaticità e finale lungo e delicatamente dolce

## VINO SFUSO

SANGIOVESE 1/4 L 3.00 €

SANGIOVESE 1/2 L 4.50 €

SANGIOVESE 1L 7.50 €

TREBBIANO FRIZZANTE O FERMO 1/4 L 3.00 €

TREBBIANO FRIZZANTE O FERMO 1/2 L 4.50 €

TREBBIANO FRIZZANTE O FERMO 1L 7.50 €

## BIRRE ALLA SPINA

MORETTI ORIGINAL 20 CL 3.00 €

MORETTI ORIGINAL 40 CL 5.00 €

MORETTI ORIGINAL CARAFFA 1L 10.00 €

ICHNUSA NON FILTRATA 20 CL 3.50 €

ICHNUSA NON FILTRATA 40 CL 6.00 €

ICHNUSA NON FILTRATA 1L 11.00 €

## BIRRE IN BOTTIGLIA

MORETTI LA BIANCA 33 CL 4.50 €

MORETTI LA ROSSA 33 CL 4.50 €

ERDINGER WEISS 50 CL 6.00 €

LAGUNITAS IPA 33 CL 5.00 €



## ACQUA

ACQUA NATURALE PEJO 75 CL 2.50 €

ACQUA FRIZZANTE PEJO 75 CL 2.50 €

## BEVANDE

SPRITE 33 CL 2.95 €

FANTA 33 CL 2.95 €

TÈ ALLA PESCA 33 CL 2.95 €

TÈ AL LIMONE 33 CL 2.95 €

COCA-COLA 33 CL 2.95 €

COCA-COLA ZERO 33 CL 2.95 €

## LIQUORI

AMARI 4.50 €

BIANCA 903 4.50 €

BARRIQUE 903 4.50 €

DICIOTTO LUNE STRAVECCHIA 4.50 €

PRIME UVE NERE 4.50 €

PRIME UVE BIANCHE 4.50 €

JACK DANIELS 6.00 €

OBAN CON SCAGLIE  
DI CIOCCOLATA AMARA 6.50 €

COGNAC, VODKA, RUM 5.00 €

## CAFFETTERIA

CAFFÈ 1.40 €

DECAFFEINATO 1.40 €

CAFFÈ CORRETTO 1.80 €

CAFFÈ D'ORZO PICCOLO 1.50 €

CAFFÈ D'ORZO GRANDE 2.50 €

GINSENG PICCOLO 1.50 €

GINSENG GRANDE 2.50 €

## MENÙ DELL'OSTERIA

### AFFETTATI DEL CASTELLO

affettati nostrani della Romagna e piadina calda

### TAGLIATELLE FATTE A MANO

al ragù tradizionale dello Chef

### COSTICCE NOSTRANE E SALSICCIA ALLA BRACE

### PATATE AL FORNO CROCCANTI

con erbe aromatiche

**19.90 €**

menù minimo per 2 persone

## MENÙ DEL CASTELLO

### TAGLIERE DELL'OSTERIA

con affettati e salumi nostrani con piadina fatta in casa

### STROZZAPRETI FATTI A MANO

al sugo di salsiccia, radicchio rosso, scalogno e parmigiano

### SCORTICHINO ALLA BRACE

con scaglie di grana rucola pomodorini e balsamico

### PATATE DORATE

al rosmarino

**23.90 €**

menù minimo per 2 persone

## MENÙ DEGUSTAZIONE

### TAGLIERE DELLO CHEF

misto salumi e affettati nostrani con frittatine del Castello e piadina calda

### TAGLIATELLE FATTE A MANO

al ragù tradizionale con parmigiano

### STROZZAPRETI FATTI IN CASA

al sugo bianco di salsiccia, radicchio rosso, scalogno e grana padano

### GRAN GRIGLIATA CASTELLABATE

con carni nostrane selezionate dallo Chef

### PATATE AL FORNO CROCCANTI

alle erbe aromatiche

Caffè, Limoncello della casa,  
Liquore alla liquirizia

**25.90 €**

menù minimo per 2 persone



## MENÙ DELLO CHEF

### GRAN BATTILARDA DELL'OSTE

gran tagliere di affettati e salumi nostrani, tortino al forno di squacquerone e parmigiano, frittatine miste, crostini dello Chef con piadina calda

### TORTELLONI FATTI A MANO

al sugo di funghi porcini\* e salsiccia

### TAGLIATELLE FATTE IN CASA

al ragù tradizionale Romagnolo con grana padano

### GRAN GRIGLIATA DELLO CHEF

con selezione di carni nostrane alla brace

### TAGLIATA DI MANZO ALLA BRACE

con rucola, pomodorini, scaglie di grana e crema di aceto balsamico

### PATATE DORATE AL FORNO

al profumo di bosco

Caffè, Limoncello della casa,  
Liquore alla liquirizia

**31.90 €**

menù minimo per 2 persone

## MENÙ BIMBO

### TAGLIATELLE FATTE IN CASA

al ragù tradizionale di Romagna  
oppure al sugo di pomodoro

1 bibita Coca Cola, Fanta o 1/2 Acqua

**6.90 €**

parco giochi gratuito

## PIZZATA BIMBI

### GRAN MISTO DI PIZZE DELL'OSTERIA

dedicato ai gusti dei bambini

1 Bibita e 1/2 Acqua in bottiglia

**9.90 €**

minimo per gruppi di 12 bambini  
parco giochi gratuito

## PIZZATA CASTELLABATE

### DEGUSTAZIONE DI PIZZE ASSORTITE DELLO CHEF

in una vasta varietà di gusti

1/4 di Vino o una Birra piccola  
e 1/2 Acqua in bottiglia

**13.90 €**

minimo per 8 persone

Tutti i menù sono validi per una sola persona  
e non sono condivisibili tra più persone

La PIZZATA è disponibile tutte le sere, escluso il sabato

Su tutti i menù con l'aggiunta di 2.50€ sono inclusi  
1/4 di vino a persona e acqua in bottiglia

## COMPLEANNI E LAUREE FESTE DICIOTTESIMO



Il compleanno, la laurea e la festa del diciottesimo che aspettavi da sempre, con zero limiti, solo divertimento e voglia di vivere alla grande.

## NOZZE D'ORO E D'ARGENTO E FESTE DI PENSIONAMENTO



Il traguardo dell'amore e il traguardo della carriera lavorativa, meritano una festa indimenticabile, circondati delle persone a te care, per celebrare questo momento insieme.

## FESTE AZIENDALI



Il luogo ideale per rafforzare lo spirito di squadra e festeggiare insieme i successi dell'anno. Un'esperienza condivisa che rafforza i legami, accende l'entusiasmo e contribuisce al senso di appartenenza all'azienda.



## EVENTI OSTERIA

Nella nostra Osteria puoi organizzare ogni tipo di evento, dai compleanni alle cerimonie, dalle feste aziendali alle ricorrenze più speciali. Puoi scegliere tra tutti i nostri menu, oppure puoi scegliere tra i piatti del menù alla carta e su richiesta è possibile riservare una sala privata e rendere la serata ancora più indimenticabile con musica e DJ dal vivo

## CRESIME COMUNIONI E BATTESIMI



Un'atmosfera accogliente per vivere momenti unici e pieni di significato con tutta la famiglia. Per queste occasioni speciali, rendi ogni momento davvero indimenticabile nella tua memoria.

## FESTE DI FINE SCUOLA

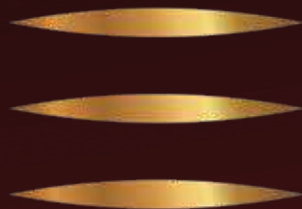


Un'occasione per celebrare la conclusione dell'anno scolastico con parco giochi gratuito, un momento di condivisione e di festa che rafforza i legami tra studenti, insegnanti e famiglie. Scopri i nostri Menù Pizzata Bimbi 9,90 €, Pizzata Castellabate 13,90 € e Menù dell'Osteria 21,90 €.

## PARCO GIOCHI GRATUITO



Un parco giochi di oltre 500mq dedicato ai più piccoli. La famiglia si rilassa ed i bambini si divertono in sicurezza e immersi nel verde. Pagliaccio gonfiabile alto 8 metri, la giostra, la piramide rocciosa, la pallasfera, la casetta, l'elefantino, un'area ricca di giochi pensata per tutti i bambini dai 2 ai 14 anni.



# OSTERIA CASTELLABATE

SEMPRE APERTO  
A PRANZO E CENA  
LUNEDÌ CHIUSO

TEL 0541 722621  
WHATSAPP 340 8517183  
VIA TONALE 71 RIMINI

VISITA IL NOSTRO SITO  
[castelloabate.com](http://castelloabate.com)

FACEBOOK  
Osteria Castellabate  
di Romagna

INSTAGRAM  
[@osteria\\_castellabate](https://www.instagram.com/osteria_castellabate)