

OSTERIA
CASTELLABATE



SAPORI CHE RACCONTANO UNA STORIA

Osteria Castellabate nasce dalla passione per la cucina romagnola, dove ogni piatto racconta una storia fatta di territorio e sapori autentici. Il nostro menù è un'emozione da assaporare 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 il piacere di stare insieme e di gustare piatti che sanno di casa, di famiglia e di tradizione.





ANTIPASTI

SFORMATINO DI POLENTA AL FORNO

con fonduta di formaggi misti
oppure al ragù tradizionale 6.95 €

TAGLIERE CON SQUACQUERONE RUCOLA E PROSCIUTTO CRUDO

con piadina fatta a mano 7.95 €

TAGLIERE DI AFFETTATI NOSTRANI

nostrani della Romagna con
piadina fatta a mano 9.95 €

TAVOLOZZA DI FORMAGGI MISTI

del territorio con confettura
di fichi caramellati 7.50 €

BRUSCHETTONI DELLO CHEF

bruschettoni di pane ai grani antichi
con prosciutto crudo di Parma DOP,
funghi porcini*, scaglie di grana e
bruschettone con squacquerone,
crema di parmigiano e salsiccia
di Mora Romagnola 10.95 €

BATTILARDA DEL CASTELLO

con tortino al forno di squacquerone,
frittatine e salamino nostrano 7.95 €

CROSTINI CON SALSE FATTE IN CASA

con pane ai grani antichi e salsa ai
cannellini, salvia e pancettina, salsa di
caponata Siciliana, salsa di funghi misti
e funghi porcini*, salsa di verdure
fresche e salsiccia di Mora 9.95 €

GRAN DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI

un percorso tra gli antipasti dell'Osteria,
gran tagliere di affettati e salumi nostrani,
tortino al forno di squacquerone e
parmigiano, frittatine con verdure,
pecorino stagionato DOP
e piadina fatta a mano 13.95 €

Piadina fatta a mano e coperto 2.50 €





PASTA FATTA A MANO

**TAGLIATELLE AL RAGÙ
TRADIZIONALE ROMAGNOLO**
tirate a mano al ragù tradizionale
dello Chef e parmigiano 8.95 €

**GNOCCHI AL RAGÙ DI SALSICCIA
DI MORA ROMAGNOLA**
fatti a mano con patate fresche
all'antico sugo di salsiccia
di Mora Romagnola 9.95 €

**TORTELLI CON SPECK, RUCOLA
E FONDUTA DI SQUACQUERONE**
fatti a mano ripieni di ricotta,
con speck, rucola fresca
e fonduta di squacquerone 11.95 €

**RAVIOLI CON PESTO DI BASILICO
POMODORINI E RICOTTA SALATA**
fatti a mano ripieni di ricotta e spinaci,
con pesto di basilico fresco,
pomodorini e ricotta salata 10.95 €

**TORTELLONI CON FUNGHI PORCINI
E SALSICCIA DI MORA ROMAGNOLA**
fatti a mano ripieni di ricotta, al sugo
dello Chef con funghi porcini* e
salsiccia di Mora Romagnola 12.95 €

**STROZZAPRETI CON FONDUTA DI
FORMAGGI AL TARTUFO E SPECK**
fatti a mano, con fonduta di formaggi
del territorio al tartufo e speck
stagionato dell'Alto Adige 11.95 €





PASTA FATTA A MANO

STROZZAPRETI AL RAGÙ BIANCO DI SALSICCIA E RADICCHIO ROSSO

fatti a mano, con ragù bianco di
salsiccia di Mora Romagnola,
radicchio rosso e Grana Padano 9.95 €

CAPPELLETTI IN BRODO DI CARNE

fatti a mano, cucinati in brodo a lenta
cottura con carni selezionate
della Romagna 11.95 €
in menù da Ottobre ad Aprile

RAVIOLI BURRO SALVIA E BRUCIATINI

fatti a mano ripieni di ricotta e spinaci
con salvia fresca, burro artigianale,
parmigiano e bruciatini
croccanti di pancetta 10.95 €

TAGLIATELLE RUSTICHE AI FUNGHI PORCINI

fatte a mano, al sugo dell'Osteria
con funghi porcini* 12.95 €

GNOCCHETTI CON FONDUTA DI FORMAGGIO DI FOSSA DOP

di patate fresche fatti a mano, con
fonduta formaggi misti e formaggio
di fossa di Sogliano DOP 10.95 €

TORTELLI DI RICOTTA AL RAGÙ TRADIZIONALE ROMAGNOLO

fatti a mano ripieni di ricotta al
ragù tradizionale e parmigiano 11.95 €

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

Tutte le immagini presenti sono esclusivamente a scopo illustrativo





CARNI ALLA GRIGLIA

GRIGLIATA DELL'OSTERIA

costicce nostrane e salsiccia
di Mora Romagnola alla brace 9.50 €

SCORTICHINO DI BLACK ANGUS CON GRANA RUCOLA POMODORINI E BALSAMICO

alla griglia con scaglie di grana,
rucola, pomodorini freschi
e aceto balsamico 13.95 €

GRIGLIATA MISTA CASTELLABATE

con carni nostrane
selezionate dallo Chef 16.95 €

COSTOLETTE D'AGNELLO IRLANDESI

alla griglia marinate alle erbe 14.95 €

MAIALINO DA LATTE

di Mora Romagnola alla griglia 13.95 €

SCORTICHINO DI BLACK ANGUS CON FORMAGGIO DI FOSSA RADICCHIO ROSSO E SCALOGNO

alla griglia con formaggio di fossa
di Sogliano DOP, radicchio
rosso e scalogno 13.95 €

SPIEDONE DA UN METRO

di salsiccia nostrana di Mora
Romagnola alla griglia 19.95 €
consigliato per 2-3 persone

FIORENTINA DI CARNE CHIANINA

alla griglia, servita su piastra di ghisa
rovente che ne preserva calore
e sapore (minimo 600 gr.) 5.50 €
all'etto



ORIGINAL TOMAHAWK BLACK ANGUS

taglio speciale di carne selezionata
Irlandese alla griglia
(taglio minimo 1.100 gr.) 5.95 €
all'etto





BLACK ANGUS

CERTIFIED



CARNI ALLA GRIGLIA

TAGLIATA AL SALE DI CERVIA

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

TAGLIATA CON GRANA RUCOLA POMODORINI E BALSAMICO

tagliata di Black Angus alla griglia
con scaglie di grana, rucola,
pomodorini e aceto balsamico 20.95 €

TAGLIATA AI FUNGHI PORCINI

tagliata di Black Angus alla
griglia con funghi porcini* 21.95 €

FILETTO DELL'OSTERIA

carne di Black Angus
alla griglia al sale grosso
di Cervia e rosmarino 22.95 €

FILETTO AL LARDO DI COLONNATA

carne di Black Angus alla
griglia con lardo di Colonnata 23.95 €

FILETTO AI FUNGHI PORCINI

carne di Black Angus alla
griglia con funghi porcini* 23.95 €

VERDURE ALLA GRIGLIA CON TORTINO AL FORNO

verdure fresche con tortino al forno
di squacquerone, parmigiano
con crema di aceto balsamico 9.95 €

CONTORNI

Insalata fresca di stagione 4.50 €

Erbette saltate in padella
con aglio e peperoncino 5.50 €

Patate croccanti dorate al forno 4.95 €

Verdure fresche alla griglia 6.50 €





PIZZE CASTELLABATE

FORNARINA olio, sale e rosmarino	4.50 €
FORNARINA con prosciutto crudo	7.50 €
PIZZA ROSSA Pomodoro, origano e olio d'oliva	4.95 €
MARINARA Pomodoro, aglio e prezzemolo	5.95 €
MARGHERITA Pomodoro e mozzarella	6.95 €
NAPOLETANA Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano	6.95 €
ROMANA Pomodoro, mozzarella, capperi di Pantelleria, acciughe e origano	7.50 €
CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofini, olive nere e origano	9.95 €
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi freschi	8.95 €
PIZZA AI QUATTRO FORMAGGI Mozzarella e fonduta di formaggi misti	9.50 €
PROSCIUTTO CRUDO RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola fresca e scaglie di grana	10.95 €
PIZZA QUATTRO STAGIONI Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini, funghi freschi e olive nere	9.95 €
TONNARA 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, facciamo lievitare l'impasto per 48 ore, per garantire una pizza altamente digeribile



PIZZE CASTELLABATE

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
di Mora Romagnola 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 di Mora Romagnola
e cipolla di Tropea 10.50 €

PARMIGIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane,
basilico fresco e parmigiano 9.95 €

ROMAGNOLA

Mozzarella, prosciutto crudo,
squacquerone e rucola fresca 10.50 €

CONTADINA

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOP,
patate e pancetta 10.50 €

WURSTEL

Pomodoro, mozzarella e wurstel 8.95 €

SALSICCIA

Pomodoro, mozzarella e salsiccia
nostrana di Mora Romagnola 8.95 €





PIZZE CASTELLABATE

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella
e salame piccante

8.95 €

CAMPAGNOLA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia di Mora
Romagnola, 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 miste alla griglia e crema
di aceto balsamico

11.50 €

ORTOLANA

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

11.50 €

VARIAZIONI INGREDIENTI EXTRA

Formaggi, salumi e funghi freschi

2.00 €

Verdure alla griglia di stagione

2.50 €

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 €

MILLEFOGLIE AL CARAMELLO

alla crema chantilly, caramello e mandorle

5.95 €

SEMIFREDDO AL CROCCANTE

con mandorle e salsa al cioccolato fuso

5.95 €

TIRAMISÙ CASTELLABATE

al mascarpone, caffè e polvere di cacao

5.95 €

BISCOTTI CANTUCCI FATTI IN CASA

con calice di passito dolce

5.50 €

CESTINO AL MASCARPONE E FRUTTI DI BOSCO

con crema di mascarpone e
salsa ai frutti di bosco

5.95 €

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO FUSO

con gelato della casa

6.50 €

CESTINO AL MASCARPONE E CIOCCOLATO

con crema di mascarpone, salsa
di cioccolato e mandorle

5.95 €

ZUPPA INGLESE DELLO CHEF

tradizionale con pan di spagna fatto in casa,
alchermes, crema e cioccolato

5.95 €

SORBETTI E GELATI

SORBETTO CREMOSO DEL CASTELLO

al limone o al caffè

3.50 €

TARTUFO BIANCO O NERO*

variazioni affogato al Baileys o al caffè

5.50 €

+1.50 €

COPPA GELATO BIMBO*

3.00 €





BOLLICINE

PIGNOLETTO FRIZZANTE DOC 19.00 €

Cantina Righi – Emilia

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

MÜLLER-THURGAU FRIZZANTE IGT 20.00 €

Cantina Roeno – Trentino Alto Adige

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

PROSECCO BRUT DOC 20.00 €

Cantina Follador – Veneto

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

FRANCIACORTA BRUT DOCG 32.00 €

Cantina Bosio – Lombardia

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

TREBBIANO DI ROMAGNA DOC 14.00 €

Cantina Ferrucci – Emilia

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

GEWÜRZTRAMINER DOC 22.00 €

Cantina Fugatti – Trentino Alto Adige

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

PINOT GRIGIO DOC 20.00 €

Cantina Vigna del Lauro – Friuli Venezia Giulia

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

GRECO DI TUFO DOCG 22.00 €

Cantina Lincanto – Campania

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

FALANGHINA IGT 20.00 €

Cantina San Salvatore – Campania

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

CHARDONNAY IGP 18.00 €

Cantina Agricole Vallone – Puglia

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

VINI ROSSI

SANGIOVESE CASTELLABATE DOC 12.00 €

Cantina Battistini – Emilia Romagna

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

SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC 16.00 €

Cantina Ferrucci – Emilia Romagna

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

SANGIOVESE SUPERIORE DOC 22.00 €

Cantina Ferrucci – Emilia Romagna

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

SANGIOVESE SUPERIORE DOC 22.00 €

Tenuta Santini - Emilia Romagna

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

SANGIOVESE MODIGLIANA RISERVA REDINOCE DOC 26.00 €

Cantina Balia di Zola - Emilia Romagna

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

LAMBRUSCO GRASPAROSSA SECCO DOC 20.00 €

Cantina Di Soliera – Emilia Romagna

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

LAMBRUSCO GRASPAROSSA AMABILE DOC 20.00 €

Cantina Di Soliera – Emilia Romagna

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

BARBERA D'ALBA DOC 22.00 €

Cantina Bovio - Piemonte

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

MORELLINO DI SCANSANO DOCG 23.00 €

Cantina Cerreto Piano - Toscana

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

PRIMITIVO IGP 23.00 €

Cantina A Mano - Puglia

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

NERO D'AVOLA DOCG 22.00 €

Cantina Spadafora – Sicilia

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

VINI DOLCI

MOSCATO D'ASTI SPUMANTE DOCG 19.00 €
Cantina Arione – Piemonte
Vino con uno spiccato profumo che richiama le note del Moscato, sapore delicato, spuma persistente e finale equilibrato

ZIBIBBO DI SICILIA IGP 18.00 €
Cantina Martinez – Sicilia
Giallo paglierino, profumo intenso e aromatico, con note di fiori d'arancio e frutta tropicale, gusto morbido, con piacevole aromaticità e finale lungo e delicatamente dolce

VINO SFUSO

SANGIOVESE 1/4 L 3.50 €
SANGIOVESE 1/2 L 5.50 €
SANGIOVESE 1L 8.95 €
TREBBIANO FRIZZANTE O FERMO 1/4 L 3.50 €
TREBBIANO FRIZZANTE O FERMO 1/2 L 5.50 €
TREBBIANO FRIZZANTE O FERMO 1L 8.95 €

BIRRE ALLA SPINA

MORETTI ORIGINAL 20 CL 3.50 €
MORETTI ORIGINAL 40 CL 5.50 €
MORETTI ORIGINAL CARAFFA 1L 10.00 €
ICHNUSA NON FILTRATA 20 CL 3.95 €
ICHNUSA NON FILTRATA 40 CL 6.50 €
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 IN BOTTIGLIA 75 CL	2.50 €
ACQUA FRIZZANTE IN BOTTIGLIA 75 CL	2.50 €

BEVANDE

SPRITE 33 CL	2.95 €
FANTA 33 CL	2.95 €
TÈ AL LIMONE O ALLA PESCA 33 CL	2.95 €
COCA-COLA 33 CL	2.95 €
COCA-COLA ZERO 33 CL	2.95 €

APERITIVI

SPRITZ APEROL - SPRITZ CAMPARI	5.95 €
GIN TONIC BOMBAY	7.95 €
GIN TONIC MARE	9.95 €

LIQUORI

AMARI	4.50 €
BIANCA 903	5.00 €
BARRIQUE 903	5.00 €
DICIOTTO LUNE STRAVECCHIA	5.00 €
PRIME UVE NERE	4.50 €
PRIME UVE BIANCHE	4.50 €
JACK DANIELS	6.00 €
COGNAC, VODKA, RUM	5.00 €

CAFFETTERIA

CAFFÈ	1.50 €
DECAFFEINATO	1.60 €
CAFFÈ CORRETTO	1.95 €
CAFFÈ D'ORZO PICCOLO	1.70 €
CAFFÈ D'ORZO GRANDE	2.50 €
GINSENG PICCOLO	1.70 €
GINSENG GRANDE	2.50 €

MENÙ DELL'OSTERIA

AFFETTATI DEL CASTELLO

affettati nostrani della Romagna e piadina calda

STROZZAPRETI AL RAGÙ BIANCO DI SALSICCIA E RADICCHIO ROSSO

fatti a mano, con ragù bianco di salsiccia di Mora Romagnola, radicchio rosso e grana padano

GRIGLIATA DELL'OSTERIA

con salsiccia di Mora Romagnola alla brace

PATATE DORATE AL FORNO

con erbe aromatiche

19.90 €

a persona
(minimo per 2 persone)

MENÙ DEL CASTELLO

TAGLIERE DELL'OSTERIA

con affettati e salumi nostrani con piadina fatta in casa

TAGLIATELLE AL RAGÙ TRADIZIONALE ROMAGNOLO

tirate a mano al ragù tradizionale dello Chef e parmigiano

GRIGLIATA DEL CASTELLO

costicce nostrane e salsiccia di Mora Romagnola alla brace

PATATE CROCCANTI AL FORNO

al profumo di rosmarino

22.90 €

a persona
(minimo per 2 persone)

MENÙ DEGUSTAZIONE

TAGLIERE DELLO CHEF

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

TAGLIATELLE AL RAGÙ TRADIZIONALE ROMAGNOLO

tirate a mano al ragù tradizionale dello Chef e parmigiano

STROZZAPRETI AL RAGÙ BIANCO DI SALSICCIA E RADICCHIO ROSSO

fatti a mano, con ragù bianco di salsiccia di Mora Romagnola, radicchio rosso e grana padano

GRAN GRIGLIATA CASTELLABATE

misto di carni nostrane selezionate dallo Chef

PATATE AL FORNO CROCCANTI

alle erbe aromatiche

Caffè, Limoncello della casa, Liquore alla liquirizia

26.90 €

a persona
(minimo per 2 persone)



MENÙ DELLO CHEF

BATTILARDA DELL'OSTE

tagliere di affettati e salumi nostrani, tortino al forno di squacquerone e parmigiano, frittatine miste, crostini misti dello Chef e piadina fatta in casa

RAVIOLI CON SPECK, RUCOLA E FONDUTA DI SQUACQUERONE

fatti a mano ripieni di ricotta e spinaci, con speck, rucola fresca e fonduta di squacquerone

TAGLIATELLE AL RAGÙ TRADIZIONALE ROMAGNOLO

tirate a mano al ragù tradizionale dello Chef e parmigiano

TAGLIATA DI BLACK ANGUS ALLA BRACE

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

PATATE CROCCANTI AL FORNO

dorate al profumo di rosmarino

Caffè, Limoncello della casa,
Liquore alla liquirizia

29.90 €
a persona
(minimo per 2 persone)

GRAN MENÙ ORO

GRAN DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI

gran tagliere di affettati e salumi nostrani, tortino al forno di squacquerone e parmigiano, frittatine miste, pecorino stagionato DOP, crostini misti dello Chef e piadina fatta a mano

TORTELLONI CON FUNGHI PORCINI E SALSICCIA DI MORA ROMAGNOLA

fatti a mano ripieni di ricotta, al sugo dello Chef con funghi porcini* e salsiccia di Mora Romagnola

TAGLIATELLE AL RAGÙ TRADIZIONALE ROMAGNOLO

tirate a mano al ragù tradizionale dello Chef e parmigiano

GRAN GRIGLIATA DELLO CHEF

misto di carni nostrane alla brace

TAGLIATA DI BLACK ANGUS ALLA BRACE

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

PATATE DORATE AL FORNO

al profumo di bosco

ERBETTE SALTATE IN PADELLA

con aglio e peperoncino

Caffè, Limoncello della casa,
Liquore alla liquirizia

35.90 €
a persona
(minimo per 2 persone)

MENÙ PRANZO

PRIMO PIATTO A SCELTA

SECONDO PIATTO A SCELTA

1/4 di Vino dell'Osteria

1/2 Acqua in bottiglia

Caffè

15.90 €

Il primo piatto e il secondo piatto sono a scelta tra le dieci proposte del Menù Pranzo, valido tutti i giorni dal martedì al venerdì, esclusi i giorni festivi

PIZZATA CASTELLABATE

DEGUSTAZIONE DI PIZZE ASSORTITE DELLO CHEF

in una vasta varietà di gusti

1/4 di Vino o una Birra piccola
a persona e 1 Acqua in bottiglia
ogni due persone

14.90 €
a persona
(minimo per 8 persone)

PIZZATA BIMBI

GRAN MISTO DI PIZZE DELL'OSTERIA

dedicato ai gusti dei bambini

1 Bibita Coca Cola, Fanta
o 1/2 Acqua in bottiglia
a bambino

9.90 €
minimo per gruppi di 12 bambini fino a 10 anni
PARCO GIOCHI GRATUITO

MENÙ BIMBI

TAGLIATELLE AL RAGÙ O STROZZAPRETI AL POMODORO

fatti a mano, scegli il tuo gusto al ragù tradizionale di Romagna oppure al sugo di pomodoro e parmigiano

1 Bibita Coca Cola, Fanta
o 1/2 Acqua in bottiglia
a bambino

6.90 €
PARCO GIOCHI GRATUITO

Tutti i menù sono validi per una sola persona e non sono condivisibili tra più persone. Eventuali variazioni dei primi piatti con un'altra tipologia di pasta comportano un supplemento di 2.50€

La PIZZATA è disponibile tutte le sere - Escluso il sabato

Per gruppi di almeno 10 persone è possibile aggiungere, con un supplemento di 3.00€ a persona, 1/4 di vino a persona e 1 bottiglia d'acqua ogni due persone su tutti i menu

COMPLEANNI E LAUREE FESTE DICIOTTESIMO



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

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



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

CENE E 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 tra colleghi, accende l'entusiasmo e contribuisce a creare un forte senso di appartenenza all'azienda, trasformando ogni occasione in un momento di autentica condivisione.

CERIMONIE COMUNIONI CRESIME 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 14.90 € e Menù dell'Osteria 19.90 €.

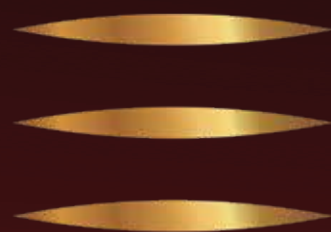
PARCO GIOCHI GRATUITO



Un parco giochi di oltre 500mq dedicato ai più piccoli. La famiglia si rilassa e 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 bambini dai 2 ai 14 anni.

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 dal vivo e DJ set.



OSTERIA
CASTELLABATE