

GRAND HOTEL
CASTROCARO

LONG LIFE
— FORMULA —

MENÙ



ANTIPASTI / STARTERS

Tagliere Romagnolo con affettati e formaggi misti del territorio con fichi caramellati e squacquerone (1-7)

Romagnolo chopping board with sliced meats and mixed local cheeses with caramelized figs and squacquerone cheese (1-7) € 18,00

Uovo in camicia con spuma di parmigiano e carpaccio di tartufo nero (3-7)

Poached egg with parmesan foam and black truffle carpaccio (3-7) € 16,00

Passatelli croccanti con crema di squacquerone e pepe nero (1-3-7)

Crispy passatelli with squacquerone cream and black pepper (1-3-7) € 14,00

Flan di zucchine su salsa al curry con pomodorini confit (1-3-7)

e corallo di pane Zucchini flan on curry sauce with confit cherry tomatoes and coral bread (1-3-7) € 14,00

Salmone marinato alla svedese (nostra produzione)

con crema all'arancia, finocchietto selvatico (4)

Swedish-style marinated salmon (our own production) with orange cream, wild fennel (4)

€ 18,00



PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Risotto acquerello con formaggio di malga, tartufo nero e crudità di Angus (7) <i>Watercolor risotto with alpine cheese, black truffle and Angus crudités (7)</i>	€ 20,00
Raviolo in farcia di pescatrice mantecato con acqua di mare con corallo al nero di seppia (1-3-4-7) <i>Ravioli in monkfish stuffing mantecato with seawater with cuttlefish black coral (1-3-4-7)</i>	€ 22,00
Tagliatella "nel bosco" con tris di funghi (porcini-champignon-pioppini) (7-9) <i>Tagliatella "in the woods" with trio of mushrooms (porcini-champignon-pioppini) (7-9)</i>	€ 18,00
Strozzapreti romagnoli con ragù di maialino (aromatizzato con bacche di ginepro e polvere di arancia) (1-3-7-9) <i>Strozzapreti romagnoli with pork ragout (flavored with juniper berries and orange powder) (1-3-7-9)</i>	€ 16,00
"Che cavolo di risotto" (4-8) (cavolo viola, salsa al mango, gamberi rossi, germogli misti) <i>"What a freaking risotto"</i> (purple cabbage, mango sauce, red shrimp, mixed sprouts) (4-8)	€ 18,00
Crema di carote con fior di ricotta e porro fritto <i>Cream of carrot with fior di ricotta and fried leek</i>	€ 12,00



SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

Brasato di guancia al rosso "Magnani" con polenta grigliata <i>Braised cheek in "Magnani" red wine with grilled polenta</i>	€ 24,00
Rollè di branzino ripieno con purè di patate e pinoli tostati (4-8) <i>Stuffed sea bass roll with mashed potatoes and toasted pine nuts</i>	€ 22,00
Polipetti alla Mediterranea con crostini aromatizzati al timo (4) <i>Mediterranean-style octopus with thyme-flavored croutons (4)</i>	€ 25,00
Filetto di vitello cotto a bassa temperatura con Demi-glacé e verdure di stagione <i>Fillet of veal cooked at low temperature with Demi-glacé and seasonal vegetables</i>	€ 20,00
Pluma Iberica con riduzione al Sangiovese <i>Pluma Iberica with Sangiovese reduction</i>	€ 24,00
Flan di bufala su crema di zucchine e menta (7) <i>Buffalo flan on cream of zucchini and mint (7)</i>	€ 18,00



DOLCI / DESSERTS

Tiramisù della tradizione (1-3-7-8) <i>Traditional Tiramisù (1-3-7-8)</i>	€ 10,00
Zuppa inglese Romagnola (1-3-7-8) <i>Dessert with cream and chocolate of Romagna (1-3-7-8)</i>	€ 10,00
Mousse al cioccolato fondente, zenzero e lampone (1-3-7-8) <i>Dark chocolate, ginger and raspberry mousse (1-3-7-8)</i>	€ 12,00
Cheesecake scomposto, con frutti bosco (1-3-7-8) <i>Decomposed cheesecake, with berries (1-3-7-8)</i>	€ 12,00
Mousse allo yogurt, con purea di frutti rossi (3-7-8) <i>Yogurt mousse, with red fruit puree (3-7-8)</i>	€ 12,00
Tagliata di frutta di stagione <i>Sliced seasonal fruit</i>	€ 10,00



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE *SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES*

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. Regolamento (UE) 1169/2011

For any information on substances and allergens it is possible to consult the appropriate documentation that will be provided, upon request, by the personnel on duty. (EU) 1169/2011 Regulation

I piatti contrassegnati con * sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Dishes marked with * are prepared with raw material frozen or deep-frozen at origin.

- 1) Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
Cereals containing gluten (wheat, spelt, khorasan wheat, rye, barley, oats).
- 2) Crostacei / *Crustaceans.*
- 3) Uova / *Eggs.*
- 4) Pesce / *Fish.*
- 5) Arachidi / *Peanuts.*
- 6) Soia / *Soy.*
- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / *Milk and milk products (including lactose).*
- 8) Frutta a guscio / *Nuts.*
- 9) Sedano / *Celery.*
- 10) Senape / *Mustard.*
- 11) Semi di sesamo / *Sesame seeds.*
- 12) Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) / *Sulfur dioxide and sulfites (if in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/liter).*
- 13) Lupini / *Lupines.*
- 14) Molluschi / *Mollusks.*
- 15) Vegetali / *Vegetables.*

In caso di intolleranze o allergie alimentari si prega di comunicarlo al momento dell'ordine, il nostro staff saprà guidarvi in base alle vostre esigenze.

If you have any allergies or intolerances, please let a member of our team know before ordering.

GRAND HOTEL CASTROCARO

LONGLIFE — FORMULA —

Grand Hotel Castrocaro - Longlife Formula
LONGLIFE Formula Srl - Società di gestione "Terme di Castrocaro"
Viale G. Marconi 14/16, 47011 Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC)
T +39 0543 76711 - F +39 0543 768135
info@grandhotelcastrocaro.it - www.grandhotelcastrocaro.it

Capitale Sociale 1.600.000,00 euro i.v. - CF e P.IVA 02363180403 - Iscrizione REA Forlì Cesena 259805
Soggetta a direzione e coordinamento di GVM Care & Research SpA

