



CASTELLO DI
RIVALTA
CAFFÈ DI RIVALTA

Menù del Castello

DALLE ORE 12 .30 ALLE 14.00 / DALLE ORE 19.30 ALLE 20.30

Antipasti

TAGLIERE DI SALUMI Coppa, Pancetta e Salame DOP	12.00€
TAGLIERE DI FORMAGGI (7) Caciotta, Provolone Val Padana DOP, Salva Cremasco, Caciotta di pecora e Scaglie di grana DOP	12.00€
TAGLIERE MISTO CON GIARDINIERA FATTA IN CASA (7,9,12) Coppa, Pancetta, Salame, DOP, Caciotta, Provolone Val Padana DOP, Salva Cremasco e Caciotta di pecora	16.00€
ANTIPASTO DI CULACCIA CON GORGONZOLA DOP CON TIGELLA (1,7)	13.00€
STRUDEL DI VERDURE CON FONDUTA AL PECORINO (1,3,7)	12.00€
BURRATA CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO E POMODORINI (4,7)	10.00€
GNOCCO FRITTO (1,7)	2.50€

Primi

PISAREI E FASO (1,3,9,12)	12.00€
ANOLINI IN BRODO DI TERZA (1,3,7,9,12)	13.00€
TORTELLI DI RICOTTA E SPINACI (1,3,7)	13.00€
CRESPILLE RADICCHIO E PROVOLA AFFUMICATA (1,3,7,12)	13.00€
RAVIOLI CON BASILICO, CRESCENZA E RICOTTA SALATA (1,3,7)	12.00€

Secondi

PANCIA DI VITELLO CON SPINACI AVVOLTA NEL BACON (1,3,9,12)	14.00€
MILLEFOGLIE DI MELANZANE CON TARTARE DI FASSONA (10)	13.00€
ROASTBEEF IN CROSTA DI SALE (1,9,12)	12.00€
BRESAOLA CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA	8.00€
TOMINI CON VERDURE FRESCHE (7)	11.00€
FIOCCHO DI CRUDO E MELONE	13.00€
INSALATONE ESTIVE POLLO O TONNO (8) Con insalata, Noci, Mais, Mele	11.00€

Contorni

PATATE AGLI AROMI	4.00€
INSALATA VERDE	3.00€
VERDURE AL FORNO zucchine, peperoni, melanzane	4.00€
INSALATA MISTA con carote e pomodorini	4.00€
FAGIOLINI E CAROTE	4.00€

Coperto 2,00 € a persona



CASTELLO DI
RIVALTA
CAFFÈ DI RIVALTA

Menù del Castello

Starter

SELECTION OF LOCAL SALUMI Coppa, Pancetta e Salame DOP	12.00€
SELECTION OF CHEESE (7) Caciotta, Provolone Val Padana DOP, Salva Cremasco, Caciotta di pecora e Scaglie di grana DOP	12.00€
SELECTION OF CHEESE AND SALUMI WITH HOMEMADE PICKLED VEGETABLE (7,9,12) Coppa, Pancetta, Salame, DOP, Caciotta, Provolone Val Padana DOP, Salva Cremasco e Caciotta di pecora	16.00€
STARTER WITH CULACCIA, GORGONZOLA CHEESE AND TIGELLA BREAD (1,7)	13.00€
BURRATA WITH CANTABRIAN ANCHOVIES AND CHERRY TOMATOES (4,7)	10.00€
VEGETABLE STRUDEL WITH PECORINO FONDUE (1,3,7)	12.00€
FRIED GNOCCO (1,7)	2.50€

First Courses

PISAREI E FASO (1,3,9,12) Handmade pasta with beans	12.00€
ANOLINI (1,3,7,9,12) Filled pasta with beef stew in broth	13.00€
TORTELLI (1,3,7) Filled pasta with spinach and ricotta cheese	13.00€
RADICCHIO AND SMOKED PROVOLA CRÊPES (1,3,7,12)	13.00€
RAVIOLI WITH BASIL, CRESCENZA CHEESE AND SALTED RICOTTA (1,3,7)	12.00€

Second Courses

BACON-WRAPPED VEAL BELLY WITH SPINACH (1,3, 9,12)	14.00€
MILLEFEUILLE OF AUBERGINES WITH TARTARE OF FASSONA (10)	13.00€
SALT-CRUSTED ROAST BEEF (1,9,12)	12.00€
BRESAOLA WITH ARUGOLA AND GRANA PADANO FLAKES (7)	8.00€
TOMINI CHEESE WITH FRESH VEGETABLES (7)	11.00€
DELICATE CURED HAM WITH MELON	13.00€
SUMMER SALAD CHICKEN OR TUNA (8) With lettuce, walnuts, sweetcorn, and apples	11.00€

Side Dishes

POTATOES WITH HERBS	4.00€
GREEN SALAD	3.00€
BAKED VEGETABLES peppers, courgettes, aubergines	4.00€
MIXED SALAD with carrots and tomatoes	4.00€
GREEN BEANS AND CARROTS	4.00€

Cover charge 2,00 € per person



CASTELLO DI
RIVALTA
CAFFÈ DI RIVALTA

Dolci

SEMIFREDDO AL TORRONCINO IN SALSA DI CIOCCOLATO (1,3,7,8)	5.50€
TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE (1,3,7)	5.50€
GELATO VANIGLIA E FRUTTI DI BOSCO CALDI (3,7)	5.50€
TIRAMISÙ FATTO IN CASA (1,3,7)	5.50€
TORTA FATTA IN CASA (1,3,7)	4.50€
MACEDONIA	4.50€
MACEDONIA CON GELATO (3,7)	5.50€
SORBETTO AL LIMONE (7)	4.50€

Dessert

NOUGATS SEMIFREDDO WITH CHOCOLATE SAUCE (1,3,7,8)	5.50€
CHOCOLATE FUDGE CAKE WITH MELTED HEART (1,3,7)	5.50€
VANILLA ICE-CREAM WITH HOT BERRY SAUCE (3,7)	5.50€
HOMEMADE TIRAMISÙ (1,3,7)	5.50€
HOMEMADE CAKES (1,3,7)	4.50€
FRUIT SALAD	4.50€
FRUIT SALAD WITH ICE-CREAM (3,7)	5.50€
SORBETTO AL LIMONE (7)	4.50€



Il Castello di Rivalta ed il suo Borgo



theghostishere



@castello_di_rivalta



CASTELLO DI
RIVALTA
CAFFÈ DI RIVALTA

Allergeni

direttiva 2003 /89/CE e nei successivi aggiornamenti

ALLEGATO II del Regolamento UE 1189 / 2011 Elenco Allergeni

Sostanze o prodotti utilizzati nella preparazione dei prodotti finali che provocano allergie o intolleranze a soggetti sensibili:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppo di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1),
 - b) maltodestrine a base di grano (1),
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo,
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso alcool etilico di origine agricola
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato
 - b) tocoferoli misti naturali (E 306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) latticolo
8. Frutta a guscio, vale a dire:
mandorle (*Amygdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya* i l *linoinensis* (*Wangenh.*) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo o prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa o solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro intermini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Anche se le sostanze riportate in elenco non sono tutte presenti negli ingredienti dei piatti, possono essere contaminati anche se in bassissima percentuale



CASTELLO DI
RIVALTA
CAFFÈ DI RIVALTA

Allergens

direttiva 2003 /89/CE e nei successivi aggiornamenti

ALLEGATO II del Regolamento UE 1189 / 2011 Elenco Allergeni

Substances or products used in the preparation of final dishes that may cause allergies or intolerances in sensitive individuals:

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains, and derived products, except:
 - a) wheat-based glucose syrup, including dextrose (1)
 - b) wheat-based maltodextrins (1)
 - c) barley-based glucose syrups
- d) cereals used in the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin
2. Crustaceans and crustacean-based products
3. Eggs and egg-based products
4. Fish and fish-based products, except:
 - a) fish gelatin used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations
 - b) fish gelatin or isinglass used as a fining agent in beer and wine
5. Peanuts and peanut-based products
6. Soybeans and soybean-based products, except:
 - a) refined soybean oil and fat
 - b) natural mixed tocopherols (E 306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate derived from soy
 - c) vegetable oils derived from phytosterols and phytosterol esters based on soy
 - d) plant stanol esters produced from vegetable oil sterols based on soy
7. Milk and milk-based products (including lactose), except:
 - a) whey used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin
 - b) lactitol
8. Tree nuts, namely:
almonds (*Amygdalus communis*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products, except for nuts used in the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin
9. Celery and celery-based products
10. Mustard and mustard-based products
11. Sesame seeds and sesame seed-based products
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂, to be calculated for products as proposed ready for consumption or reconstituted according to manufacturers' instructions
13. Lupin and lupin-based products
14. Molluscs and mollusc-based products

(1) And derived products, insofar as the processing they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the basic product from which they are derived.

Although not all of the substances listed above are present in the ingredients of the dishes, cross-contamination — even in very small amounts — may occur.