

**Non sai che vino abbinarci?
Chiedici consiglio e te lo forniamo noi!
Bollicine**

- Prosecco Superiore DOCG Brut/Extra Dry € 9.00
- Trento Doc Cesarini Sforza Brut € 15.00
- Trento Doc Cesarini Sforza Rosè € 15.00

Tranquilli

- Incrocio Manzoni Novalis, Bonotto delle Tezze € 10.00
- Lugana, Fraccaroli € 15.00
- Verdiso € 10.00
- Prosecco Tranquillo Villa Maria Colli del Soligo € 10.00

Rossi

- Raboso DOC Piave Bonotto delle Tezze € 15.00
- Colli di Conegliano Rosso Refrontolo DOCG, Toffoli € 25.00
- Campo del Pra Asolo Montello DOCG, Emilio Sartor € 25.00
- Cabernet Franc, Terre di Ger € 8.00
- Valpolicella, Paolo Cottini € 15.00

Vuoi creare un'occasione unica?

- Nasi Rossi, Maso di Villa € 40
- Capo di Stato, Loredan Gasparini € 60
- Amarone, Giuseppe Quintarelli anno 2011 € 240

Quando

Tutti i venerdì cena
Tutti i sabati pranzo e cena
Tutti le domeniche pranzo e cena

Orari di prenotazione

pranzo entro le 12:30
cena entro le 19:30

Menu completo della Domenica
Prenotazioni telefoniche entro sabato precedente entro le ore 12:00

Consegna

Delivery: Lo portiamo a casa noi?

Ti contattiamo poco prima della consegna, ricordati di ritirare le pietanze munito di guanti e mascherina

Take Away: Vuoi venire a ritirare direttamente in Castello?

Dopo la prenotazione telefonica, puoi venire a ritirare le tue pietanze presso il nostro ristorante.

Per spese superiori ai 20 euro e nel raggio di 5 km consegna gratuita!

Pagamento in Contanti o Bancomat alla consegna

Seguici tieniti aggiornato



Ristorante "al Castello"



Alcastelloconegliano

Taggaci nelle tue foto!!



BAR RISTORANTE

Belvedere al Castello

CONEGLIANO



La Nostra proposta speciale per farti gustare il territorio a casa tua!

Il weekend Menu delivery e.. per rendere la domenica speciale ogni settimana un gustoso menù completo!



Chiamaci e Prenota!!

0438 22379
3488957342

Delivery & Take Away

Ti consegniamo oppure puoi venire a prenderti le tue pietanze preferite:

VENERDI': solo cena

SABATO: pranzo e cena

DOMENICA: pranzo e cena

**Prenotazioni per il pranzo entro le ore 12:30
per la cena entro le 19:30**

- Mix aperitivo-1 Mozzarella in carrozza con Acciuga, 3 Polpettine di manzo del Castello, 4 Olive Ascolane, 2 Arancini di riso al Prosecco- € 7.00
- Affettati Misti con Selezione di Formaggi Locali € 9.00
- Prosciutto Crudo di S. Daniele con le Nostre verdure in Agrodolce € 10.00
- Crostini Croccanti con Sopressa Trevigiana e cipolla Rossa Caramellata (4 pezzi) € 8.00
- Crespelle ai ScioPETIN € 8.00
- Gnocchi al Sugo d'Anatra € 8.00
- Tagliolini di Pasta fresca Artigianale con Ragù di Coniglio Battuto al Coltello € 8.00
- Ravioli di Pasta fresca Artigianale con il nostro Sugo agli Asparagi € 8.00
- Baccalà alla Vicentina con Polenta € 13.00
- Guancette Brasate al Raboso del Piave con Polenta Bianco Perla € 13.00
- Il nostro Coniglio in Tecia alla Nonna Maria con Polenta Bianco Perla € 13.00
- Tagliata d'Anatra all'Aceto Balsamico su letto di Rucola € 13.00
- Patate al Forno € 3.00
- Asparagi Bianchi di Cimadolmo Gratinati € 5.00
- Il nostro speciale filetto alla Tartara con crostini di Pane d'Altamura € 18.00

Per rendere la domenica speciale ogni settimana un gustoso menù completo!

Domenica 3 maggio

Crudo di San Daniele con
Verdure in Agrodolce fatte in casa
Crostini Sopressa Trevigiana e Cipolla Caramellata
Fiore d'Acacia in Pastella

Grigliata Mista (Costine, Cosce di Pollo e Salsiccia)
Patate al Forno
Polenta Bianco Perla Presidio Slow Food

Tiramisù del Castello

Menu completo al costo di € 25
Ogni due menù completi una bottiglia di vino

Domenica 11 maggio -W la Mamma!!-

Involentino Bresaola Rucola e Crema di Formaggi
Tortino di Primavera
Prosciutto di Cervo con Insalatina e Formaggio Ubriaco al
Marzemino

Crespella ai S'ciopet

Vitello Tonnato

o

Coniglio in Tecia della Nonna Maria

Zucchine Trifolate

Macedonia di Frutta Fresca

Menu completo al costo di € 30
Ogni due menù completi una bottiglia di vino



Domenica 17 maggio

Selezione di affettati locali con Formaggi
e Verdurine In Agrodolce

Tagliolini con Ragù di Coniglio Battuto al Coltello

Cheesecake con coulis di Fragole

Menu completo al costo di € 25
Ogni due menù completi una bottiglia di vino

Domenica 24 maggio

Filettino di Sgombro Due Pavoni con Pomodorini Semi
Dry e Zucchine in Agrodolce
Pomodori ripieni Graten

Roastbeef all'Inglese con Salsina alla Rucola
o

Tagliata d'Anatra all'Aceto Balsamico con Rucola
e Scaglie di Grana

Patate al Forno

Tiramisù del Castello

Menu completo al costo di € 25
Ogni due menù completi una bottiglia di vino