



CASTRUM

VALPOLICELLA - VERONA

WINE BAR & BISTRÒ

MENU

Benvenuti a CASTRUM!

Il bar ha aperto i battenti per la prima volta alla fine del 1998, diventando in breve tempo un punto di riferimento per la gente del luogo. La riapertura a fine 2021 porta una novità assoluta in Valpolicella; un concetto moderno e dinamico: un Bistro e un Wine & Cocktail Bar.

Ubicato nell'interrato di Casa Fraccaroli, costruita intorno a 1790, con apertura verso la Piazza di Castelrotto, CASTRUM WINE BAR & BISTRO è un locale completamente ristrutturato e ampliato alla fine dell'anno 2020. Dispone di un'ampia terrazza e di 5 salette interne, con pareti in pietra e muratura: location perfette per eventi privati come compleanni, anniversari o ricorrenze speciali.

Castrum è aperto tutto l'anno, 7 giorni su 7, per aperitivo, cena e dopo cena.

Il menu propone pietanze sfiziose, tradizionali e rivisate, drink per aperitivo, signature cocktails e un'accurata lista vini.

Siamo una vera e propria **VETRINA della Valpolicella**; la struttura più vicina al Castello di Castelrotto: rocca forte militare edificata nel secolo VII, dove nacquero i primi editti e decreti intenti a proteggere e preservare le vigne di questo territorio meraviglioso. Da questo Castello, Federico di Svevia, il Grande Re della Germania, nel 1177 cambiò il nome della zona da Val di Veriago e di Pruvigniano in VALPOLICELLA. Ed è proprio qui, a Castelrotto, che Valpolicella inizia a splendere geograficamente e storicamente.

Quindi **BENVENUTI IN VALPOLICELLA!**

la Valpolicella "classica" si estende a nord ovest di Verona come una mano aperta: le sue cinque dita formano quattro distinte valli, nelle quali l'aria fresca che scende dai Monti Lessini viene mitigata dalle calde brezze provenienti dal lago di Garda, dando così luogo a microclimi splendidi.

La zona vocata alla coltura della vite dei cinque comuni storici - Fumane, Marano, Sant'Ambrogio, Negrar, San Pietro in Cariano - che compongono la Valpolicella è interamente compresa nella zona pedecollinare e collinare. Il borgo di Castelrotto si trova proprio sulla sommità della collina centrale abbracciando i vigneti multicolori dell'intera Valpolicella classica.

CASTRUM è WINE RELAIS, WINE BISTRO, WINERY, WINE EVENTS e una **VETRINA di prodotti del territorio**. Vini, formaggi, salumi, liquori: il menu del wine bistrò propone abbinamenti con prodotti nostrani d'eccellenza.

La location CASTRUM si trova in Casa Fraccaroli, nella Piazza di Castelrotto, in Via Castello.

La Casa della famiglia Fraccaroli, costruita negli ultimi anni del 1700, non è stata mai venduta ma è stata ereditata generazione dopo generazione diventando oggi di proprietà di Giampiero Borghetti – discendente della famiglia.

CASTRUM ha anche una sua linea di vini della Valpolicella, prodotta interamente all'interno della struttura. Una collezione unica di **etichette d'ARTE**, dedicata alle opere del grande scultore **INNOCENZO FRACCAROLI**, nato nel 1805 in Casa Fraccaroli – attuale location CASTRUM. Le sue sculture, di fama internazionale, sono esposte nei musei d'arte in Italia e nel mondo: "Achille Ferito", "Davide che lancia la fionda", "Giustizia", "Dedalo e Icaro", "Clizia innamorata del sole" e molte altre.



Questa è l'intera mappa del territorio della Valpolicella con l'indicazione dei 5 comuni della Valpolicella Classica. La nostra selezione vini Valpolicella propone etichette delle nostre cantine partner collocate esclusivamente nei 5 comuni della zona classica.

I vini della Valpolicella sono proposti nel nostro wine bar & bistrò e wine shop a prezzi speciali, anche d'asporto. Visita il nostro sito per avere maggiori dettagli: www.castrumreais.it

VINI AL CALICE

I nostri vini rossi

Castrum Valpolicella DOC Classico Superiore "Giustizia" 2021	€ 3,50
Castrum IGT Corvina "Icaro" 2020	€ 3,50
Castrum Valpolicella Ripasso DOC "Davide" 2020	€ 4,00
Castrum Amarone della Valpolicella DOCG "Achille" 2020	€ 8,00
Castrum Recioto della Valpolicella DOCG "Clizia" 2021	€ 6,00
Passito Dolce IGT "Dolcevita" - Giampiero Borghetti 2019	€ 5,00
IGT Riflessi - Rosso Verona - Borghetti Giampiero 2022 (servito fresco)	€ 3,00

Bollicine

Prosecco DOC - Borghetti Giampiero	€ 4,00
Trento Doc Pas Dosè 60 mesi - Wallenburg	€ 6,50
Durello Doc Brut Alpone - Tessari	€ 5,00
In Volo su Metodo Classico - Rodaro	€ 6,00
Crémant d'Alsace - Leon Manbach	€ 7,00

Vini bianchi

Lugana Superiore BIO - Pasini	€ 4,00
Etna Bianco DOP - Davide Fregonese	€ 6,00
Butterfly Riesling - Zilliken	€ 5,00
Chablis - Hamelin	€ 6,00
Pinot Grigio delle Venezie DOC - Borghetti Giampiero	€ 4,00

BIRRE

Alla spina

Birra Cristal - 20 cl	€ 3,00
Birra Cristal - 40 cl	€ 5,00
Messina Cristalli di sale - 20 cl	€ 3,50
Messina Cristalli di sale - 40 cl	€ 6,00
Ichnusa Ambra Limpida - 20 cl	€ 3,50
Ichnusa Ambra Limpida - 40 cl	€ 6,00

In lattina

Vertiga Session Ipa "Bali" 33 cl	€ 5,00
Vertiga West Coast Ipa "Alma" 33 cl	€ 5,00
Vertiga India Pale Lager "Alchemy" Gluten Free 33 cl	€ 5,00

APERITIVI CASTRUM

AMERICANO [Bitter, Vermouth, soda]	€ 6,00
AMERICANO CASTRUM [Bitter, mango, aneto, Corvina IGT “ICARO”, cardamomo, pepe nero, soda]	€ 7,00
VITAMINA C [Campari soda, succo d’arancia]	€ 6,00
NEGRONI PREMIER CRU [Bitter, Vermut, gin Florita]	€ 8,00
NEGRONI CASTRUM [Bitter, mango, aneto, Corvina IGT “ICARO”, cardamomo, pepe nero, Bombay London dry gin]	€ 9,00
SPRITZ DELLE SIRENE [Bitter delle Sirene, limone, zucchero, soda al pompelmo]	€ 7,00
FRENCH LOVER [Liquor mix ai frutti di bosco, limone, top di Prosecco]	€ 7,00
SPRITZ APEROL / BITTER / VENEZIANO / ITALICUS [Aperol / Campari / Select / liquore al Bergamotto - prosecco, soda]	€ 5,00

ANALCOLICI

● L’AMORE DI CLIZIA [Sciroppo al basilico, limone, ananas, vaniglia]	€ 7,00
PASSION LADY [Soda al passion fruit, nettare d’agave, cordiale allo zenzero, soda al pompelmo rosa]	€ 6,00
ANALCOLICO DEL GIORNO [Sciroppo fruttato fatto in casa, soda, tonica]	€ 5,00

FRACCAROLI SIGNATURE COCKTAIL

● L’IRA DI ACHILLE [Tequila Blanco, agave acidificato, soda al passion fruit, Maldon e te nero]	€ 9,00
● L’ARGUZIA DI DAVIDE [Gin, sloe gin, liquore albicocca, limone, spuma recioto]	€ 9,00
● LA CURIOSITÀ DI ICARO [Rum Santa Teresa, Rum bianco, pop corn, shrub di ananas]	€ 9,00
● L’EQUILIBRIO DELLA GIUSTIZIA [Vodka, liquore al cacao bianco, menta bianca, limone, cacao amaro]	€ 9,00
● LA TENTAZIONE DI EVA [Shisho Zoppi, caffè, limone, mela caramellata]	€ 9,00
● I.F. (Innocenzo Fraccaroli) [Se non sai cosa bere affidati al Barman]	€ 8,00
● Cocktail ispirati alle grandi opere dello scultore Innocenzo Fraccaroli, nato a Castelrotto in Casa Fraccaroli nel 1805 (attuale location Castrum).	

THE COCKTAILS

BACARDI MOJITO [Rum, soda, zucchero, lime, menta]	€ 8,00
PALOMA CAZADORES [Silver tequila, lime, sciroppo di agave, soda al pompelmo rosa]	€ 8,00
WHISKEY SOUR [Whiskey bourbon, limone, zucchero]	€ 8,00
LONG ISLAND [Vodka, rum bianco, dry gin, triple sec, zucchero, limone, Coca Cola]	€ 8,00
OLD FASHIONED [Bourbon whiskey, zucchero, bitter Angostura]	€ 8,00
T PLUS FIZZ [T+, limone, zucchero, soda]	€ 8,00
ESPRESSO MARTINI [Vodka, liquore caffè, Espresso, zucchero]	€ 8,00
PORT OF SPAIN [Mezcal, Orzata, limone, bitter Angostura]	€ 8,00
DARK & STORM [Rum Santa Teresa 1796, ginger beer]	€ 10,00
FRENCH MULE [Vodka Grey Goose, ginger beer, lime]	€ 10,00

LA NOSTRA CUCINA



LE STUZZICHERIE

TOSTONE CLASSICO

Prosciutto cotto e fontina

€ 6,00  

CLUB SANDWICH

Pollo, bacon, frittata, insalata, pomodori, fontina
Servito con contorno di patate al forno e salsa cocktail

€ 12,00   

CLUB SANDWICH VEGETARIANO

Formaggio, zucchine, peperoni, melanzane, lattuga e pomodoro,
Servito con contorno di patate al forno e salsa cocktail

€ 11,00   

TAPAS

Mini panini con mix di affettati e verdure

€ 2,20   
al pezzo

SELEZIONE DI 4 TAPAS

€ 8,00   

SELEZIONE DI 10 TAPAS

€ 18,00   

PINSA CASTRUM

Focaccia con formaggio e salumi nostrani

€ 10,00  

PINSA BELLA ITALIA

Crudo, stracciatella e pepe nero

€ 12,00  

PINSA TRICOLORE

Pomodorini, stracciatella e pesto

€ 12,00   

TAGLIERE DI SALUMI CON GIARDINIERA

Prosciutto crudo di Parma riserva, soppressa nostrana, pancetta arrotolata e porchetta
(Consigliato per 2 persone)

€ 14,00  

TAGLIERE DI FORMAGGI CON MOSTARDA

Formaggi di malga della Lessinia, mezzano, stagionato e Grana Padano Tradizione

€ 13,00  

TAGLIERE MISTO

Tagliere di salumi e formaggi con giardiniera e mostarda
(Consigliato per 2 persone)

€ 16,00  

TAGLIERE GRANDE CASTRUM

Tagliere di salumi e formaggi servito con giardiniera e mostarda
(Consigliato per 3/4 persone)

€ 29,00  

- TAGLIERI GOURMET -

SELEZIONE DI FORMAGGI €14

Affinato alla ciliegia, affinato all'Amarone, Stravecchio Monte Veronese
60 mesi - servito con mostarda

 

BACCHUS & LACORPOSA €12

Lombo e prosciutto crudo serviti con giardiniera

   

REVINO & LACORPOSA €10

Formaggio e prosciutto crudo stagionati in Amarone
- serviti con giardiniera e mostarda

   

I NOSTRI PIATTI

Primi piatti

FETTUCCINE AI FUNGHI E PORCINI CON GUANCIALE CROCCANTE

€ 12,00  

PANCIOTTI RIPIENI DI ASPARAGI E MASCARPONE AL BURRO E SALVIA

€ 12,00  

BIGOLI AL PESTO CON STRACCIATELLA DI BURRATA E GRANELLA DI NOCI

€ 12,00   

BOWL DI POLLO

Riso Venere, pollo marinato, verdure grigliate, salsa yogurt e salsa cocktail

€ 13,00   

Secondi piatti

COSTATA DI MANZO CON PATATE AL FORNO (550G)

€ 26,00

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE AL FORNO

€ 18,00

RIBS ALL'AMARONE

Costine di maiale cotte a bassa temperatura, riduzione di Amarone e patate al forno

€ 16,00 

HAMBURGER DI SCOTTONA

Carne di manzo, bacon, cipolla caramellata, cheddar, insalata e pomodoro
Servito con patate al forno e salsa bbq

€ 14,00  

*Hamburger disponibile anche con pane gluten free

Piatti freddi

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA RISERVA CON BURRATA AFFUMICATA E MELONE

€ 16,00  

CAPRESE

Mozzarella di bufala, pomodoro e origano

€ 10,00 

TARTARE DI MANZO VENETA BATTUTA A COLTELLO CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO, CAPPERI E PANE CARASAU

€ 20,00 

CARNE SALÀ TRENTINA CON SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP

€ 14,00 

INSALATA CASTRUM

Misticanza, verdure grigliate, scaglie di Grana, uovo sodo, olive nere, pomodorini, olio EVO

€ 12,00    

Contorni

VERDURE ALLA GRIGLIA

€ 7,00

PATATE AL FORNO

€ 5,00



Solfiti



Pesce



Frutta a guscio



Sesamo



Sedano



Latticini



Uova



Crostacei



Soia



Glutine

I DESSERT

TIRAMISÙ CASTRUM	€ 6,00	 
CREMA CATALANA	€ 6,00	
PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO	€ 6,00	
TORTINO AL CIOCCOLATO E PERE	€ 7,00	 
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO	€ 7,00	 
SBRISOLONA	€ 6,00	 
TIRAMISÙ GLUTEN FREE	€ 7,00	
COPPA GELATO ALLA VANIGLIA, CIOCCOLATO E BISCOTTO CRUMBLE	€ 6,00	 
COPPA GELATO ALLA VANIGLIA CON FRUTTI DI BOSCO	€ 6,00	

LA CAFFETTERIA

Espresso	€ 1,50
Espresso corretto	€ 2,00
Decaffeinato	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,00
Cappuccino decaffeinato	€ 2,30
Bibite e succhi	€ 3,50
Acqua in bottiglia 0,70 L	€ 3,00
Acqua in bottiglia 0,50 L	€ 1,50



Welcome to CASTRUM!
The bar opened its doors for the first time at the end of 1998, quickly becoming a reference point for the locals. The reopening at the end of 2021 brings an absolute novelty in Valpolicella; a modern and dynamic concept: a Bistro and a Wine & Cocktail Bar.
Located in the basement of Casa Fraccaroli, built around 1790, with opening towards the Castelrotto Square, CASTRUM WINE BAR & BISTRO is a place completely renovated and expanded at the end of the year 2020. It has a large terrace and 5 internal rooms, with stone walls and masonry: perfect locations for private events such as birthdays, anniversaries or special occasions.
Castrum is open all year round, 7 days a week, for aperitif, dinner and after dinner. The menu offers delicious, traditional and revised dishes, aperitif drinks, signature cocktails and an accurate wine list.
We are a real SHOWCASE of Valpolicella; the structure closest to the Castle of Castelrotto: military stronghold built in the seventh century, where the first edits and decrees were born intent on protecting and preserving the vineyards of this wonderful territory. From this Castle, Frederick of Swabia, the Great King of Germany, in 1177 changed the name of the area from Val di Veriago and Pruvigniano in VALPOLICELLA. And it is precisely here, in Castelrotto, that Valpolicella begins to shine geographically and historically.

So WELCOME TO VALPOLICELLA!
the “classic” Valpolicella extends northwest of Verona like an open hand: its five fingers form four distinct valleys, in which the fresh air coming down from the Lessini Mountains is mitigated by the warm breezes coming from Lake Garda, thus giving rise to splendid microclimates.
The area dedicated to the cultivation of the vine of the five historic municipalities - Fumane, Marano, Sant’Ambrogio, Negrar, San Pietro in Cariano - which make up the Valpolicella is entirely included in the foothills and hills. The village of Castelrotto is located right on the top of the central hill embracing the multicolored vineyards of the entire Valpolicella classica.

CASTRUM is WINE RELAIS, WINE BISTRO, WINERY, WINE EVENTS and a SHOWCASE of local products.
Wines, cheeses, cold cuts, liqueurs: the wine bistro menu offers combinations with excellent local products. The CASTRUM location is located in Casa Fraccaroli, in Piazza di Castelrotto, in Via Castello.
The Fraccaroli family house, built in the late 1700s, was never sold but was inherited generation after generation becoming today the property of Giampiero Borghetti – descendant of the family.
CASTRUM also has its own line of Valpolicella wines, produced entirely within the structure. A unique collection of **ART labels,** dedicated to the works of the great sculptor **INNOCENZO FRACCAROLI,** born in 1805 in Casa Fraccaroli – current CASTRUM location. His sculptures, internationally renowned, are exhibited in art museums in Italy and in the world: “Achille Ferito”, “Davide che lancia la fionda”, “Giustizia”, “Dedalo e Icaro”, “Clizia innamorata del sole” and many others.



This is the entire map of the territory of Valpolicella with the indication of the 5 municipalities of Valpolicella Classica. Our Valpolicella wine selection offers labels from our partner wineries located exclusively in the 5 municipalities of the classic area.
The wines of Valpolicella are offered in our wine bar & bistro and wine shop at special prices, also takeaway.
Visit our website for more details:
www.castrumreais.it

WINES BY THE GLASS



Our red wines

Castrum Valpolicella DOC Classico Superiore “Giustizia” 2021	€ 3,50
Castrum IGT Corvina “Icaro” 2020	€ 3,50
Castrum Valpolicella Ripasso DOC “Davide” 2020	€ 4,00
Castrum Amarone della Valpolicella DOCG “Achille” 2020	€ 8,00
Castrum Recioto della Valpolicella DOCG “Clizia” 2021	€ 6,00
Passito Dolce IGT “Dolcevita” - Giampiero Borghetti 2019	€ 5,00
IGT Riflessi - Rosso Verona - Borghetti Giampiero 2022 (servito fresco)	€ 3,00

Sparkling wines

Prosecco DOC - Borghetti Giampiero	€ 4,00
Trento Doc Pas Dosè 60 mesi - Wallenburg	€ 6,50
Durello Doc Brut Alpone - Tessari	€ 5,00
In Volo su Metodo Classico - Rodaro	€ 6,00
Crémant d’Alsace - Leon Manbach	€ 7,00

White wines

Lugana Superiore BIO - Pasini	€ 4,00
Etna Bianco DOP - Davide Fregonese	€ 6,00
Butterfly Riesling - Zilliken	€ 5,00
Chablis - Hamelin	€ 6,00
Pinot Grigio delle Venezie DOC - Borghetti Giampiero	€ 4,00

BEERS

Draft beers

Birra Cristal - 20 cl	€ 3,00
Birra Cristal - 40 cl	€ 5,00
Messina Cristalli di sale - 20 cl	€ 3,50
Messina Cristalli di sale - 40 cl	€ 6,00
Ichnusa Ambra Limpida - 20 cl	€ 3,50
Ichnusa Ambra Limpida - 40 cl	€ 6,00

Canned beers

Vertiga Session Ipa “Bali” 33 cl	€ 5,00
Vertiga West Coast Ipa “Alma” 33 cl	€ 5,00
Vertiga India Pale Lager “Alchemy” Gluten Free 33 cl	€ 5,00

CASTRUM APERITIFS



AMERICANO [Bitter, Vermouth, soda]	€ 6,00
AMERICANO CASTRUM [Bitter, mango, dill, Corvina IGT “ICARO”, cardamom, black pepper, soda]	€ 7,00
VITAMINA C [Campari soda, orange juice]	€ 6,00
NEGRONI PREMIER CRU [Bitter, Vermouth, gin Florita]	€ 8,00
NEGRONI CASTRUM [Bitter, mango, dill, Corvina IGT “ICARO”, cardamom, black pepper, Bombay London dry gin]	€ 9,00
SPRITZ DELLE SIRENE [Bitter Sirene, lemon, sugar, grapefruit soda]	€ 7,00
FRENCH LOVER [Mix of berries liqueurs, limone, top of Prosecco]	€ 7,00
SPRITZ APEROL / BITTER / VENEZIANO / ITALICUS [Aperol / Campari / Select / Bergamot liqueur - prosecco, soda]	€ 5,00

SOFT DRINKS

● L’AMORE DI CLIZIA [Basil syrup, lemon, pineapple, vanilla]	€ 7,00
PASSION LADY [Passion fruit soda, agave nectar, ginger cordiale, pink grapefruit soda]	€ 6,00
ANALCOLICO DEL GIORNO [Homemade fruit syrup, soda, tonic]	€ 5,00

FRACCAROLI SIGNATURE COCKTAIL



- **L'IRA DI ACHILLE**
[Tequila Blanco, acidified agave, passion fruit soda, Maldon and black tea]

€ 9,00
- **L'ARGUZIA DI DAVIDE**
[Gin, sloe gin, apricot liqueur, lemon, recioto mousse]

€ 9,00
- **LA CURIOSITÀ DI ICARO**
[Santa Teresa rum, white rum, pop corn, pineapple shurb]

€ 9,00
- **L'EQUILIBRIO DELLA GIUSTIZIA**
[Vodka, white cocoa liqueur, white mint, lemon, black cocoa powder]

€ 9,00
- **LA TENTAZIONE DI EVA**
[Shiso Zoppi, coffee, lemon, candy apple]

€ 9,00
- **I.F. (Innocenzo Fraccaroli)**
[If you don't know what to drink trust the Barman]

€ 8,00
- Cocktails inspired by the great works of the sculptor Innocenzo Fraccaroli, born in Castelrotto in Casa Fraccaroli in 1805 (current Castrum location).

THE COCKTAILS

- BACARDI MOJITO**
[Rum, soda, sugar, lime, mint]

€ 8,00
- PALOMA CAZADORES**
[Silver tequila, lime, agave syrup, pink grapefruit soda]

€ 8,00
- WHISKEY SOUR**
[Whiskey bourbon, lemon, sugar]

€ 8,00
- LONG ISLAND**
[Vodka, white rum, dry gin, triple sec, sugar, lemon, coke]

€ 8,00
- OLD FASHIONED**
[Bourbon whiskey, sugar, Angostura bitters]

€ 8,00
- T PLUS FIZZ**
[T+, lemon, sugar, soda]

€ 8,00
- ESPRESSO MARTINI**
[Vodka, coffee liqueur, Espresso, sugar]

€ 8,00
- PORT OF SPAIN**
[Mezcal, Barley water, lemon, Angostura bitters]

€ 8,00
- DARK & STORM**
[Rum Santa Teresa 1796, ginger beer]

€ 10,00
- FRENCH MULE**
[Vodka Gray Goose, ginger beer, lime]

€ 10,00

OUR KITCHEN



APPETIZERS

- CLASSIC BIG TOAST**
Backed ham and fontina cheese

€ 6,00


- CLUB SANDWICH**
Chicken, bacon, omelette, lettuce, tomatoes, fontina cheese
Served with a side of baked potatoes and cocktail sauce

€ 12,00


- VEGETARIAN CLUB SANDWICH**
Cheese, zucchini, peppers, aubergines, lettuce and toamto
Served with a side of baked potatoes and cocktail sauce

€ 11,00


- TAPAS**
Little buns with a mix of cold cutters and vegetables

€ 2,20
al pezzo


- 4 TAPAS SELECTION**

€ 8,00


- 10 TAPAS SELECTION**

€ 18,00


- CASTRUM PINSA**
Focaccia with cheese and local cold cuts

€ 10,00


- BELLA ITALIA PINSA**
Raw ham, stracciatella and black pepper

€ 12,00


- TRICOLORE PINSA**
Cherry tomatoes, stracciatella and pesto

€ 12,00


- COLD CUTS PLATTER WITH GIARDINIERA**
Raw reserve Parma ham, local soppressa, rolled bacon and porchetta
(Recommended for 2 persons)

€ 14,00


- CHEESE PLATTER WITH MUSTARD**
Lessinia mountain cheese, seasoned mezzano and Grana Padano Tradizione

€ 13,00


- MIXED PLATTER**
Cold cuts and cheeses platter served with giardiniera and mustard
(Recommended for 2 persons)

€ 16,00


- CASTRUM MIXED PLATTER**
Cold cuts and cheeses platter served with giardiniera and mustard
(Recommended for 3/4 persons)

€ 29,00



- GOURMET PLATTER -

- SELECTION OF CHEESES €14**
*Aged in cherry, aged in Amarone, Stravecchio Monte Veronese
60 months - served with mustard*


- BACCHUS & LACORPOSA €12**
Loin and cured ham served with 'giardiniera'


- REVINO & LACORPOSA €10**
*Cheese and cured ham aged in Amarone
- served with 'giardiniera' and mustard*





OUR DISHES

First courses

FETTUCCINE WITH MUSHROOMS AND PORCINI WITH CRUNCHY CHEEK	€ 12,00	 
“PANCIOTTI” WITH ASPARAGUS AND MASCARPONE WITH BUTTER AND SAGE	€ 12,00	 
BIGOLI WITH PESTO WITH BURRATA STRACCIATELLA AND WALNUTS	€ 12,00	   
CHICKEN BOWL	€ 13,00	  
Venere rice, marinated chicken, grilled vegetables, yogurt sauce and cocktail sauce		

Main courses

BEEF RIB WITH BAKED POTATOES (550G)	€ 26,00	
SLICED BEEF WITH BAKED POTATOES	€ 18,00	
RIBS WITH AMARONE	€ 16,00	
SCOTTONA HAMBURGER	€ 14,00	 
Beef, bacon, caramelized onion, cheddar, lettuce and tomato		
Served with baked potatoes and bbq sauce		
*Hamburger also available with gluten-free bread		

Cold dishes

RESERVE PARMA HAM	€ 16,00	 
WITH SMOKED BURRATA AND MELON		
CAPRESE	€ 10,00	
Buffalo mozzarella, tomato and oregano		
VENETIAN BEEF TARTARE CHOPPED WITH A KNIFE	€ 20,00	
WITH CANTABRIAN ANCHOVIES, CAPERS AND CARASAU BREAD		
SALÀ TRENTINA MEAT WITH GRANA PADANO DOP FLAKES	€ 14,00	
CASTRUM SALAD	€ 12,00	   
Mixed salad, grilled vegetables, Grana cheese flakes, hard-boiled egg, black olives, cherry tomatoes, EVO oil		

Sides

GRILLED VEGETABLES	€ 7,00
BAKED POTATOES	€ 5,00



Sulfites



Fish



Nuts



Sesame



Celery



Dairy products



Eggs



Shellfish



Soy



Gluten

DESSERTS



CASTRUM TIRAMISÙ	€ 6,00	 
CATALAN CREAM	€ 6,00	
PANNA COTTA WITH BERRIES	€ 6,00	
CHOCOLATE AND PEAR CAKE	€ 7,00	 
CHEESECAKE WITH BERRIES	€ 7,00	 
SBRISOLONA	€ 6,00	 
GLUTEN FREE TIRAMISÙ	€ 7,00	
BOWL OF VANILLA AND CHOCOLATE ICE CREAM WITH BISCUIT CRUMBLE	€ 6,00	 
BOWL OF VANILLA ICE CREAM WITH BERRIES	€ 6,00	

CAFETERIA

Coffee	€ 1,50
Spiked coffee	€ 2,00
Decaffenaited coffee	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,00
Decaffenaited cappuccino	€ 2,30
Beverages and juices	€ 3,50
Bottle of water 0,70 L	€ 3,00
Bottle of water 0,50 L	€ 1,50

CASTRUM

VALPOLICELLA - VERONA

Via Castello, 21 - 37029 San Pietro In Cariano VR
www.castrumrelais.it | www.castrumvalpolicella.it
office@castrumvalpolicella.it | winebar@castrumvalpolicella.it



[castrum_winebar_bistro](#)
[castrum.winerelais](#)



Wi-Fi

FreewifiCastrum
Password : castrum2021