



RISTORANTE PIZZERIA IL CASTELLO

Welkom bij Il Castello,

Hier begon het 20 jaar geleden allemaal met een mengeling van ambitie, passie, creativiteit en een vlamvend, oneindig verlangen om mensen te verbinden. Dit waren de pijlers die Mircea dreven toen hij Il Castello opende in Heerlen. Het is met aandacht en liefde dat we zijn nalatenschap voortzetten en eren terwijl we zijn passie laten terugkomen in elke maaltijd die we bereiden. We willen met u een gemeenschap blijven waar gelach weerklinkt, verhalen met elkaar verweven zijn en herinneringen gesmeed worden.

Bedankt dat u deel uitmaakt van ons verhaal.

Buon appetito!

SPECIALE GERECHTEN VAN HET SEIZOEN

Antipasti Voorgerechten	ZUPPA DI PESCE Italiaanse vissoep met diverse zeevruchten	15
Pasta Seizoenspasta's	RAVIOLI CALAMARI E SCAMPI Ravioli gevuld met schaaldieren met scampi, calamari en cherrytomaat	19.5
Carne e pesce Vlees- en visgerechten	SCALOPPINA AL VINO ROSSO E PECORINO Kalfsribeye met een saus van rode wijn en geraspte Pecorino	28.5
	SCAMPI AL GUANCIALE Scampi in een huisgemaakte saus van de chef, afgewerkt met knapperig gebakken guanciale	23.5
Dolce Dessert	BROWNIES AL CIOCCOLATO Huisgemaakte brownies met vanille-ijs	9

*We houden graag rekening met uw allergieën. Aarzel niet om onze medewerkers te vragen naar de allergeneninformatie van specifieke gerechten.

Antipasti

DIVERSE WARME EN KOUDE VOORGERECHTEN

Le nostre zuppe Onze soepen	CREMA DI POMODORO Tomaten-crèmesoep	8.5
	MINISTRONE Italiaanse groentesoep	8.5
Antipasti freddi Koude voorgerechten	VITELLO TONNATO Gesneden gebraden kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes	16.5
	CARPACCIO DI CARNE Flinterdun gesneden ossenhaas met rucola en Parmezaanse kaas	16.5
	CARPACCIO DI SALMONE Flinterdun gesneden zalm	16.5
	MOZZARELLA CAPRESE Mozzarella met tomaat, olijfolie en basilicum	14.5
	BURRATA E PARMA Romige burrata gecombineerd met licht gerijpte, gesneden parmaham	15.5
	PANE CON BURRO Eigen gemaakte kruidenboter met verse broodjes	5
	BRUSCHETTA AL POMODORO Geroosterd brood met tomaat, knoflook en verse basilicum	9.5
Antipasti caldi Warme voorgerechten	BRUSCHETTA SPECIALE Geroosterd brood met tomaat, knoflook, verse basilicum en provolone	11.5
	TRIS DI BRUSCHETTA Drie verschillende soorten bruschetta: - Gerookte provolakaas met aubergine - Romige burratacrème met courgette - Paddenstoelen met truffelroomkaas	13
	SCAMPI ALL'AGLIO OF VESUVIO Scampi's in een fijne knoflooksaus of in een pikante tomatensaus	17
	CALAMARI FRITTI Gefrituurde inktvisringen	16
	ANTIPASTI GIORGI (VANAF 2 PERSONEN) Een selectie van verfijnde Italiaanse voorgerechten, perfect om samen van te genieten	20 p.p.

*We houden graag rekening met uw allergieën. Aarzel niet om onze medewerkers te vragen naar de allergeneninformatie van specifieke gerechten.

Primi piatti

TRADITIONELE EN VERSE PASTA'S

Le nostre paste

Onze pasta's

LASAGNA ALLA BOLOGNESE 17
Lasagne met bolognesesaus

PENNE ALFREDO 17.5
Penne met gegrilde kip in een champignon-truffelsaus

PENNE N'DUJA 17.5
Penne met n'duja, burrata, rode ui en tomatensaus

PENNE ALL'AMATRICIANA 17.5
Penne met guanciale, pecorino en een rijke tomatensaus

PENNE ALL'ARRABBIATA 16.5
Penne in een pikante tomatensaus met knoflook en rode peper

SPAGHETTI CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE 16.5
Spaghetti met bolognesesaus

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 16.5
Spaghetti met spekjes, ei en roomsaus

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 14.5
Spaghetti met knoflook, pepers, olijfolie en zongedroogde tomaten

SPAGHETTI AL PESTO E BURRATA 16.5
Spaghetti met basilicumpesto, cherrytomaten en romige burrata

SPAGHETTI SCAMPI 19.5
Spaghetti met knoflook en scampi's

TAGLIATELLE AL SALMONE 19.5
Tagliatelle met zalm en tomatenroomsaus

**TAGLIATELLE ALLA NERANO CON CREMA DI BUFALA E SCAMPI
(OPTIONEEL: VEGETARISCH)** 20
Tagliatelle met scampi's in een crème van courgette en buffelmozzarella

Pasta fresca

Verse pasta's

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO E BASILICO 18.5
Ravioli met ricotta en spinazie in tomaten-basilicumsaus

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA 18.5
Ravioli met ricotta en spinazie in boter-saliesaus

**RAVIOLI CON BRANZINO AL MASCARPONE, SCAMPI,
ZUCCHINI E MENTA** 19.5
Ravioli met zeebaars, scampi, courgette, munt en mascarponesaus

TORTELLONI CON PORCINI ALLA CREMA DI TARTUFO 19.5
Tortelloni gevuld met eekhoortjesbrood en truffelcrème

*We houden graag rekening met uw allergieën. Aarzel niet om onze medewerkers te vragen naar de allergeneninformatie van specifieke gerechten.

Risotto	RISOTTO ASPARAGI VERDI, GORGONZOLA E GUANCIALE (OPTIONEEL: VEGETARISCH)	21
	Risotto met groene asperges, gorgonzola en guanciale	
	RISOTTO AL TARTUFO	18
	Risotto in truffelcrème (met gesneden truffel +3,50)	

Insalate e contorni

SALADES EN BIJGERECHTEN

Insalate Salades	INSALATA MISTA	8.5
	Gemengde salade	
	INSALATA DI TONNO	18
	Gemengde salade met verse tonijn	
	INSALATA CAPRICCIOSA	12
	Gemengde salade met ei, artisjokken, mozzarella, tomaat en ham	
Contorni Bijgerechten	ASPARAGI VERDI CON BROCCOLETTI	6.5
	Groene asperges en broccoli	
	PATATE FRITTE	3.5
	Frieten	
	PATATE AL FORNO	5
	Aardappelen uit de oven	
	PICCOLA INSALATA MISTA	5
	Kleine gemengde salade	
	SPAGHETTI AGLIO E OLIO	6.5
	Kleine portie spaghetti met knoflook, zongedroogde tomaat, peterselie en olijfolie	

*We houden graag rekening met uw allergieën. Aarzel niet om onze medewerkers te vragen naar de allergeneninformatie van specifieke gerechten.

Carne e pesce

VLEES- EN VISGERECHTEN

Carni Vleesgerechten	FILETTO ALLA GRIGLIA Gegrilde ossenhaas	30.5
	FETTINE ALLA RUCOLA Ossenhaas met rucola en Parmezaanse kaas	33.5
	FILETTO CON LA SALSA Ossenhaas met peper-, gorgonzola- of funghi-saus	35
	POLLO AL TARTUFO Malse kipfilet met champignon-truffelsaus	23
	POLLO NELL'ORTO Malse kipfilet geserveerd met seizoensgroenten en een lichte rozemarijnsaus	23
	SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Kalfsribeye met parmaham en salie in witte wijn	27.5
Pesce Visgerechten	SCAMPI ALL'AGLIO E PEPE Scampi's in roze pepersaus met knoflook	23.5
	TONNO ALLA GRIGLIA Gegrilde tonijnfilet	29.5
	TONNO AL MARSALA E CIPOLLA ROSSA Gegrilde tonijnsteak met een zoete Marsalasaus en rode uiencompote	32
	SALMONE ALLA GRIGLIA Gegrilde zalmfilet	26
	SALMONE ROSATO Gegrilde zalmfilet met een frisse dillesaus	29.5

* Al onze vlees- en visgerechten worden geserveerd met een bijgerecht naar keuze: pasta, salade, aardappelen uit de oven, frietjes of gebakken broccoletti met groene asperges.

*We houden graag rekening met uw allergieën. Aarzel niet om onze medewerkers te vragen naar de allergeneninformatie van specifieke gerechten.

Pizze

VERSE PIZZA'S DIRECT UIT ONZE HOUTOVEN

Pizze rosse Pizza's met ons traditionele deeg	PIZZA MARGHERITA Tomatensaus, kaas en oregano	11
	PIZZA SALAMI Tomatensaus, kaas en salami	12.5
	PIZZA PROSCIUTTO Tomatensaus, kaas en ham	12.5
	PIZZA CAPRICCIOSA Tomatensaus, kaas, ham, salami, champignons en uien	15
	PIZZA IL CASTELLO Tomatensaus, kaas, artisjokken, spinazie, uien en champignons	14
	PIZZA TONNO Tomatensaus, kaas, tonijn en ui	15
	PIZZA PASQUALE Tomatensaus, kaas, ham, salami, pepers en verse knoflook	15
	PIZZA PICCANTE Tomatensaus, kaas, pikante salami, gorgonzola en rucola	16
	PIZZA RUCOLA Tomatensaus, kaas, parmaham, rucola en Parmezaanse kaas	16
	PIZZA SICILIANA Tomatensaus, kaas, ansjovis, kappertjes en olijven	13
	PIZZA AI FORMAGGI Tomatensaus met vier verschillende soorten kaas	14.5
	PIZZA QUATTRO STAGIONI Tomatensaus, kaas, ham, salami, champignons, paprika, artisjok	15
	PIZZA DIAVOLA Tomatensaus, kaas, nduja, pikante salami, paprika en rode ui	15
	PIZZA JASPERIO Tomatensaus, kaas, ham, salami, ui, pepers, knoflook en bolognese	16.5
	PIZZA BOSCAIOLA Tomatensaus, kaas, guanciale, champignons, truffelcrème en een crème van buffelmozzarella	18

*We houden graag rekening met uw allergieën. Aarzel niet om onze medewerkers te vragen naar de allergeneninformatie van specifieke gerechten.

I dolci



MOUSSE NERA

Huisgemaakte luchtige pure chocolademousse

8,00

MOUSSE BIANCA

Huisgemaakte witte chocolademousse

8,00

TIRAMISU

Huisgemaakt mascarponedessert

9,00

CRÈME BRULLÉE

Vanillepudding met gebrande suiker

8,00

PANNA COTTA CON FRUTTI DI BOSCO

Roomparfait met bosvruchten

7,50

Formaggi



FORMAGGI MISTI

Verschillende soorten kaas

12,50

I gelati



SORBETTO AL LIMONE

Citroensorbet

7,00

GELATO MISTO

Verschillende soorten ijs

8,00



COPPA ALL'AMARENA

Vanille-ijs met zure kersen

8,50

DAME BIANCA

Vanille-ijs met warme chocolade en slagroom

8,00

TARTUFO NERO

Chocoladetruffelijs

8,00

GELATO PICCOLO

Kinderijsje

6,00

“ Tiramisu betekent letterlijk ”til me op”. Deze naam weerspiegelt de heerlijke opwekkende en verkwikkende smaken van dit klassieke Italiaanse dessert. Geniet van de zachte lagen van koffie gedrenkte koekjes, romige mascarpone en cacaopoeder.

Il Caffè



IRLANDESE

Ierse koffie met whiskey

8,00

FRANCESE

Franse koffie met Grand Marnier

8,00

ITALIANO

Italiaanse koffie met Amaretto

8,00

SPAGNOLO

Spaanse koffie met Licor 43 of Tia Maria

8,00



Frisdranken

SOURCY BLAUW - SOURCY ROOD	3,10
PEPSI - PEPSI MAX	3,10
SISI	3,10
SEVEN UP	3,10
CASSIS	3,10
TONIC	3,10
BITTER LEMON	3,10
JUS D'ORANGE	3,30
APPELSAP	3,10
ICE TEA - ICE TEA GREEN	3,50
GINGER ALE	3,50
RIVELLA	3,50

Bier

BIER VAN DE TAP - 0.2 l 0.5 l	3,10 6,00
SEIZOENSBIER	5,50
AMSTEL 0.0	3,50
RADLER - RADLER 0.0	3,50
BIRA MORETTI	4,00
AFFLIGEM - BELGISCH BLOND BIER	5,00

Wijn

HUISWIJNEN WIT/ROOD/ROSÉ	
GLAS	5,00
1/4 LITER	9,50
1/2 LITER	17,50
1 LITER	30,00

“ Betover uw smaakpapillen met onze rode huiswijn, de Montepulciano d’Abruzzo. De naam “Montepulciano” verwijst eigenlijk naar de stad Toscane, maar de druiven voor de Montepulciano d’Abruzzo zijn afkomstig uit de regio Abruzzo. De unieke wijn combineert dus het beste van twee prachtige Italiaanse regio’s.

LAMBRUSCO WIT/ROOD	
GLAS	4,75
1/4 LITER	9,00
1/2 LITER	17,00
1 LITER	28,00

Koffie & thee

CAFFEE	3,00
CAFFEE ESPRESSO	3,00
CAFFEE ESPRESSO DOPIO	3,00
CAFFEE CAPPUCCINO	3,75
LATTE MACCHIATO	4,50
ESPRESSO MACCHIATO	3,50
THEE	3,00
VERSE MUNTTHEE	3,75
VERSE GEMBERTHEE	3,75

Aperitieven

PROSECCO - KIR ROYAL	6,50
MARTINI BIANCO - ROSSO	5,00
PORTO BIANCO - ROSSO	5,50
CAMPARI	6,00
GRANCIA - CYNAR	5,50
CRODINO (NON-ALCOHOL)	5,50
JONGE Jenever - ELS	4,00
SHERRY MEDIUM - DRY	5,50

Digestieven

BAILEYS - AMARETTO - FRANGELICO - TIA MARIA - COINTREAU - GRAND MARNIER - LICOR 43	6,00
DIVERSE WHISKEYS	VANAF 7,50
DIVERSE GRAPPA'S	VANAF 7,50
VECCHIA ROMAGNA	6,00
FERNET BRANCA - MIRTO - AVERNA - RAMAZZOTTI	5,50
LIMONCELLO	5,50
BACARDI - VODKA (IN MIX + 2,00)	6,00
SAMBUCA	6,00

Cocktails

CRODINO TONIC (NON-ALCOHOL)	7,50
LIMONCELLO SPRITZ	8,00
APEROL SPRITZ	8,00
LILLET ROSÉ TONIC	8,00
MARTINI BELLINI	8,00
BALÓN 43	9,00
GIN TONIC - BOMBAY SAPPHIRE	9,50
GIN TONIC - HENDRICK'S	11,00
ESPRESSO MARTINI	11,00

“ Ontdek de verfrissende smaak van Crodino, het iconische Italiaanse aperitief. De Crodino werd oorspronkelijk gemaakt in de jaren 1960 als alcoholvrij alternatief voor Campari. Sindsdien is het uitgegroeid tot een geliefd drankje, dat zowel op zichzelf als in cocktails wordt genoten. Salute!

