



RISTORANTE PIZZERIA IL CASTELLO

Welkom bij Il Castello,

Hier begon het 20 jaar geleden allemaal met een mengeling van ambitie, passie, creativiteit en een vlammen, 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 ZUCCA Romige pompoensoep	9
Secondi piatti Hoofdgerechten	RISOTTO PORCINI E GUANCIALE Risotto met eekhoorntjesbrood en guanciale	22
	FILETTO PORCINI E GUANCIALE Gegrilde ossenhaas met een saus van eekhoorntjesbrood en guanciale	36.5
Dolce Dessert	BROWNIE AL CIOCCOLATO Huisgemaakte chocoladebrownie geserveerd met een bolletje 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	8.5
	Tomaten-crèmesoep	
Antipasti freddi Koude voorgerechten	MINESTRONE	8.5
	Italiaanse groentesoep	
	VITELLO TONNATO	16.5
	Gesneden gebraden kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes	
	CARPACCIO DI CARNE	16.5
	Flinterdun gesneden ossenhaas met rucola en Parmezaanse kaas	
	CARPACCIO DI SALMONE	16.5
	Flinterdun gesneden zalm	
Antipasti caldi Warme voorgerechten	MOZZARELLA CAPRESE	14.5
	Mozzarella met tomaat, olijfolie en basilicum	
	BURRATA E PARMA	15.5
	Romige burrata gecombineerd met licht gerijpte, gesneden parmaham	
	PANE CON BURRO	5
	Eigen gemaakte kruidenboter met verse broodjes	
	BRUSCHETTA AL POMODORO	9.5
	Geroosterd brood met tomaat, knoflook en verse basilicum	
	BRUSCHETTA SPECIALE	11.5
	Geroosterd brood met tomaat, knoflook, verse basilicum en provolone	
	TRIS DI BRUSCHETTA	13
	Drie verschillende soorten bruschetta: - Gerookte provolakaas met aubergine - Romige burratacrème met courgette - Paddenstoelen met truffelroomkaas	
	SCAMPI ALL'AGLIO OF VESUVIO	17
	SCAMPI's in een fijne knoflooksaus of in een pikante tomatensaus	
	CALAMARI FRITTI	16
	Gefrituurde inktvisringen	
ANTIPASTI GIORGI (VANAF 2 PERSONEN)		20 p.p.
Een selectie van verfijnde Italiaanse voorgerechten, perfect om samen van te genieten		

*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	
Pasta fresca Verse pasta's	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	
	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) Risotto met groene asperges, gorgonzola en guanciale	21
	RISOTTO AL TARTUFO Risotto in truffelcrème (met gesneden truffel +3,50)	18

Insalate e contorni

SALADES EN BIJGERECHTEN

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

*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
	SCALOPPINA AI FUNGHI Kalfsribeye in een saus van wilde paddenstoelen	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 broccioletti 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	11
	Tomatensaus, kaas en oregano	
	PIZZA SALAMI	12.5
	Tomatensaus, kaas en salami	
	PIZZA PROSCIUTTO	12.5
	Tomatensaus, kaas en ham	
	PIZZA CAPRICCIOSA	15
	Tomatensaus, kaas, ham, salami, champignons en uien	
	PIZZA IL CASTELLO	14
	Tomatensaus, kaas, artisjokken, spinazie, uien en champignons	
	PIZZA TONNO	15
	Tomatensaus, kaas, tonijn en ui	
	PIZZA PASQUALE	15
	Tomatensaus, kaas, ham, salami, pepers en verse knoflook	
	PIZZA PICCANTE	16
	Tomatensaus, kaas, pikante salami, gorgonzola en rucola	
	PIZZA RUCOLA	16
	Tomatensaus, kaas, parmaham, rucola en Parmezaanse kaas	
	PIZZA SICILIANA	13
	Tomatensaus, kaas, ansjovis, kappertjes en olijven	
	PIZZA AI FORMAGGI	14.5
	Tomatensaus met vier verschillende soorten kaas	
	PIZZA QUATTRO STAGIONI	15
	Tomatensaus, kaas, ham, salami, champignons, paprika, artisjok	
	PIZZA DIAVOLA	15
	Tomatensaus, kaas, nduja, pikante salami, paprika en rode ui	
	PIZZA JASPERIO	16.5
	Tomatensaus, kaas, ham, salami, ui, pepers, knoflook en bolognese	
	PIZZA BOSCAIOLA	18
	Tomatensaus, kaas, guanciale, champignons, truffelcrème en een crème van buffelmozzarella	

*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

Verskillende soorten kaas

12,50

I gelati



SORBETTO AL LIMONE

Citroensorbet

7,00

GELATO MISTO

Verskillende 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!

