



RISTORANTE PIZZERIA IL CASTELLO

Welkom bij Il Castello,

Hier begon het 20 jaar geleden allemaal met een mengeling van ambitie, passie, creativiteit en een vlammend, 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!

# Antipasti

DIVERSE WARME EN KOUDE VOORGERECHTEN

Le nostre zuppe Onze soepen	<b>CREMA DI POMODORO</b> Tomaten-crèmesoep	8.5
	<b>MINESTRONE</b> Italiaanse groentesoep	8.5
Antipasti freddi Koude voorgerechten	<b>VITELLO TONNATO</b> Gesneden gebraden kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes	16.5
	<b>CARPACCIO DI CARNE</b> Flinterdun gesneden ossenhaas met rucola en Parmezaanse kaas	16.5
	<b>CARPACCIO DI SALMONE</b> Flinterdun gesneden zalm	16.5
	<b>MOZZARELLA CAPRESE</b> Mozzarella met tomaat, olijfolie en basilicum	15
	<b>BURRATA E PARMA</b> Romige burrata gecombineerd met licht gerijpte, gesneden parmaham	16.5
	<b>PANE CON BURRO</b> Eigen gemaakte kruidenboter met verse broodjes	6.5
Antipasti caldi Warme voorgerechten	<b>BRUSCHETTA AL POMODORO</b> Geroosterd brood met tomaat, knoflook en verse basilicum	10
	<b>FOCACCIA BRUSCHETTA</b> Huisgemaakte focaccia met rucola, bruschetta-topping en buffelmozzarella	14.5
	<b>SCAMPI ALL'AGLIO OF VESUVIO</b> Scampi's in een fijne knoflooksaus of in een pikante tomatensaus	17.5
	<b>CALAMARI FRITTI</b> Gefrituurde inktvisringen	17
	<b>ANTIPASTI GIORGI (VANAF 2 PERSONEN)</b> Een selectie van verfijnde Italiaanse voorgerechten, perfect om samen van te genieten	21 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

<b>LASAGNA ALLA BOLOGNESE</b> <i>Lasagne met bolognesesaus</i>	18
<b>PENNE ALFREDO</b> <i>Penne met gegrilde kip in een champignon-truffelsaus</i>	18.5
<b>PENNE N'DUJA</b> <i>Penne met n'duja, burrata, rode ui en tomatensaus</i>	18.5
<b>PENNE ALL'ARRABBIATA</b> <i>Penne in een pikante tomatensaus met knoflook en rode peper</i>	16.5
<b>SPAGHETTI CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE</b> <i>Spaghetti met bolognesesaus</i>	18
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b> <i>Spaghetti met spekjes, ei en roomsaus</i>	17
<b>SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO</b> <i>Spaghetti met knoflook, pepers, olijfolie en zongedroogde tomaten</i>	15
<b>SPAGHETTI AL PESTO E BURRATA</b> <i>Spaghetti met basilicumpesto, cherrytomaten en romige burrata</i>	16.5
<b>SPAGHETTI SCAMPI</b> <i>Spaghetti met knoflook en scampi's</i>	21
<b>SPAGHETTI SCAMPI VESUVIO</b> <i>Spaghetti met knoflook en scampi's in een pikante tomatensaus</i>	21
<b>TORTELLINI A LA MIRCEA</b> <i>Tortellini gevuld met gehakt in een romige saus van gorgonzola en bolognese</i>	19.5
<b>TAGLIATELLE AL SALMONE</b> <i>Tagliatelle met zalm en tomatenroomsaus</i>	21
<b>TAGLIATELLE ALLA NERANO (OPTIONEEL VEGETARISCH)</b> <i>Tagliatelle met scampi's in een crème van courgette en buffelmozzarella</i>	21.5

## Pasta fresca Verse pasta's

<b>RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO E BASILICO</b> <i>Ravioli met ricotta en spinazie in tomaten-basilicumsaus</i>	18.5
<b>RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA</b> <i>Ravioli met ricotta en spinazie in boter-saliesaus</i>	18.5
<b>RAVIOLI CON BRANZINO AL MASCARPONE, SCAMPI, ZUCCHINI E MENTA</b> <i>Ravioli met zeebaars, scampi, courgette, munt en mascarponesaus</i>	21
<b>TORTELLONI CON PORCINI ALLA CREMA DI TARTUFO</b> <i>Tortelloni gevuld met eekhoortjesbrood en truffelcrème</i>	19.5

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

Risotto	<b>RISOTTO SCAMPI E ZUCCHINE</b>	21
	Romige risotto met scampi en courgette	
	<b>RISOTTO AL TARTUFO E FUNGHI MISTI</b>	21.5
	Romige risotto in truffelcrème met gemengde paddenstoelen	

# Insalate e contorni

## SALADES EN BIJGERECHTEN

Insalate Salades	<b>INSALATA MISTA</b>	8.5
	Gemengde salade	
	<b>INSALATA DI TONNO</b>	18.5
	Gemengde salade met verse tonijn	
	<b>INSALATA CAPRICCIOSA</b>	13
	Gemengde salade met ei, artisjokken, mozzarella, tomaat en ham	
Contorni Bijgerechten	<b>ASPARAGI VERDI CON BROCCOLETTI</b>	6.5
	Groene asperges en broccoli	
	<b>PATATE FRITTE</b>	3.75
	Frieten	
	<b>PATATE AL FORNO</b>	5.5
	Aardappelen uit de oven	
	<b>PICCOLA INSALATA MISTA</b>	5
	Kleine gemengde salade	
	<b>SPAGHETTI AGLIO E OLIO</b>	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	<b>FILETTO ALLA GRIGLIA</b>	31
	<i>Gegrilde ossenhaas</i>	
	<b>FETTINE ALLA RUCOLA</b>	35
	<i>Ossenhaas met rucola en Parmezaanse kaas</i>	
	<b>FILETTO CON LA SALSA</b>	36.5
	<i>Ossenhaas met peper-, gorgonzola- of funghi-saus</i>	
	<b>POLLO AL TARTUFO</b>	23
<i>Malse kipfilet met champignon-truffelsaus</i>		
<b>POLLO NELL'ORTO</b>	23	
<i>Malse kipfilet geserveerd met seizoensgroenten en een lichte rozemarijnsaus</i>		
<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b>	28.5	
<i>Kalfsribeye met parmaham en salie in witte wijn</i>		
<b>SCALOPPINA AI FUNGHI</b>	28.5	
<i>Kalfsribeye in een saus van wilde paddenstoelen</i>		
Pesce Visgerechten	<b>SCAMPI ALL'AGLIO E PEPE</b>	25
	<i>Scampi's in roze pepersaus met knoflook</i>	
	<b>TONNO ALLA GRIGLIA</b>	30.5
	<i>Gegrilde tonijnsteak</i>	
	<b>TONNO CON CIPOLLA ROSSA E CREMA DI ACETO BALSAMICO</b>	32
<i>Gegrilde tonijnsteak met rode ui en balsamicocrème</i>		
<b>SALMONE ALLA GRIGLIA</b>	27.5	
<i>Gegrilde zalmfilet</i>		
<b>SALMONE ROSATO</b>	31.5	
<i>Gegrilde zalmfilet met een frisse dillesaus</i>		

\* 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	<b>PIZZA MARGHERITA</b>	12
	Tomatensaus, kaas en oregano	
	<b>PIZZA SALAMI</b>	13.5
	Tomatensaus, kaas en salami	
	<b>PIZZA PROSCIUTTO</b>	13.5
	Tomatensaus, kaas en ham	
	<b>PIZZA CAPRICCIOSA</b>	16.5
	Tomatensaus, kaas, ham, salami, champignons en uien	
	<b>PIZZA IL CASTELLO</b>	16
	Tomatensaus, kaas, artisjokken, spinazie, uien en champignons	
	<b>PIZZA TONNO</b>	16
	Tomatensaus, kaas, tonijn en ui	
	<b>PIZZA PASQUALE</b>	16.5
	Tomatensaus, kaas, ham, salami, pepers en verse knoflook	
<b>PIZZA PICCANTE</b>	17.5	
Tomatensaus, kaas, pikante salami, gorgonzola en rucola		
<b>PIZZA RUCOLA</b>	17.5	
Tomatensaus, kaas, parmaham, rucola en Parmezaanse kaas		
<b>PIZZA SICILIANA</b>	15	
Tomatensaus, kaas, ansjovis, kappertjes en olijven		
<b>PIZZA AI FORMAGGI</b>	16	
Tomatensaus met vier verschillende soorten kaas		
<b>PIZZA QUATTRO STAGIONI</b>	16.5	
Tomatensaus, kaas, ham, salami, champignons, paprika, artisjok		
<b>PIZZA DIAVOLA</b>	17.5	
Tomatensaus, kaas, nduja, pikante salami, paprika en rode ui		
<b>PIZZA JASPERIO</b>	17.5	
Tomatensaus, kaas, ham, salami, ui, pepers, knoflook en bolognese		
<b>PIZZA BOSCAIOLA</b>	19	
Tomatensaus, kaas, guanciale, champignons, truffelcrème en een crème van buffelmozzarella		
<b>PIZZA DOMENIO</b>	19.5	
Tomatensaus, kaas, kip, pikante salami, pepers, rucola en Parmezaanse kaas		

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