

AL CASTELLO



DELIVERY MENU

TEL. 0931 981986



al Castello
Ristorante

COMBINATOS SPECIALE

2040 | PORTO CANALE

Combinazione di Rolls gourmet a fantasia dello chef. 16 pezzi - 1 persona

€ 28,00

2041 | ARUCA

Combinazione di Rolls gourmet 16 pezzi,
nigiri 2 pezzi, gunkan 2 pezzi,
a fantasia dello chef. 20 pezzi - 1 persona

€ 40,00

2042 | LOVE

Combinazione di rolls gourmet
a fantasia dello chef.

40 pezzi - ideale per 2 persone

€ 50,00

2043 | ORTIGIA

Combinazione di Rolls.
60 pezzi a fantasia dello chef
€ 75,00

2044 | CENTOPEZZI

Combinazione di Rolls di 100 pezzi
a fantasia dello chef
€ 115,00



NELL' ATTESA...

1 | WAKAME SALAD

11

Alga marina condita con sesamo bianco,
sesamo nero ed olio di sesamo

€ 6,00

2 | EDAMAME

6

Fagiolini verdi di soia cotti al vapore

€ 5,00

3 | CAPESANTE DELLO CHEF

14-11

Capesante* flambè, salsa kimushi,
olio di sesamo, lime

€ 14,00

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

E POI... TEMPURE

4 | **GAMBERONI & VERDURE**

1-2-4

(4 gamberoni*, Mix di verdure e frutta)

€ 17,00

5 | **VEGETARIAN**

1

(Mix di verdure e frutta)

€ 12,00

6 | **GAMBERONI, SALMONE & PHILADELPHIA**

3-1-13

(4 gamberoni*)

€ 18,00



Servizio al tavolo: maggiorazione 10%



TARTARE, CARPACCI & NEW SPECIAL

109 | TARTARE DI GAMBERO ROSSO

4-8

Tartare di gambero rosso* con cubetti d'arancia,
mandorle, menta, pistacchio

€ 30,00

110 | LIGHT TUNA TARTARE

4

Cubetti di tonno rosso*, olio evo, sale rosa,
"zest" di limone

€ 20,00

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

111 | SICILY TUNA TARTARE

4-7

Cubetti di tonno rosso*, rucola, stracciatella di burrata, pomodorino "ciliegino", avocado, sale e pepe

€ 25,00

112 | LIGHT SALMON TARTARE

3-4

Cubetti di salmone* in salsa ponzu con gocce di guacamole

€ 20,00

113 | SALMON TRUFFLE TARTARE

3-4

Cubetti di salmone* con salsa al tartufo, erba cipollina, uovo di quaglia, scaglie di tartufo

€ 28,00

114 | NUVOLE DI TONNO

2-4

Cubetti di tonno rosso* con olio evo, sale e "zest" di limone, serviti su nuvolette di gamberi e guacamole

€ 25,00

SPECIAL URAMAKI

Gli uramaki sono rolls con riso all'esterno e alga nori all'interno. Ogni porzione è composta da 8 pezzi.



15 | CASTELLO ROLL

1-3-4

Roll ripieno di salmone* panato e fritto, avocado, tobiko, maionese, salsa kimuchi, guarniti con fragola e salsa teriyaki

€ 18,00

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

16 | LONDON ROLL
(NO APERISUSHI)

2-3-4-11

Roll ripieno con gambero rosso*,
pesce bianco*, maionese, cover di ricciola*,
sesamo e scorza di lime

€ 22,00

17 | MILANO ROLL

1-2-3-4-7

Roll ripieno con gambero furay*, avocado,
cubo di philadelphia, con cover di salmone
flambato, tonno*, maionese e salsa teriyaki

€ 18,00

18 | STOCCOLMA ROLL

1-2-4-7-11

Roll ripieno di gambero in tempura*, philadelphia,
cover di salmone*, sesamo, scorza di lime,
salsa teriyaki e pasta kataifi

€ 16,00

19 | RAINBOW ROLL
(NO APERISUSHI)

2-4-7

Roll ripieno di gambero rosso*, Philadelphia, avocado, cover di tonno*, burrata, scorza di arancia, fiocchi di riso

€ 22,00

20 | LISBONA ROLL
(NO APERISUSHI)

4-7

Roll ripieno di salmone*, philadelphia, avocado, cover di capasanta flambata* con olio al tartufo, tartare di gambero rosso* e uova tobiko

€ 22,00

21 | SAN VINCENZO ROLL
(NO APERISUSHI)



2-3-4-8-11

Roll ripieno di gambero rosso*, cover di avocado, guarniti con patè di tonno* piccante e salsa sexy con granella di pistacchio

€ 22,00

22

DON CLAUDIO ROLL



2-3-4-8

Roll ripieno di salmone*, gambero cotto*,
nocciole, guarniti con salmone flambato* e salsa
brucoli

€ 18,00

23

PASSION ROLL

4-7

Roll ripieno di salmone*, philadelphia,
tobiko verde, salsa di frutto della passione
(preparata dallo chef)

€ 16,00

24

VEG ROLL

1-7-8

Roll ripieno di verdure del giorno in tempura
di nocciola, philadelphia, mango, avocado

€ 14,00

25 | ORO ROLL

(NO APERISUSHI)

1-2-7

Roll ripieno di gambero* in tempura e avocado, con cover di spuma di philadelphia, lime, kataifi e polvere d'oro

€ 22,00

26 | SALMON 24KT

(NO APERISUSHI)

4-7

Roll ripieno di salmone*, crema di tartufo, ikura e polvere d'oro

€ 22,00

27 | SUMMER ROLL

(NO APERISUSHI)

4-7-14

Roll ripieni di salmone*, capasanta*, olio al tartufo, scorza di lime con cover di avocado, philadelphia e fragole

€ 20,00

28 | BORA BORA ROLL

1-2-7-8

Roll ripieni di gambero* in tempura, philadelphia, mandorle tostate, scorza di lime, salsa teriyaki

€ 16,00

29 | ASPARAGUS ROLL

(NO APERISUSHI)

1-2-3

Roll ripieno di gamberi* in tempura, avocado, asparago cotto, cover di avocado e maionese

€ 20,00

30 | HELSINKI ROLL

1-2-7-8

Roll ripieno di gamberi* in tempura, philadelphia, avocado, cover con topping con pistacchio e granella di pistacchio, salsa teriaky

€ 18,00

31 | COPENAGHEN ROLL

2-3-4

Roll ripieno di gambero* cotto, avocado, cover con tonno*, maionese giapponese, goccia di miele, scorza di lime

€ 18,00

32 | ACAPULCO ROLL

1-2-4

Roll ripieni di gambero* in tempura, tobiko verde, cipolla caramellata, doritos in polvere

€ 16,00

33 | AMURI ROLL

1-4-7

Roll ripieno di salmone* panato, avocado, cover di ricciola*, marmellata di mora con spuma di philadelphia

€ 18,00

34 | FRESH ROLL

3-4-7

Roll ripieno di salmone*, philadelphia,
cover di salmone* salsa al passion fruit e scaglie
di mandorle

€ 18,00

35 | TUNA ROCKET ROLL

4-7

Roll ripieno di tonno* rosso panato, philadelphia,
cover di tonno scottato, salsa teriyaki e rucola
fritta

€ 18,00

36 | EXOTIC ROLL

1-4

Roll ripieno di salmone* panato, Philadelphia,
kiwi, cover di kiwi, salsa di passion fruit
(preparata dallo chef)

€ 18,00

37 | SWEET POTATOES ROLL

3-4

Roll ripieno di salmone*, maionese,
cover di salmone* e crispy patata dolce

€ 18,00

38 | STRAWBERRY ROLL

4-7

Roll ripieno di salmone*, philadelphia, fragole,
cover di fragole, salsa di frutti rossi

€ 18,00



39 | CHILI ROLL PICCANTE

3-4

Roll ripieno di tonno*, maionese "Japonesa", avocado, tobiko verde, tabasco, cover di tonno*, cebolinha brasileira, fili di peperoncino

€ 18,00

40 | TRUFFLE ROLL (NO APERICENA)

2-4-7

Roll ripieno di salmone*, gambero rosso*, Philadelphia, avocado, cover di capasanta* flambé, olio al tartufo, ikura, scaglie di tartufo, scorza di lime

€ 24,00

41 | FLAMBE' ROLL PICCANTE

4-7-8

Roll ripieno di salmone* flambato, philadelphia, mandorle, cover di salmone* flambato, avocado, sweet chili, salsa teriyaki

€ 18,00

42 | TUNA FLAMBE' ROLL

3-4-11

Roll ripieno di tonno* flambato, maionese "Japonesa", cover di tartare di tonno* al sesamo e crispy patata dolce

€ 18,00

43 | DIAMOND ROLL (NO APERISUSHI)

1-2-7

Roll ripieno di gambero* in tempura, avocado, rucola, cover di stracciatella di burrata, paté di gambero rosso*, tobiko, perlage e scaglie di tartufo

€ 22,00

44 | PINEAPPLE ROLL

4-7

Roll ripieno di salmone*, ananas, cover di avocado e marmellata di ananas

€ 18,00

45 | DUBAI ROLL
(NO APERISUSHI)

2-4-7-8

Roll ripieno di gambero rosso*, ricciola* con cover di avocado, burrata, olio al tartufo, granella di pistacchio

€ 22,00

46 | HONEY ROLL

4-7

Roll ripieno di salmone*, philadelphia, cover di salmone, goccia di miele e zest di lime

€ 16,00

47 | SALMONE IKURA ROLL
(NO APERISUSHI)

4-7

Roll ripieno di salmone*, Philadelphia, cover di salmone, stracciatella di burrata, "zest" di lime, ikura

€ 18,00

HOT ROLLS

*Rolls speciali che vengono serviti
impanati e fritti.*

*Ogni porzione è composta
da 8 pezzi.*

48 | PANTAKYOS HOT

1-2-3-4-7-8

Hosomaki fritti e mandorlati, ripieni di salmone*
e fragola, surimi*, philadelphia, maionese
giapponese, salsa teriyaki

€ 18,00



Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

49 | HARU HOT
(NO APERISUSHI)

1-2-4-7

Roll ripieno di salmone*, salmone affumicato, gambero*, philadelphia, cover di foglia hiramaki, goccia di maionese, salsa teriyaki e granella di pistacchio

€ 20,00

50 | CRISPY ROLL

1-4-7

Futomaki ripieno di salmone*, avocado, philadelphia, tobiko, salsa teriyaki, crispy patata dolce

€ 18,00

51 | STRAWBERRY HOT

1-4-7

Roll ripieno di salmone* con mousse di Philadelphia, fragola e salsa teriyaki

€ 18,00

52

VOLCANO HOT



1-4-7

Huramaki fritto ripieno di salmone*, philadelphia,
con salsa teriyaki, salsa sweet chili,
cipolla caramellata

€ 18,00



53

BANANA ROLL

1-4-7

Huramaki fritto ripieno di banana, philadelphia,
nutella e guarnito con topping al cioccolato,
topping alle fragole e coriandoli di zucchero

€ 16,00

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

FUTOMAKIS ROLLS

I futomaki sono rolls di riso all'interno e alga nori all'esterno. Ogni porzione è composta da 8 pezzi

54 | Futo California

2

Rolls ripieni di surimi*, mango, cetriolo

€ 14,00

55 | Futo Tonno Spicy PICCANTE

4

Rolls ripieni di tonno* servito con salsa piccante

€ 14,00

56 | Futo Mama Rolls

2-7-14

Rolls ripieni di gambero* cotto, capasanta*,
avocado, goccia di philadelphia e crunch sud

€ 18,00

57 | Futo Colour

2-4-7

Rolls di foglia di soia ripieno di salmone*,
gambero cotto*, philadelphia e crunch sud

€ 16,00

HOSOMAKIS

Gli hosomaki sono rolls di riso all'interno e alga nori all'esterno. La loro particolarità sta nel fatto che contengono al loro interno solo un ingrediente. Ogni porzione è composta da 8 pezzi

58 | Sake Maki Tradizionale

4

Salmone*

€ 10,00

59 | Tekka Maki

4

Tonno*

€ 12,00

60 | Kappa Maki

Avocado

€ 6,00

SASHIMI

Combinazione di pesce crudo.
Ogni porzione è composta
da 6 pezzi

61 | Maguro tonno* reale

4

€ 18,00

62 | Sake Salmone*

4

€ 16,00

64 | Ricciola* Mediterranea

4

€ 18,00

65 | Castello Brucoli (15 pezzi)

2-4-14

Misto sashimi di tonno* (3 pezzi), salmone*
(3 pezzi), capasanta* (3 pezzi), gambero rosso*
(3 pezzi), ricciola* (3 pezzi)

€ 40,00

66 | Chirachi

(pesce con riso)

2-4

Sashimi di tonno* (3 pezzi), salmone* (3 pezzi), spigola* (3 pezzi), gambero rosso* (3 pezzi), ricciola* (3 pezzi) servito su un letto di riso

€ 42,00

67 | Sashimi Special

(ideale per 2 persone)

2-4-14

Sashimi speciale con tonno* reale (5 pezzi), salmone* (5 pezzi), tataki di tonno* (5 pezzi), gambero rosso* (5 pezzi), ricciola* (5 pezzi), capasanta* (5 pezzi), uova di salmone, il tutto servito su un letto di ghiaccio

€ 60,00



Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

NIGIRI

Barchette di riso sormontate da pesce crudo. Ogni porzione è composta da 2 pezzi

68 | Sushi Maguro

4

Tonno*

€ 7,00

69 | Sushi Sake

4

Salmone*

€ 6,00



Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

70 | Sushi Ebi

2

Gambero* cotto a vapore

€ 6,00

71 | Sushi San

2

Gambero rosso*

€ 12,00

72 | Pesce Bianco

4

Ricciola* o altro pesce del giorno

€ 7,00

73 | Capasanta

14

Capasanta*

€ 8,00

74 | Avocado

7

Avocado, philadelphia e sesamo tritato

€ 6,00

GUNKAN

Bocconcino di riso avvolto da alga nori e da filetto di pesce crudo, guarnito con uova di pesce e/o tartarine di pesce. Ogni porzione è composta da 2 pezzi.

78 | Dragon Flambé

4-7

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di salmone* con patè di salmone*, philadelphia, erba cipollina, servito flambato

€ 8,00

79 | Salmone

4-7-9-11

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di salmone* con patè di salmone*, philadelphia, sesamo

€ 8,00



80 | Tonno  **PICCANTE**

4

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di tonno* con tartarina di tonno* piccante, cipolla caramellata e salsa teriyaki

€ 9,00

81 | Tonno Special

4-11-14

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di tonno* reale con capasanta* flambata, olio di sesamo, scorza di lime, kimuchi

€ 9,00

82 | Brasileiro  **PICCANTE**

4-7-8

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di salmone* flambato, philadelphia, salsa teriyaki, salsa sweet chili, menta, arancia e nocciole

€ 8,00

83 | Gourmet  **PICCANTE**

4-7

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di salmone* e tonno* flambato, philadelphia, salsa sweet chili, salsa teriyaki, cebolinha brasileira

€ 8,00

84 | Delicious

2-4

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di ricciola* con tartarina di gambero rosso*, olio al tartufo, tobiko

€ 10,00

85 | **Love Love**

2-4

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di salmone* con philadelphia e salsa al passion fruit (preparata dallo chef)

€ 10,00

Hawaiian Poke

Piatto tipico delle isole Hawaii a base di pesce freschissimo o #totalveg. Ideale per i pranzi veloci a lavoro o per chi desidera un pranzo genuino, fresco e con un'esplosione di gusto da far sognare il palato. Ingredienti base del pokè bowl sono: Riso sushi, Avocado, Fragole, Fagioli Edamame, Zenzero marinato, Wakame, Passion fruit, Uova di pesce, Salsa teriyaki, Sesamo tostato, Fiori eduli e a scelta puoi completarlo con Salmone, Tonno a cubetti, #totalveg con ceci conditi alla giapponese.

MAUI SALMONE

(4-6-11)

Riso sushi, Salmone*, Avocado, Fragole, Edamame, Zenzero marinato, Wakame, Passion fruit, Uova di pesce, Salsa teriyaki, Sesamo tostato, Fiori eduli
€ 17,00

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%



LANAI TONNO

(4-6-11)

Riso sushi, tonno*, Avocado, Fragole, Fagioli Edamame, Zenzero marinato, Wakame, Passion fruit, Uova di pesce, Salsa teriyaki, Sesamo tostato, Fiori eduli

€ 18,00

MOLOKAI FURAY

4-6-11

Riso sushi, gambero furay*, avocado, fragole, edamame, zenzero marinato, wakame, passion fruit, uova di pesce, salsa teriyaki, sesamo tostato, salsa agrodolce

€ 18,00

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

KAUAI TOTALVEG

(6-11)

Ceci cotti alla giapponese, Riso sushi, Avocado, Fragole, Fagioli Edamame, Zenzero marinato, Wakame, Passion fruit, Salsa teriyaki, Sesamo tostato, Fiori eduli.

€ 13,00

CHICKEN

(6-8-11)

Riso sushi, sesamo, nocciole, avocado, passion fruit, zenzero, wakame, edamame, germogli di soia, funghi, salsa teriyaki, cebolinha brasileira

€ 16,00

SUPPLEMENTI:

Philadelphia € 1,00


Maionese Giapponese € 1,00

Scaglie di mandorle tostate € 2,00

Cipolla caramellata € 2,00

Salse in aggiunta € 1,00

Pesce in aggiunta € 3,00



SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG.UE. N. 1169/2011.

- 1 Cereali contenenti glutine e prontoti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, camut)
- 2 crostacei
- 3 uova e prodotti a base di uova
- 4 pesce
- 5 arachidi
- 6 soia e prodotti a base di soia
- 7 latte e prodotti a base di latte
- 8 frutta a guscio e loro prodotti
- 9 sedano
- 10 senape
- 11 semi di sesamo e derivati
- 12 solfiti in concentrazione superiore 10mg/kg
- 13 lupini
- 14 molluschi e prodotti a base di molluschi
- 15 i ricci di mare nei mesi di maggio e giugno potrebbero essere abbattuti causa fermo biologico

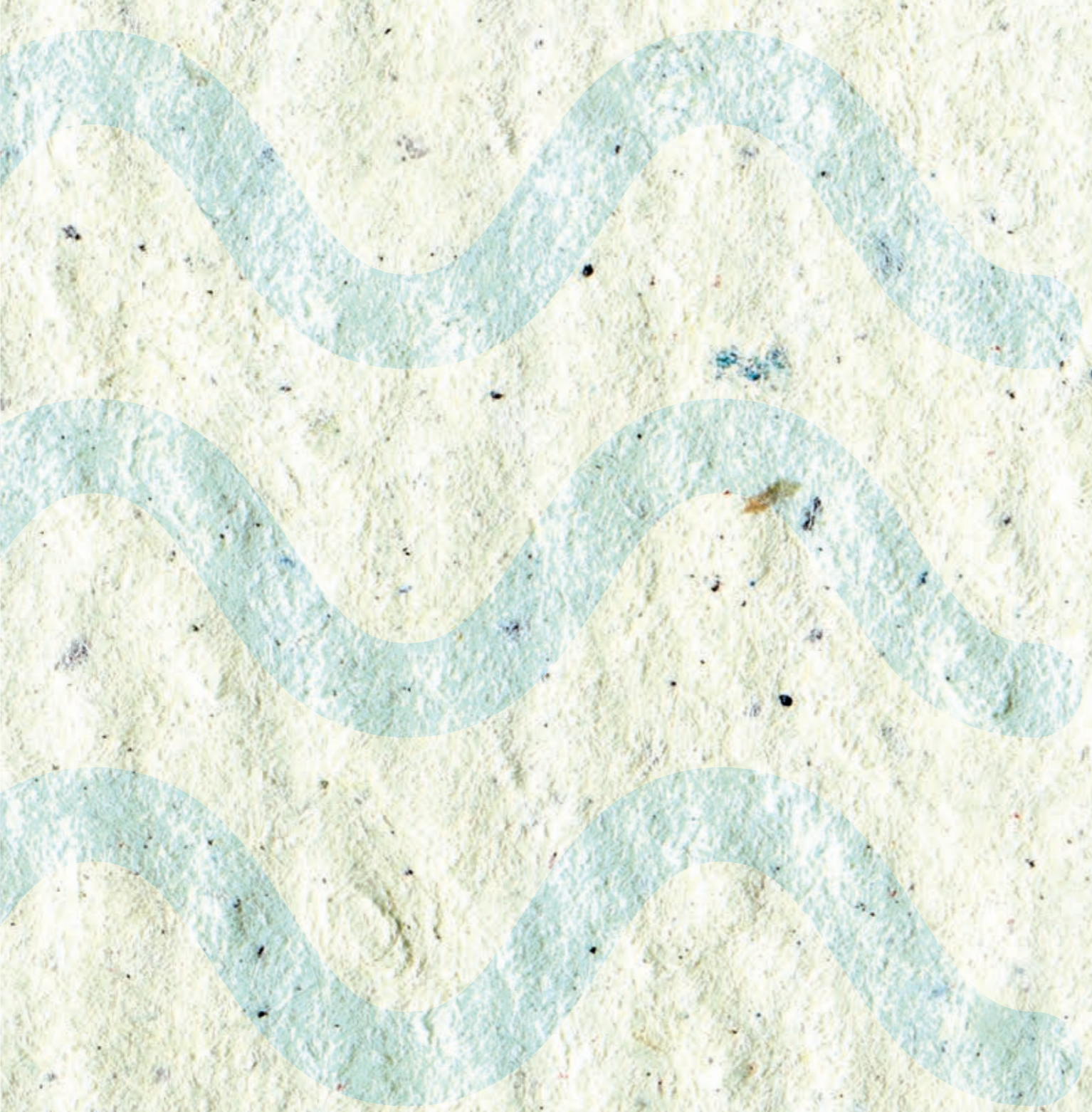
LEGENDA:

* surgelati o scongelati secondo stagionalità;

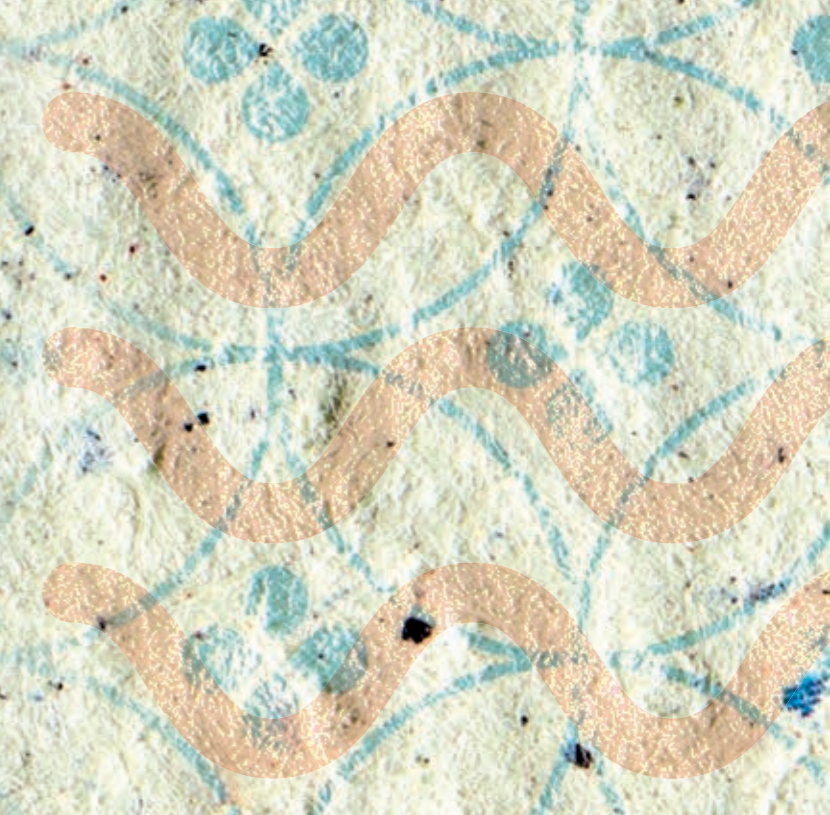
Cad: cadauna - Var: variabile

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%





Servizio al tavolo: maggiorazione 10%



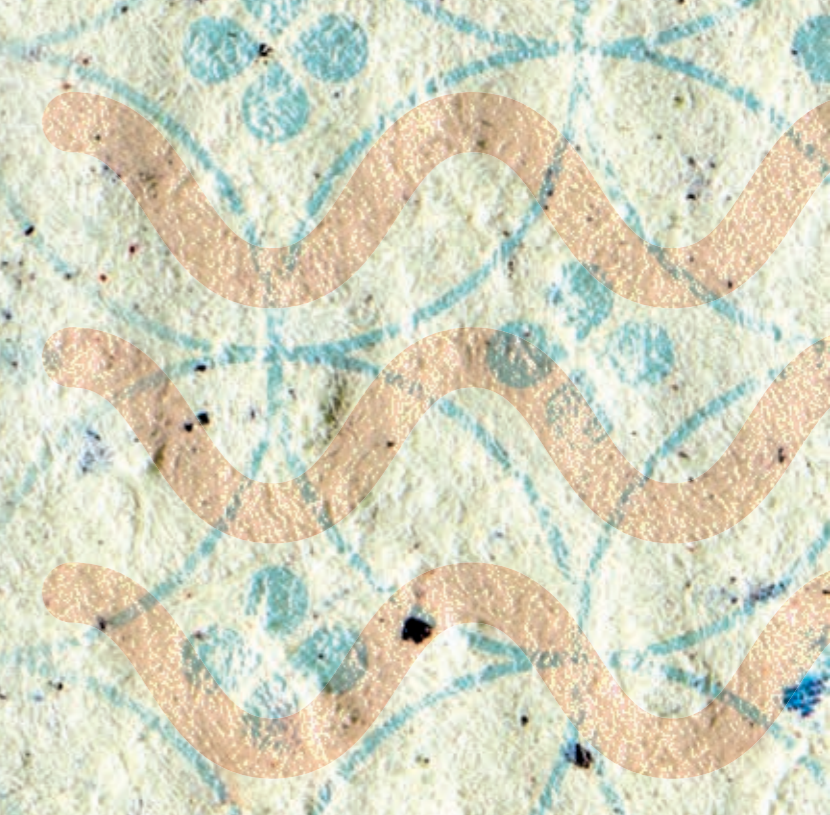
Servizio al tavolo: maggiorazione 10%



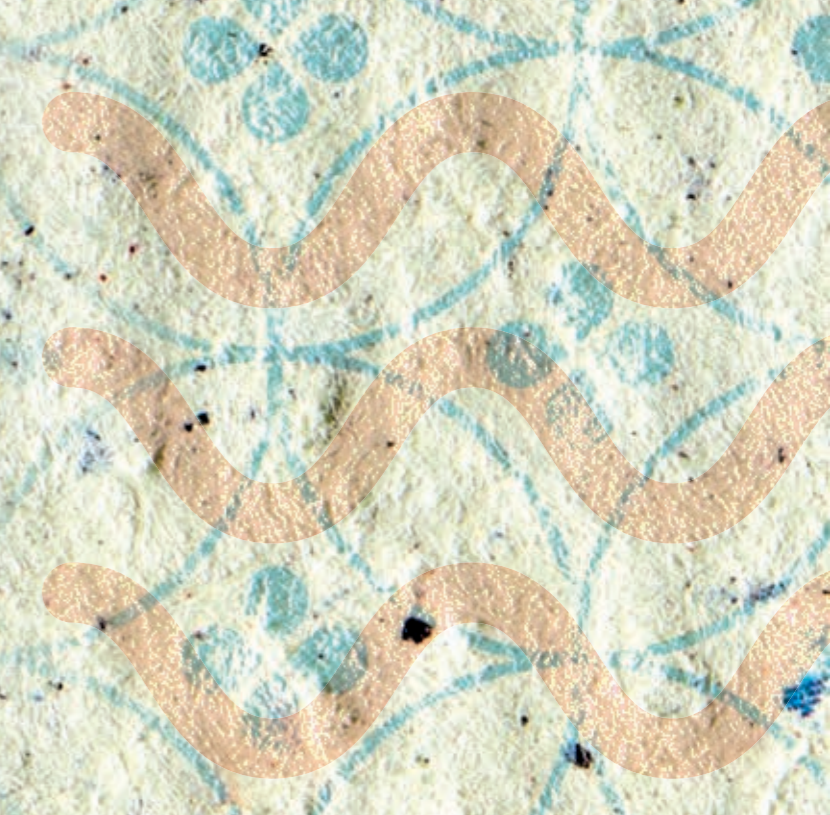
Servizio al tavolo: maggiorazione 10%



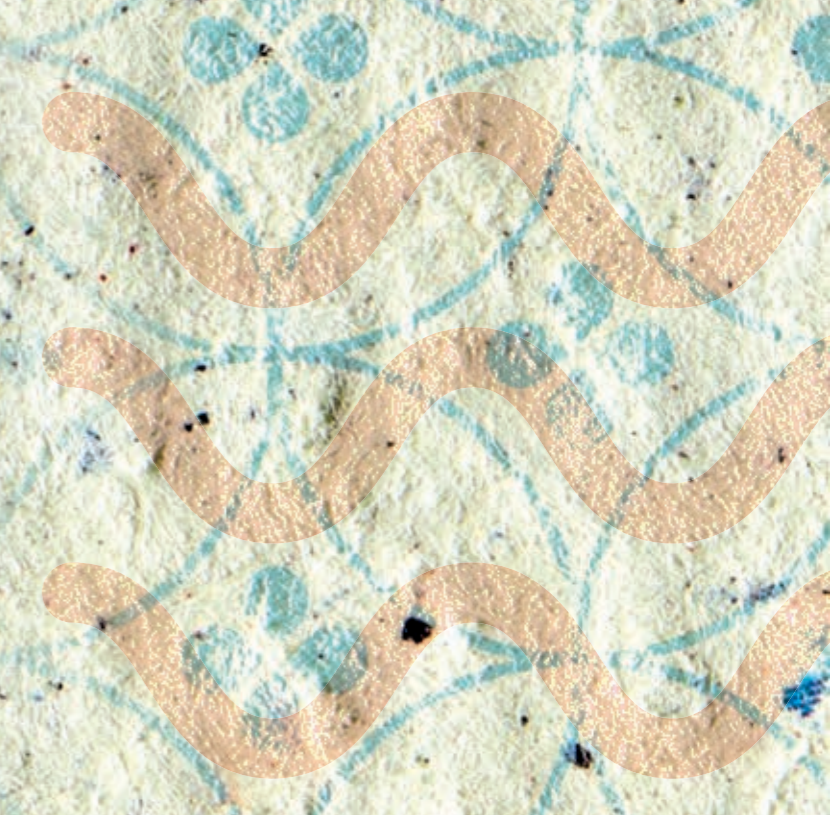
Servizio al tavolo: maggiorazione 10%



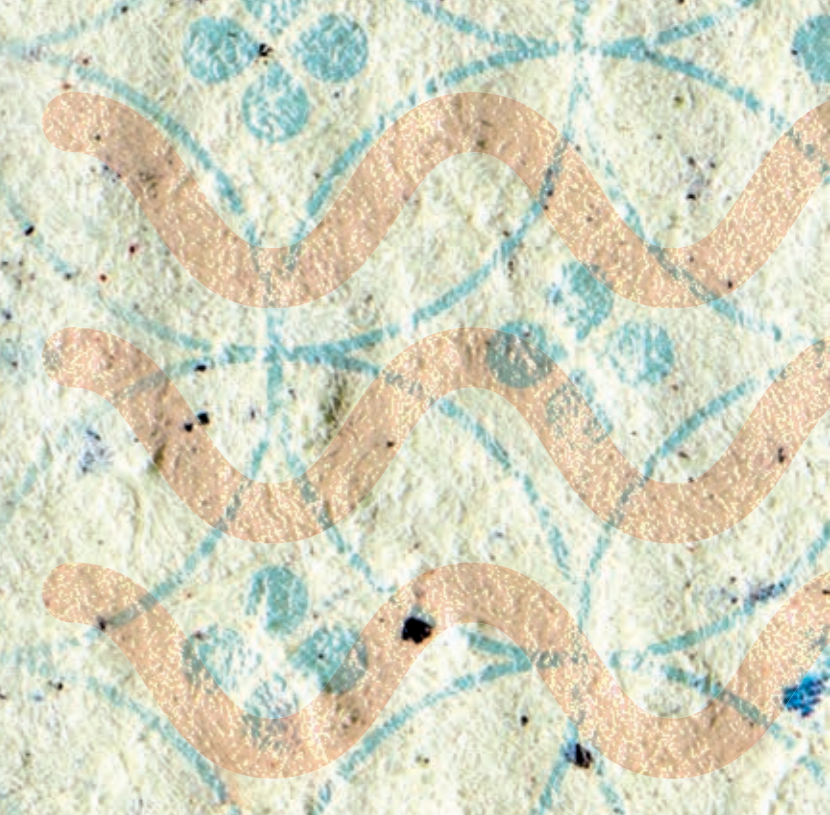
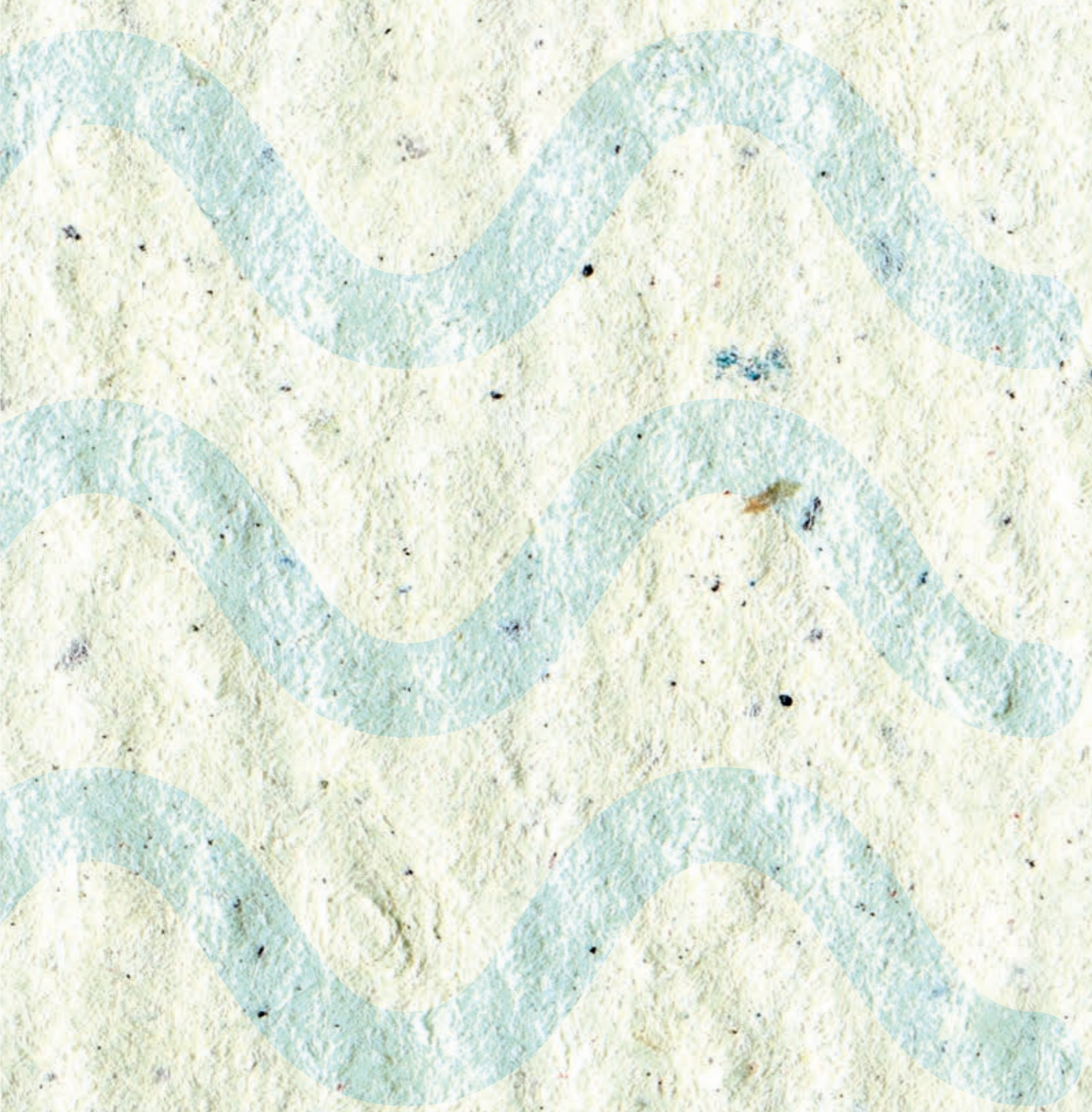
Servizio al tavolo: maggiorazione 10%



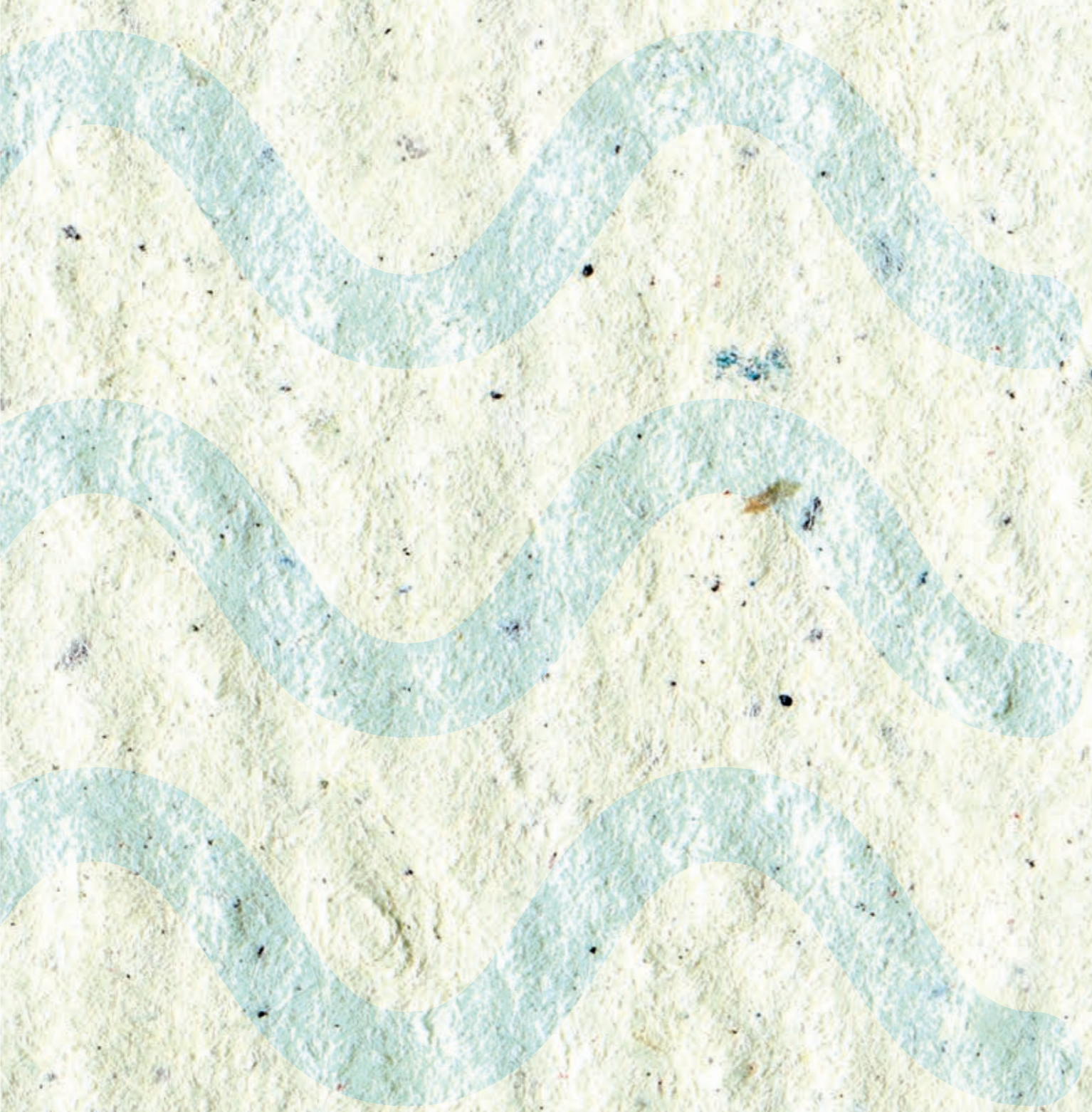
Servizio al tavolo: maggiorazione 10%



Servizio al tavolo: maggiorazione 10%



Servizio al tavolo: maggiorazione 10%



Servizio al tavolo: maggiorazione 10%