



Forretter

Focaccia & Aioli

89

Hjemmelaget foccacia servert med aioli



Kongereker

179

Chilimarinerte kongereker serveres med avokado og sort lodderogn



Grillet kamskjell

179

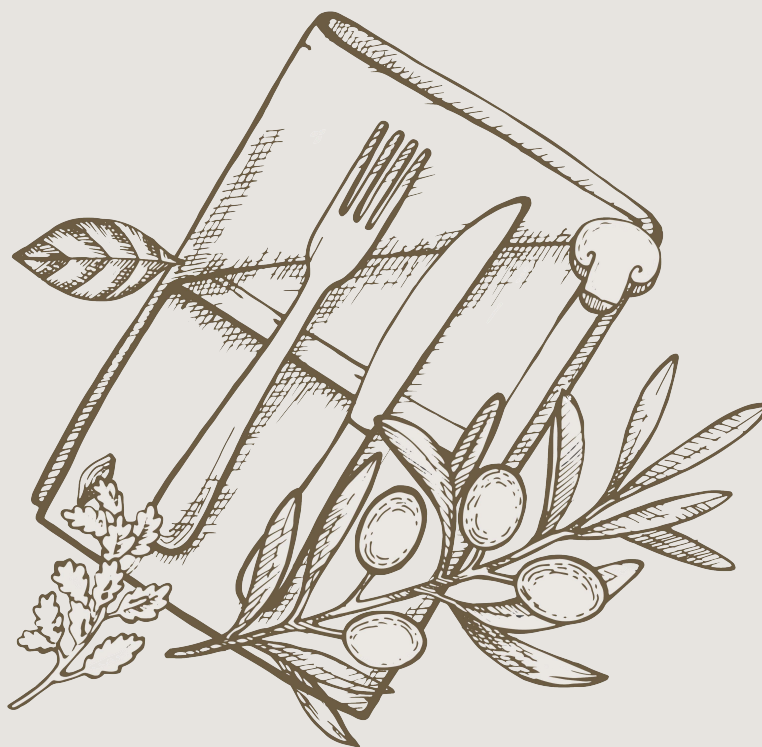
Serveres med blomkålkrem og sprøstekt pancetta



Bresaola Tartufara

179

Lufttørket bifilet med burrata ost, rucola og trøffelpuré



Hvete



Soya



Melk



Bløtdyr



Skalldyr



Egg



Cashewnøtter

Hovedretter

Grillet andebryst

Serveres med pommes anna, grønnsaker, sellerirotpuré, Fransk lov Foie gras og kirsebærsaus

399



Lammecarré

Serveres med grønnsaker, potetpuré, kremet mais og peppersaus

479



Plankebiff

Serveres med grillet tomat, grønnsaker, og hjemmelaget béarnaise

499



Entrecôte

Serveres med ovnsbakte poteter og tomater, grillet asparges og peppersaus

499



«Castello's Glede»

Indrefilet av okse, scampi, kyllingbryst, grillede grønnsaker og stekte poteter, serveres med flere sauser.

499



Kyllingbryst

Skinnstekt kyllingbryst, grønnsaker, kremet mais, sjø av Riesling og pommes anna

399



Ovnsbakt hel ishavsrøye

Serveres med grillede grønnsaker, blomkålpuré, hollandaise og kokte poteter

399



Hvete



Soya



Melk



Bløtdyr



Skalldyr



Egg



Cashewnøtter

Tapas

Tapas spekemat

Serranoskinke 159
24 mnd Lugar de Sabores

Jamon Iberico de Bellota (30g) 199
Lagret i 48 mnd (Pata Negra)

Trøffelsalami 139
Italiensk trøffelsalami fra Piemonte

Chorizo Iberico de Bellota (30g) 129
Spekepølse av Iberico svin krydret med paprika

Salchichón Iberico de Bellota 119

Ost og spekefat

Serranoskinke	Manchego 6 mnd.
Trøffelsalami	Trøffel Manchego
Chorizo Iberico	Chevre
Salchichón	Gorgonzola

Serveres med focaccia, aioli, marinerte oliven, marmelade, kjeks og blandet frukt.

2 pers 449,- / 4 pers 799,-



Tapas Clásicas ost

Manchego 6 mnd 129
Skiver av spansk ost



Trøffel Manchego 145
Skiver av spansk ost



Manchego 12 mnd 159
Skiver av spansk ost

Trøffel Mozzarella kuler 119
Frityrstekte trøffelskuler fylt med mozzarella



Burrata ost 149
Med cherrytomat og hjemmelaget pesto



Gratinert Chevre 149



Hvete



Soya



Melk



Bløtdyr



Skalldyr



Egg



Cashewnøtter

Tapas Clásicas

Focaccia og aioli 69



Bruschetta 109

Focaccia med hakket tomat, hvitløk og basilikum



Tortillachips 99

Serveres med salsa

Gratinert blomkål 89

Med revet Manchego og brødsrasp



Dampet brokollini 119

Serveres med trøffelsaus og revet Manchego



Pimientos de Padrón 99

Ovnsbakt paprika

Patatas Bravas 99

Frityrstekte poteter serveres med pikant tomatsaus og aioli



Søtpotet fries 109

Fritert søtpotet serveres med trøffelmajones dipp



Mer enn Mett salat 149

Blandet salat, grønnkål, mango, valnøtter, kikerter, chevre ost, friske bær og honningvinaigrette



Fylt paprika med fetaost 119

Marinert paprika fylt med fetaost



Grønnkålchips 59

Marinerte oliven 79

Kjøtt

Lammecarré 159

Kullgrillet lammecarré

Chorizo 149

Grillet spansk pølse

Dadler med bacon

Grillede dadler surret i bacon

Grillet entrecôte 159

Med rucola og parmesanost



Pinchos de pollo 169

Bacon, kylling og squash, serveres med yoghurtssaus



Albondigas Spanske 139

kjøttboller i pikant tomatsaus



Taste of France 179

To miniburgere. Serveres med tomat og grillet chevre osr



Bikini 149

Grillet toast med Parmaskinke, Manchego og trøffel



Asparges surret i parmaskinke 149

Stekte asparges surret i parmaskinke med revet k anchego



Burrata di Parma 159

Burrataost serveres med parmaskinke



Bresaola Tartufara

Lufttørket bifilet, Burrata-ost, rucola, trøffelpuré



Solomillo

Spyd av indrefilet 159

Pollo

Spyd av kyllingfilet 159

Sjemat

Gambas 144

Stekte kongereker med fersk hvitløk og chili



Kamskjell 159

Stekt i hvitløk og chili



Calamares 139

Frityrstekt blekksprut



Villreker 159

Frityrstekte panerte argentinske villreker serveres med mango curry saus



Reker med avokado og sitronmajones 159

Serveres på en seng av focacciabrød



Trucha Trufada 149

Tynne skiver av ørretfilet med burrata ost, rucola og trøffelpuré



VI ANBEFALER

3-4 RETTER

PER PERSON



Hvete



Soya



Melk



Bløtdyr



Skalldyr



Egg



Cashewnøtter

Pinsa Rosse

Pinsa Romana

Pinsa kommer opprinnelig fra Roma, og er en forfader til pizzaen vi kjenner i dag. Den har en oval form hvor deigen har mer vann og mindre gjær sammenlignet med den tradisjonelle pizzaen. Pizzaen stekes i vår steinovn, dette gjør den lett og luftig med en sprø utside og mykere kjerne.

Pinsa Margherita

Mozzarella og tomat saus

199



La Bresaola

Mozzarella, lufttørket bifilet, cherrytomat, ruccola og grana padano

249



Pinsa al Salmone

Mozzarella, røkelaks, avokado, chevre ost, ruccola og sesamfrø

259



Capricciosa

Mozzarella, skinke, sopp, oliven og artisjokker

249



Dolce Parma

Mozzarella, Burrata ost, Parmaskinke og ruccola

269



Chorizo Iberico

Mozzarella, Chorizo de Bellota

249



Hvete



Soya



Melk



Bløtdyr



Skalldyr



Egg



Cashewnøtter

Pinsa Bianche

Pinsa di Chorizo 249
Mozzarella, Gorgonzola ost, sopp og chorizo



Pinsa di Parma 259
Mozzarella, Parmaskinke, pesto, cherrytomat og ruccola



Tartufara 269
Mozzarella, aromasopp, trøffelpuré, trøffelsalami og ruccola



Vegetariana 239
Mozzarella, aubergine, squash, paprika og pesto



Vegana 259
Vegansk ost, paprika, søtpotet, grønnkål, blomkål og sesamfrø



Castello's Signature tre smaker 749
Passer til 2 - 3 personer, eller tar du utfordringen alene?

1. Mozzarella, lufttørket bifilet, cherrytomat, ruccola og grana padano
2. Mozzarella, sopp, trøffelpuré, trøffelsalami og ruccola
3. Mozzarella, aubergine, squash, paprika og pesto



Alle pizzaene kan lages glutenfri - Unntatt Castello's Signature 20
Alle pizzaene kan lages med vegansk ost 20
Ekstra garnityr 29



Hvete



Soya



Melk



Bløtdyr



Skalldyr



Egg



Cashewnøtter

Smashburger

Cheesy burger

Serveres med tre lag burgerkjøtt, cheddarost, med bacon, bbqdressing, sylteagurk, mozzarella sticks, pommes frites



Smashtrøffel

Serveres med tre lag burgerkjøtt, trøffelcheddar, trøffelsalami, aioli, pommes frites



Spicy Smash

Serveres med tre lag burgerkjøtt, chilli ost med nduja, syltet løapeño, aioli og chilli poppers, pomme frites med salsa



Smash Sweet

Serveres med tre lag burgerkjøtt, castello ost med bacon, karamellisert løk, aioli, løkringer og søtpotet fries



Alle våre smashburgere grilles på kull som gjør dem ekstra crunchy.

150g burger

249

Ekstra 50g burger

49

Pasta

Hjemmelaget Lasagne

249

Gratinert pastablader med mozzarella og kjøttsaus. Servert med salat og hjemmelaget brød



Spaghetti Bolognese

219

Spaghetti med husets kjøttsaus og brød



Linguine a la Scampi

249

Linguine med scampi, hvitløk, kremet chilisau og brød



Skjell di Pollo

249

Kremet pastaskjell med bacon, kylling, løk, sopp. Toppet med fersk kvernet pepper og hjemmelaget brød



Tagliatelle di Manzo

249

Pasta tagliatelle med strimler av storfe indrefilet og kremet gorgonzolasaus. Servert med revet permesan og hjemmelaget brød



Hvete



Soya



Melk



Bløtdyr



Skalldyr



Egg



Cashewnøtter

Salat

Caesar salat

249

Blandet salat med kyllingfilet, parmesan, bacon, tomat, løk, paprika, agurk, brødkrutonger, aioli dressing og brød



Scampi salat

249

Blandet salat med grønnkål, scampi, bacon, edamamebønner, søtpotet, sylteagurk, parmesan chilimayo og brød



Burata Salat

249

Blandet salat med burrata, parmaskinke, cherry tomat, ristet pinjekjerner, hjemmelaget pesto og brød



Barnemeny

Pølser og pommes frites

129



Pannekaker med sjokoladesaus eller syltetøy

129



Kyllingnuggets med pommes frites

129



Smash barne burger

129

50g mini burger med pommes frites



Hvete



Soya



Melk



Bløtdyr



Skalldyr



Egg



Cashewnøtter

Dessert

Crema Catalana

145

Serveres med friske bær og is



Tiramisu

149

Italiensk ostekake laget med Mascarpone, espresso og Amaretto
drysses med kakao



Mousse au Chocolate

149

Sjokolademousse, serveres med friske bær og vaniljeis



Husets tre kuler is

155

3 kuler is, serveres med friske bær



Churros

134

Frityrstekte churros, serveres med sjokoladesaus og vaniljeis



Castello Grand Finale

399

Tiramisu, Mousse au Chocolate, Churros, makroner, kuler med is og friske bær



Hvete



Soya



Melk



Bløtdyr



Skalldyr



Egg



Cashewnøtter



*Gathered around
the table, stories are told,
memories are created,
and love is
abundantly grown.*

We like you, like us!

