



Herzlich Willkommen im IL CASTELLO

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüssen zu dürfen und legen grossen Wert darauf, dass Sie sich bei uns wohl fühlen. Unser Augenmerk richten wir vor allem auf Qualität und grosse Sorgfalt bei der traditionellen Zubereitung von auserlesenen Speisen.

Es ist unser Ziel, unserem Gast zu dienen und ihn mit kulinarischen Überraschungen zu verwöhnen. Besuchen sie uns auf unserer Homepage www.ilcastello.ch

Unser Lieferservice mit der sensationellen grossen Auswahl wird Sie begeistern! Ihre Pizza oder Pasta können Sie unter der Nummer 071 446 25 25 zu sich nach Hause bestellen oder über die Gasse (selber abholen).

Ist Ihr Hunger nicht so gross, bestellen Sie kleinere Pizza- oder Pastaportionen, für eine Reduktion von 2.-.

Buon Appetito e Salute!
wünscht Ihnen Ihr IL CASTELLO Team



Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag 11:00 bis 13:30 Uhr (warme Küche bis 13:30 Uhr)
17:00 bis 22:30 Uhr (warme Küche bis 22:00 Uhr)

Unsere Preise sind alle in CHF inkl. Mwst.

IL CASTELLO
Ristorante Pizzeria
Hauptstrasse 24
9323 Steinach
Tel: 071 446 25 25

www.ilcastello.ch
info@ilcastello.ch

Bei Fragen zu Allergenen in unseren Speisen und Produkten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Fleischdeklaration:

Rindfleisch	USA/Australien/Südamerika/Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz/Holland
Schweinefleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Brasilien/Schweiz
Zander	Kasachstan
Pangasius	Vietnam
Egli	Dänemark/Kasachstan



Insalate / Vorspeisen

Insalata Verde	Bunter Blattsalat	7.50
Insalata Mista	Verschiedene saisonale Salate	8.50
Insalata di Soncino	Nüsslisalat nach Saison mit Ei	10.50
Insalata Caprese	Tomaten in Scheiben mit Mozzarella	9.50
Insalata Rucola con Parmigiano	Rucola Salat mit Parmesansplitter (Grana Padano)	10.50
Insalata Tonno con Cipolla	Gemischter Salat, Zwiebeln und Thunfisch	12.50
Insalata di Pomodoro	Tomaten in Scheiben mit Zwiebeln	8.50

Wir servieren Ihnen die Salate an italienischem, französischem oder Balsamico-Dressing.

Knobli Brot	Basilikum, Knoblauch und Olivenöl	6.50
Bruschetta	Basilikum, Knoblauch, Tomatenwürfel und Olivenöl	7.50

Antipasti / Vorspeisen

Carpaccio	Rohes Rindfleisch mariniert mit Zitronensaft und Olivenöl, serviert mit Rucola und Grana Padano Parmesan	20.50
Melanzane alla Parmigiana	Gegrillte Auberginen mit Tomatensauce, Grana Padano Parmesan und Mozzarella überbacken	15.50

Minestre / Suppen (hausgemacht)

Minestrone Nostrano	Italienische Gemüsesuppe	8.50
Zuppa di Pomodoro	Tomatencrèmesuppe mit Sahnehaube	8.50
Zuppa di Funghi Porcini	Steinpilzcrèmesuppe mit Sahnehaube	10.50



Hauptgerichte - Pasta

Spaghetti

Spaghetti al Pomodoro	An einer hausgemachten Tomatensauce mit Basilikum	16.50
Spaghetti al Pesto (grünes Pesto)	Mit Knoblauch, Petersilie, Basilikum, Pinienkerne und Olivenöl (hausgemacht)	19.50
Spaghetti alla Carbonara	Mit Speck, Eigelb und Rahm	18.50
Spaghetti Aglio e Olio Peperocino	Mit Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl und Petersilie	17.50
Spaghetti alla Bolognese	An einer hausgemachten Rindhackfleischsauce	18.50
Spaghetti ai Frutti di mare	Mit Meeresfrüchten und Knoblauch an leichtem Tomatensauce	20.50
Spaghetti allo Scoglio	Mit Miesmuscheln, Gamberoni, Crevetten, Knoblauch und Cherry Tomaten an Olivenöl	24.50
Spaghetti alla Siciliana	Mit Knoblauch, Peperoncini, Zucchetti, Auberginen, Peperoni an Olivenöl	19.50

Penne

Penne del Capo	Mit Pouletstreifen, Peperoni, Knoblauch, Champignons, Zwiebeln, Curry an einer Rahmsauce	20.50
Penne alla Boscaiola	Mit Kalbfleisch, Steinpilze, Zwiebeln und Champignons an einer leichten Tomatenrahmsauce	23.50
Penne all' Arrabbiata	An Tomatensauce, Peperoncini, Knoblauch und Petersilie	18.50
Penne Amatriciana	Mit Speck, Sardellen, Kapern und Zwiebeln an einer Tomatensauce	20.50
Penne Apulien	Mit Cherry Tomaten, Broccoli, Peperoncini, Zwiebeln und Knoblauch an Olivenöl	19.50
Penne al Forno	Mit Poulet Curry, Grano Padano Parmesan, Rahm und Mozzarella überbacken	20.50
Penne legate	Mit Kalbfleisch, Schinken, Mozzarella, Champignons an einer leichten Tomatenrahmsauce	22.50

Tagliatelle

Tagliatelle ai Funghi Porcini	An einer Steinpilzrahmsauce mit Knoblauch	21.50
-------------------------------	---	-------



Tagliatelle

Tagliatelle con Gamberoni	Mit Crevetten, Cherry Tomaten, Knoblauch und Petersilie an einer leichten Tomatensauce	24.50
---------------------------	--	-------

Tagliatelle con Gamberoni e Zucchini	Mit Crevetten, Zucchini, Knoblauch an einer leichten Rahmsauce	24.50
--------------------------------------	--	-------

Tris di pasta

3 verschiedene Pasta und 3 verschiedene Saucen ausgesucht durch unseren Küchenchef		25.50
--	--	-------

Pappardelle

Pappardelle al Salmone	Mit Lachs, Zwiebeln und Knoblauch an einer leichten Tomatensauce	23.50
------------------------	--	-------

Pappardelle al Limone	Mit Schinken, Eigelb, Zitronenzeste und Knoblauch an einer Rahmsauce	21.50
-----------------------	--	-------

Gnocchi (Kartoffelgnocchi)

Gnocchi al Pomodoro	An einer hausgemachten Tomatensauce mit Basilikum	17.50
---------------------	---	-------

Gnocchi Gorgonzola	An einer Gorgonzolarahmsauce	18.50
--------------------	------------------------------	-------

Gnocchi al Pesto (grünes Pesto)	Mit Knoblauch, Petersilie, Basilikum, Pinienkernen an Olivenöl	20.50
---------------------------------	--	-------

Gnocchi alla Bolognese	An einer hausgemachten Rindhackfleischsauce	19.50
------------------------	---	-------

Gnocchi alla Diavola	Peperocini, Knoblauch, Tomatenrahmsauce mit Mozzarella überbacken	19.50
----------------------	---	-------

Tortellini

Tortellini con Spinaci	Gefüllt mit Ricotta und Spinat an einer Rahmsauce	20.50
------------------------	---	-------

Tortellini panna e prosciutto	Gefüllt mit Rindhackfleisch an einer leichten Schinkenrahmsauce	21.50
-------------------------------	---	-------

Cannelloni

Cannelloni con Spinaci	Gefüllt mit Ricotta und Spinat an einer Rahmsauce mit Mozzarella überbacken	22.50
------------------------	---	-------



Cannelloni

Cannelloni con Carne Gefüllt mit Rindhackfleisch an einer leichten Tomatenrahmsauce mit Mozzarella überbacken 22.50

Lasagne (hausgemacht)

Lasagne alla Bolognese Mit Rindhackfleisch und einer kräftigen Tomatenrahmsauce mit Mozzarella überbacken 21.50

Lasagne alle Verdure Mit Gemüse und einer kräftigen Tomatenrahmsauce mit Mozzarella überbacken 21.50

Risotto

Risotto alla Milanese Mit Weisswein, Safran, Grano Padano Parmesan und Rahm 21.50

Risotto ai Funghi Porcini Mit Weisswein, Steinpilzen und Rahm 22.50

Risotto ai Frutti di Mare Mit Weisswein, Meeresfrüchten, Knoblauch, leicht tomatisiert 21.50

Risotto alle Verdure Mit Weisswein, saisonalem Gemüse, Cherry Tomaten, leicht tomatisiert 20.50



Pizza

Jeden Mittwoch ist Pizzafestival, jede Pizza nach Wahl 12.00.- ausser Wunschpizza, ausgeschlossen sind Feiertage. Dieser Preis gilt auch für Abholungen.

Für ein Zweitgedeck wird ein Preis von 4.50.- verrechnet.

Alle Pizzen als Basis mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano.

Margherita	Tomatensaucen, Mozzarella, Oregano	14.50
Vegetariana	saisonales Gemüse	16.00
Funghi	Champignons	15.50
Ai Funghi Porcini	Steinpilze, Knoblauch	18.50
Toscana	Blattspinat, Spiegelei, Knoblauch	17.00
Gorgonzola	Gorgonzolakäse	17.00
4-Formaggi	4 verschiedene Käsesorten	18.00
Prosciutto	Vorderschinken	15.50
Prosciutto e Funghi	Vorderschinken, Champignons	16.50
Capricciosa	Vorderschinken, Champignons, Artischocken	17.50
Quattro Stagioni	Vorderschinken, Oliven, Champignons, Artischocken	18.00
Hawaii	Vorderschinken, Ananas	16.50
Salame	milde Salami	15.50
Arianese	Speck, scharfe Salami, Artischocken	18.50
Indiana	Pouletstreifen, Curry, Peperoni, Zwiebeln	18.50
Calabrese	scharfe Salami	17.50
Rustica	Speck, Zwiebeln, Spiegelei, Peperoni, Knoblauch	18.50
San Marco	scharfe Salami, Gorgonzola, Zwiebeln, Knoblauch	18.50
Il Castello	Parmaschinken, Rucola, Tomatenscheiben, Parmesansplitter	18.50
Calzone	Vorderschinken, Champignons, Artischocken	17.50
Napoletana	Sardellen, Kapern, Oliven	17.50
Gamberetti	Crevetten, Knoblauch	17.50



Pizza

Frutti di Mare	Meeresfrüchte, Knoblauch	17.50
Tonno	Thunfisch, Zwiebeln	17.50
Sienna	Kalbfleisch, Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch	18.50
Monte Rosa	Speck, Rahmsauce	17.50
Wunsch Pizza mit Zutaten nach Wahl	Tomatensauce, Mozzarella, Oregano	14.50
Vegetarisch und Käse	pro Zutat Tomatenscheiben, Knoblauch, Peperoni, Kapern, Champignons, Broccoli, Mais, Artischocken, Steinpilze, Zwiebeln, Ananas, Spinat, Oliven, Au- bergine, Zucchini, Peperoncini, Rucola, Mascarpone, extra Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan	2.00
Fleisch und Fisch	pro Zutat Kalbfleisch, milde Salami, Vorderschinken, Rinds- hackfleisch, Parmaschinken, Speck, Poulet, schar- fe Salami, Meeresfrüchte, Thunfisch, Crevetten	2.50

Per Bambini / Speisen für die Kinder

Die Portionen sind für Kinder bis 12 Jahre ausgerichtet

Pommes Frites		6.50
Pizza Balu	Tomatensauce, Mozzarella, Oregano	9.00
Pizza Tabaluga	milde Salami	11.00
Pizza Topolini	Hinterschinken	11.00
Spaghetti Mogli	hausgemachte Tomatensauce	9.00
Spaghetti Calimero	Bolognese (hausgemacht)	9.00
Schnipo	Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	12.50
Chicken Nuggets 4 Stück	Pommes Frites	12.50

Paniertes Schweineschnitzel	Mit Pommes Frites und Gemüse	23.50
Filetto di manzo al pepe verde	Black Angus Filet vom Grill an grüner Pfeffersauce	35.50



Carne / Fleisch

Piccata alla Milanese	Kalbsschnitzel an einer Eier-Käse Panade in Butter gewendet	30.50
Scaloppine ai Funghi Porcini	Kalbsschnitzel an einer Steinpilzrahmsauce	30.50
Scaloppine al Limone	Kalbsschnitzel an einer Weissweinzitronensauce	29.50
Saltimbocca alla Romana	Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei an einer Rotweinsauce	32.50
Bistecca di Maiale ai Funghi Porcini	Schweinssteak an einer Steinpilzrahmsauce	25.50
Paniertes Schweineschnitzel	Mit Pommes Frites und Gemüse	24.50
Filetto di Manzo al Pepe Verde	Black Angus Filet vom Grill an grüner Pfeffersauce	39.50
Filetto di Manzo alla griglia	Black Angus Filet vom Grill an einer Kräuterbutter-sauce	39.50

Pollo / Poulet

Pollo Il Castello	Gegrillte Pouletbrust mit Kräuterrahmsauce	24.50
Pollo alla Fiorentina	Gegrillte Pouletbrust mit Spinat, Rahm und Gorgonzola überbacken	25.50
Pollo alla Modena	Gegrillte Pouletbrust mit Safranrisotto an Balsamico Jus	26.50

Pesce / Fischgerichte

Gamberoni alla griglia	Riesengrillen vom Grill mit Knoblauchbutter	31.50
Pangasius Fischfilet	vom Grill an einer Weisswein- Zitronenrahmsauce	22.50
Zanderfilet	vom Grill an einer Weisswein- Dillrahmsauce	25.50
Eglifilet	Eglifilet vom Grill an Mandeln	30.50
Fisch Knusperli	Eglifilet im Bierteig mit Tartarsauce	24.50
Beilage nach Wahl: Butternudeln, Tomatenspaghetti, Weissweinrisotto nature, Gemüse, Pommes, Reis, Bratkartoffeln oder Fitnesssteller		
Eine Beilage ist im Preis inbegriffen, für eine weitere berechnen wir einen Aufpreis von		7.50



Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino	50cl	6.00
Aqua Panna (ohne Kohlensäure)	50cl	6.00
Valser mit oder ohne Kohlensäure	33cl	4.50
Fanta / Sprite	33cl	4.50
Coca Cola / Cola Zero	33cl	4.50
Rivella rot / Rivella blau	33cl	4.50
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	20cl	4.50
Chinotto	20cl	4.50
San Bitter	10cl	4.50
Ice Tea Lemon	33cl	4.50
Apfelshorley	33cl	4.50
Michel Orangensaft	20cl	5.50
Möhl Saft (alkoholfrei)	50cl	6.50
Möhl Saft (mit Alkohol)	50cl	6.50

Offenausschank

Ice- Tea, Shorley, Coca Cola, Cola Zero, Fanta,	30 cl	3.50
Sprite, Rivella rot, Rivella blau	50 cl	5.00

Warme Getränke

Kaffee crème / Espresso		4.50
Kaffee Haag		4.00
Cappuccino		5.50
Latte Macchiato		6.00
Milchkaffee		4.50
Corretto Grappa		6.50
Diverse Tee		3.50
Ovomaltine		4.50
Schokolade		4.50



Alkoholische Getränke

Bier

Schützengold	alkoholfrei	33 cl	4.00
Stange / Panaché	5% Vol.	30 cl	4.00
Grosses Bier / grosses Panaché	5% Vol.	50 cl	5.50
Weisser Engel (Weizenbier)	5.3% Vol.	50 cl	6.50
Klosterbräu	5% Vol.	50 cl	6.00

Aperitifs

Aperol Spritz / Hugo	15.0%Vol.	20cl	11.50
Martini weiss / rot	16.0%Vol.	4cl	7.50
Cynar	23.0%Vol.	4cl	7.50
Campari	11.0%Vol.	4cl	7.50

Digestifs / Spirituosen

Amaretto	28.0%Vol	4cl	5.50
Ramazotti	30.0%Vol	4cl	7.50
Remy Martin	40.0%Vol	2cl	9.50
Ballantines	40.0%Vol	4cl	8.50
Grand Marnier	40.0%Vol	2cl	8.50
Williams	40.0%Vol	2cl	6.50
Kirsch	37.0%Vol	2cl	6.50
Calvados	40.0%Vol	2cl	6.50
Sambuca	40.0%Vol	2cl	7.50
Vecchia Romagna	38.0%Vol	2cl	7.50
Appenzeller	29.0%Vol	4cl	8.50
Sibona Amaro (Bitter)	28.0%Vol	2cl	10.50

Grappa

Barolo	43.0%Vol	2cl	7.50
Berta (Tre Soli Tre)	40.0%Vol	2cl	13.50
Sibona La Grappa di Barolo	44.0%Vol	2cl	13.50
Vieille grappa-de-vin	41.0%Vol	2cl	7.50
Vieille Poire	41.0%Vol	2cl	7.50
Vieille Prune	41.0%Vol	2cl	7.50

Zum Apéro

Cüpli 10cl

7.50

'Miol' Prosecco extra dry Treviso DOC
Bortolomiol, Veneto, Italien



75cl
45.00

Traubensorte: Glera (Prosecco)

Wunderbare Finessen, im Gaumen vital und verspielt, schöne Ausgewogenheit, grosse Frische und feine Perlage.

Offenausschank

Weissweine

Féchy La Côte AOC



10cl 50cl
5.00 24.00

Pinot grigio Trentino DOC



4.50 21.00

Chardonnay



4.50 21.00

Epresses



5.50 24.50

Rosé

Rosato Toscana IGT



4.50 21.00

Rotweine

Montepulciano d'Abruzzo DOC



4.50 21.00

Merlot rosso 'Runchet' IGT



5.50 26.00

'Raro' Amarone Valpolicella



42.00

Primitivo di Manduria



75cl
6.50 42.00

Luna Rosso Terresiciliane



6.00 38.00

Flaschenweine

Weissweine

75cl

Italien

Arneis Langhe DOC Damilano



42.00

Region: Piemont

Traubensorte: Arneis

Strohgelber Weisswein mit delikater, frischer und fruchtiger Nase. Trocken, elegant, harmonisch und frisch.

Pinot Grigio Barbarossa DOC Cantine di Verona



36.00

Region: Garda

Traubensorte: Pinot Grigio

Duft nach Akazienblüten und etwas Gewürz. Ein trockener Weisswein, voll und weich am Gaumen mit einem wunderbaren Nachhall von Mandeln und Muskatnuss

Flaschenweine

Rotweine

75cl

Italien

Barbera d'Asti 'Orange Label' DOC Damilano



48.00

Region: Piemont

Traubensorte: Barbera

Die Farbe dieses Weines aus dem Piemont ist ein dunkles Rubinrot. Das aromatische Bouquet erinnert an Brombeeren, Erdbeeren und Kirschen. Dazu gesellen sich würzige Noten von Zimt und Vanille. Am Gaumen körperreich mit einer angenehmen Frische.

Ripasso Barbarossa Valpolicella DOC Le Tobele



42.00

Region: Veneto

Traubensorten: Corvina, Corvinone, Rondinella

Rubinrot, reife Beerendaromatik mit etwas Gewürz, geschmeidige Struktur, weicher und fülliger Körper, angenehmer nachhallender Abgang.

'Rossaia' Amarone Valpolicella DOCG Le Tobele



65.00

Region: Veneto

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara, Corvinone

Er duftet intensiv nach Kirschen. Es folgt ein wunderbarer, voller und reiner Geschmack mit Noten reifer Früchte, Kakao, Kaffee und einem Hauch von Vanille.

Durch Lagerung während 18 Monaten im grossen Eichenholzfass zeigt sich der Geschmack elegant und seidenweich.

RIPA Governo all'uso Toscano IGP Rosetti



62.00

Region: Toscana

Traubensorten: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Brillante, blickdichte und rubinrote Farbe. Das Bouquet ist sehr fein und elegant mit beerigen Noten sowie einem Hauch von Vanille. Im Gaumen zeigt sich der RIPA äusserst vollmundig, weich und körperreich. Die samtigen Tannine sind gut eingebunden. Der RIPA besitzt einen langen Abgang mit einem würzigen Ausklang.

Flaschenweine

Rotweine

75cl

Italien

Primitivo Puglia IGP 'Barbarossa' Compagnia Mediterranea



41.00

Region: Apulien

Traubensorte: Primitivo

Strahlendes Rot, leicht würzige Aromatik; saftiger und kräftiger

Wein mit einem schönen Schmelz, gut eingebundene Tannine, langer und kräftiger Abgang

Cannonau di Sardegna DOC Surrau Vigne



42.00

Region: Sardinien

Traubensorten: Cannonau

Rubinrote Farbe mit schönen ziegelroten Reflexen. Intensives Bouquet nach

reifen Früchten widerspiegeln die sanfte Wärme im Gaumen und die Vollmundigkeit.

Nero d'avola DOC Sicilia 'Barbarossa' Rossetti



36.00

Region: Sizilien

Traubensorte: Nero d'Avola

Leicht würzige Aromatik, Aromen dunkler Beeren; kräftiger Wein mit guter Substanz,

wunderbar eingebundene Tannine mit angenehmem Schmelz, anhaltender Abgang.



Herzlich Willkommen im IL CASTELLO Garten

Bei schönem Wetter bewirten wir Sie gerne in unserer neuen, wunderschönen Gartenwirtschaft mit dem mediterranen Flair. Geniessen Sie «Speis und Trank» aus Küche und Keller, oder einen gemütlichen Schwatz beim Kaffee nach dem Mittagessen. Wie wäre es, nach einem hektischen Alltag bei einem «Feierabendbier» herunterzufahren?

