



# CASTRUM

VALPOLICELLA - VERONA

**WINE BAR & BISTRÒ**

**MENU**





## **Benvenuti a CASTRUM!**

Il bar ha aperto i battenti per la prima volta alla fine del 1998, diventando in breve tempo un punto di riferimento per la gente del luogo. La riapertura a fine 2021 porta una novità assoluta in Valpolicella; un concetto moderno e dinamico: un Bistro e un Wine & Cocktail Bar.

Ubicato nell'interrato di Casa Fraccaroli, costruita intorno a 1790, con apertura verso la Piazza di Castelrotto, CASTRUM WINE BAR & BISTRO è un locale completamente ristrutturato e ampliato alla fine dell'anno 2020. Dispone di un'ampia terrazza e di 5 salette interne, con pareti in pietra e muratura: location perfette per eventi privati come compleanni, anniversari o ricorrenze speciali.

Castrum è aperto tutto l'anno, 7 giorni su 7, per aperitivo, cena e dopo cena.

Il menu propone pietanze sfiziose, tradizionali e rivisate, drink per aperitivo, signature cocktails e un'accurata lista vini.

Siamo una vera e propria **VETRINA della Valpolicella**; la struttura più vicina al Castello di Castelrotto: rocca forte militare edificata nel secolo VII, dove nacquero i primi editti e decreti intenti a proteggere e preservare le vigne di questo territorio meraviglioso. Da questo Castello, Federico di Svevia, il Grande Re della Germania, nel 1177 cambiò il nome della zona da Val di Veriago e di Pruvigniano in VALPOLICELLA. Ed è proprio qui, a Castelrotto, che Valpolicella inizia a splendere geograficamente e storicamente.

## **Quindi BENVENUTI IN VALPOLICELLA!**

la Valpolicella "classica" si estende a nord ovest di Verona come una mano aperta: le sue cinque dita formano quattro distinte valli, nelle quali l'aria fresca che scende dai Monti Lessini viene mitigata dalle calde brezze provenienti dal lago di Garda, dando così luogo a microclimi splendidi.

La zona vocata alla coltura della vite dei cinque comuni storici - Fumane, Marano, Sant'Ambrogio, Negrar, San Pietro in Cariano - che compongono la Valpolicella è interamente compresa nella zona pedecollinare e collinare. Il borgo di Castelrotto si trova proprio sulla sommità della collina centrale abbracciando i vigneti multicolori dell'intera Valpolicella classica.

**CASTRUM è WINE RELAIS, WINE BISTRO, WINERY, WINE EVENTS** e una **VETRINA di prodotti del territorio**. Vini, formaggi, salumi, liquori: il menu del wine bistrò propone abbinamenti con prodotti nostrani d'eccellenza.

La location CASTRUM si trova in Casa Fraccaroli, nella Piazza di Castelrotto, in Via Castello.

La Casa della famiglia Fraccaroli, costruita negli ultimi anni del 1700, non è stata mai venduta ma è stata ereditata generazione dopo generazione diventando oggi di proprietà di Giampiero Borghetti - discendente della famiglia.

**CASTRUM ha anche una sua linea di vini della Valpolicella**, prodotta interamente all'interno della struttura. Una collezione unica di **etichette d'ARTE**, dedicata alle opere del grande scultore **INNOCENZO FRACCAROLI**, nato nel 1805 in Casa Fraccaroli - attuale location CASTRUM. Le sue sculture, di fama internazionale, sono esposte nei musei d'arte in Italia e nel mondo: "Achille Ferito", "Davide che lancia la fionda", "Giustizia", "Dedalo e Icaro", "Clizia innamorata del sole" e molte altre.



Questa è l'intera mappa del territorio della Valpolicella con l'indicazione dei 5 comuni della Valpolicella Classica. La nostra selezione vini Valpolicella propone etichette delle nostre cantine partner collocate esclusivamente nei 5 comuni della zona classica.

I vini della Valpolicella sono proposti nel nostro wine bar & bistrò e wine shop a prezzi speciali, anche d'asporto. Visita il nostro sito per avere maggiori dettagli:

[www.castrumreais.it](http://www.castrumreais.it)



# VINI AL CALICE

---



## ***I nostri vini rossi***

Castrum Valpolicella DOC Classico "Giustizia" 2021	€ 3,00
Castrum IGT Corvina "Icaro" 2020	€ 3,50
Castrum Valpolicella Ripasso DOC "Davide" 2020	€ 4,00
Castrum Amarone della Valpolicella DOCG "Achille" 2018	€ 8,00
Castrum Recioto della Valpolicella DOCG "Clizia" 2018	€ 6,00
Passito Dolce IGT "Dolcevita" - Giampiero Borghetti 2019	€ 5,00

## ***Bollicine***

Franciacorta Extra Brut - Le Vedute	€ 6,00
Trento Doc Pas Dosè 60 mesi - Wallenburg	€ 6,50
Cremant De Bourgogne - Hamelin	€ 7,00
Durello Doc Brut Alpone - Tessari	€ 5,00
Moscato - Marengo	€ 4,50

## ***Vini bianchi***

Lugana Superiore BIO - Pasini	€ 4,00
Etna Bianco DOP - Davide Fregonese	€ 6,00
Butterfly Riesling - Zilliken	€ 5,00
Chablis - Hamelin	€ 6,00
Grain Sauvage Blanc de Blanc - Jurancon	€ 5,00

# BIRRE

---

## ***Alla spina***

Sans Souci - 20cl	€ 3,00
Sans Souci - 40cl	€ 5,00
Messina Cristalli di sale - 20cl	€ 3,50
Messina Cristalli di sale - 40cl	€ 6,00
Ichnusa Ambra Limpida - 20cl	€ 3,50
Ichnusa Ambra Limpida - 40cl	€ 6,00

## ***In lattina***

Vertiga Session Ipa "Bali" 44 cl	€ 6,00
Vertiga West Coast Ipa "Alma" 44 cl	€ 6,00
Vertiga India Pale Lager "Alchemy" Gluten Free 44cl	€ 6,00



# APERITIVI CASTRUM



<b>AMERICANO RISERVA SPECIALE</b> [Bitter Riserva Speciale Martini, Vermouth Martini Rubino, soda]	€ 6,00
<b>AMERICANO CASTRUM</b> [Bitter, mango, aneto, Corvina IGT "ICARO", cardamomo, pepe nero, soda]	€ 7,00
<b>VITAMINA C</b> [Campari soda, succo d'arancia]	€ 6,00
<b>NEGRONI PREMIER CRU</b> [Bitter Martini 1872, Vermut Martini Rubino, Bombay London dry gin]	€ 8,00
<b>NEGRONI CASTRUM</b> [Bitter, mango, aneto, Corvina IGT "ICARO", cardamomo, pepe nero, Bombay London dry gin]	€ 9,00
<b>SPRITZ DELLE SIRENE</b> [Bitter delle Sirene, limone, zucchero, soda al pompelmo]	€ 7,00
<b>FRENCH LOVER</b> [Liquor mix ai frutti di bosco, limone, top di Prosecco]	€ 7,00
<b>SPRITZ APEROL / BITTER / VENEZIANO / ITALICUS</b> [Aperol / Campari / Select / liquore al Bergamotto - prosecco, soda]	€ 5,00

# ANALCOLICI

● <b>L'AMORE DI CLIZIA</b> [Sciroppo al basilico, limone, ananas, vaniglia]	€ 7,00
<b>PASSION LADY</b> [Soda al passion fruit, nettare d'agave, cordiale allo zenzero, soda al pompelmo rosa]	€ 6,00
<b>ANALCOLICO DEL GIORNO</b> [Sciroppo fruttato fatto in casa, soda, tonica]	€ 5,00



**BACARDÍ**



**MARTINI**

Castrum Wine Bar: partner ufficiale



# FRACCAROLI SIGNATURE COCKTAIL



- **L'IRA DI ACHILLE** € 9,00  
[Tequila Blanco, agave acidificato, soda al passion fruit, Maldon e te nero]
- **L'ARGUZIA DI DAVIDE** € 9,00  
[Gin Premier Cru, sloe gin, liquore albicocca, limone , spuma recioto]
- **LA CURIOSITÀ DI ICARO** € 9,00  
[Rum Santa Teresa, Rum bianco, pop corn, shrub di ananas]
- **L'EQUILIBRIO DELLA GIUSTIZIA** € 9,00  
[Vodka, liquore al cacao bianco, menta bianca, limone, cacao amaro]
- **LA TENTAZIONE DI EVA** € 9,00  
[Shisho Zoppi, caffè, limone, mela caramellata]
- **I.F. (Innocenzo Fraccaroli)** € 8,00  
[Se non sai cosa bere affidati al Barman]
- Cocktail ispirati alle grandi opere dello scultore Innocenzo Fraccaroli, nato a Castelrotto in Casa Fraccaroli nel 1805 (attuale location Castrum).

## THE COCKTAILS

- BACARDI MOJITO** € 8,00  
[Rum Bacardi bianco, soda, zucchero, lime, menta]
- PALOMA CAZADORES** € 8,00  
[Silver tequila Cazadores, lime, sciroppo di agave, soda al pompelmo rosa]
- WHISKEY SOUR** € 8,00  
[Bulleit bourbon, limone, zucchero]
- LONG ISLAND** € 8,00  
[Vodka, rum bianco, dry gin, triple sec, zucchero, limone, Coca Cola]
- OLD FASHIONED** € 8,00  
[Bourbon whiskey, zucchero, bitter Angostura]
- T PLUS FIZZ** € 8,00  
[T+, limone, zucchero, soda]
- ESPRESSO MARTINI** € 8,00  
[Vodka, liquore caffè, Espresso, zucchero]
- PORT OF SPAIN** € 8,00  
[Mezcal, Orzata, limone, bitter Angostura]
- DARK & STORM** € 10,00  
[Rum Santa Teresa 1796, ginger beer]
- FRENCH MULE** € 10,00  
[Vodka Grey Goose, ginger beer, lime]



**BACARDÍ**



Castrum Wine Bar: partner ufficiale



# LA NOSTRA CUCINA



## LE STUZZICHERIE

<b>TOSTONE CLASSICO</b> Prosciutto cotto e fontina	€ 6,00	 
<b>CLUB SANDWICH</b> Pollo, bacon, frittata, insalata, pomodori, fontina Servito con contorno di patate al forno e salsa cocktail	€ 12,00	  
<b>CLUB SANDWICH VEGETARIANO</b> Formaggio, zucchine, peperoni, melanzane, lattuga e pomodoro, Servito con contorno di patate al forno e salsa cocktail	€ 11,00	  
<b>TAPAS</b> Mini panini con mix di affettati e verdure	€ 2,20 <i>al pezzo</i>	   
<b>SELEZIONE DI 4 TAPAS</b>	€ 8,00	   
<b>SELEZIONE DI 10 TAPAS</b>	€ 18,00	   
<b>PINSA CASTRUM</b> Focaccia con formaggio e salumi nostrani	€ 10,00	  
<b>PINSA VEGETARIANA</b> Focaccia con formaggio e verdure di stagione	€ 10,00	  
<b>TAGLIERE DI SALUMI CON GIARDINIERA</b> Consigliato per 2 persone	€ 12,00	   
<b>TAGLIERE DI FORMAGGI CON MOSTARDA</b> Consigliato per 2 persone	€ 13,00	  
<b>TAGLIERE MISTO</b> Tagliere di salumi e formaggi servito con giardiniera e mostarda (Consigliato per 2 persone)	€ 14,00	  
<b>TAGLIERE GRANDE CASTRUM</b> Tagliere di salumi e formaggi servito con giardiniera e mostarda (Consigliato per 3/4 persone)	€ 26,00	   

### - TAGLIERI GOURMET -

#### **SELEZIONE DI FORMAGGI €14**

*Affinato alla ciliegia, affinato all'Amarone, Stravecchio Monte Veronese  
60 mesi - servito con mostarda*



#### **BACCHUS & LACORPOSA €12**

*Lombo e prosciutto crudo serviti con giardiniera*



#### **REVINO & LACORPOSA €10**

*Formaggio e prosciutto crudo stagionati in Amarone  
- serviti con giardiniera e mostarda*







# I NOSTRI PIATTI

## Primi piatti

<b>RAVIOLI RIPIENI DI RADICCHIO E MONTE VERONESE DOP CON BURRO FUSO E SALVIA</b>	€ 10,00	
<b>MACCHERONCINI AL RAGÙ DI CORTILE CON ZEST DI LIMONE</b>	€ 10,00	
<b>BIGOLI AL PESTO CON STRACCIATELLA DI BURRATA E GRANELLA DI NOCI</b>	€ 12,00	
<b>INSALATA DI RISO VENERE CON POLLO MARINATO E VERDURE</b>	€ 13,00	

## Secondi piatti

<b>COSTATA DI MANZO (550GR)</b>	€ 25,00	
<b>TAGLIATA DI BAVETTA CON PATATE</b>	€ 18,00	
<b>CARNE SALÀ TRENTINA CON SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP</b>	€ 14,00	
<b>HAMBURGER DI BLACK ANGUS</b> Carne di manzo, bacon, cipolla caramellata, cheddar, insalata e pomodoro Servito con patate al forno e salsa bbq	€ 14,00	
<b>HAMBURGER VEGETARIANO</b> Hamburger vegetale di zucchine, peperoni e sorgo con fontina, insalata e pomodoro Servito con patate al forno e salsa sweet chilly <i>*Hamburger disponibili anche con pane gluten free</i>	€ 13,00	

## Piatti freddi

<b>CRUDO E BURRATA</b>	€ 12,00	
<b>CRUDO E MELONE</b>	€ 12,00	
<b>CAPRESE</b>	€ 10,00	
<b>VITELLO TONNATO</b>	€ 12,00	
<b>INSALATA CASTRUM</b> Misticanza, verdure grigliate, scaglie di Grana, uovo sodo, olive nere, pomodorini, olio EVO	€ 12,00	

## Contorni

<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b>	€ 7,00
<b>PATATE AL FORNO</b>	€ 5,00



Solfiti



Pesce



Frutta a guscio



Sesamo



Sedano



Latticini



Uova



Crostacei



Soia



Glutine



## I DESSERT



<b>TIRAMISÙ CASTRUM</b>	€ 6,00	
<b>CREMA CATALANA</b>	€ 6,00	
<b>PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO</b>	€ 6,00	
<b>TORTINO AL CIOCCOLATO E PERE</b>	€ 7,00	
<b>CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO</b>	€ 7,00	
<b>ETNA - PISTACCHIO E ARANCE</b>	€ 7,00	
<b>SBRISOLONA</b>	€ 6,00	
<b>TIRAMISÙ GLUTEN FREE</b>	€ 7,00	

## LA CAFFETTERIA

Espresso	€ 1,50
Espresso corretto	€ 2,00
Decaffeinato	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,00
Cappuccino decaffeinato	€ 2,30
Bibite e succhi	€ 3,50
Acqua in bottiglia 0,70L	€ 3,00
Acqua in bottiglia 0,50L	€ 1,50