



OSTERIA
CASTELLABATE



UN'ESPERIENZA DI GUSTO E TRADIZIONE

Osteria Castellabate è il cuore pulsante della tradizione Romagnola, dove ogni piatto racconta una storia fatta di genuinità e passione. Per noi il cibo non è solo nutrimento, ma un'emozione da vivere e condividere.

La pasta è tirata a mano dalle nostre sfogline, la piadina la facciamo noi ogni giorno, scegliamo carni nostrane selezionate per garantirvi un'esperienza di alta qualità e i dolci fatti in casa completano ogni cena con una dolcezza che si ricorda.

In ogni angolo dell'Osteria si respira la convivialità, il piacere di stare insieme e di gustare piatti che sanno di casa, di famiglia e di tradizione.

Buon Appetito



OSTERIA
CASTELLABATE

ANTIPASTI

SFORMATINO DI POLENTA
con Fonduta di formaggi misti
oppure al Ragù tradizionale 6.50 €

SQUACQUERONE RUCOLA
E PROSCIUTTO CRUDO
con piadina fatta a mano 7.50 €

FORMAGGI MISTI
del territorio con confettura
di fichi caramellati 7.50 €

TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI
nostrani della Romagna con
piadina fatta a mano 9.50 €

TAGLIERE DI PROSCIUTTO
CRUDO DI PARMA
con piadina fatta a mano 8.50 €

BATTILARDA DELL'OSTE
con tortino di squacquerone,
frittatine e salamino nostrano 7.50 €

MISTO DI CROSTINI DELL'OSTERIA
con salse fatte in casa
e pane rustico abbrustolito 8.95 €

BUFALA E PROSCIUTTO
tagliere con crudo, mozzarella
di bufala, rucola e piadina 9.95 €

DEGUSTAZIONE DELLO CHEF
un percorso tra gli antipasti
dell'Osteria, selezionati
e preparati dallo Chef 12.95 €

Piadina fatta a mano e coperto 2.50 €



Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione fornita su richiesta dal personale. Tutti i piatti del menu contrassegnati da asterisco *, a seconda dei periodi stagionali o di mercato, potrebbero essere freschi, congelati o surgelati.

Tutte le immagini presenti sono esclusivamente a scopo illustrativo

PASTA FATTA A MANO

TAGLIATELLE TIRATE A MANO
al ragù Romagnolo
dello Chef 7.95 €

GNOCCHI RUSTICI
di patate all'antico
sugo di salsiccia 9.95 €

TORTELLI FATTI A MANO
con speck rucola
e fonduta di
squacquerone 10.95 €

RAVIOLI DI RICOTTA
E SPINACI FATTI A MANO
con pesto di basilico
fresco, pomodorini
e ricotta salata 10.95 €

TORTELLONI DI RICOTTA
al sugo dello Chef con
funghi porcini* e salsiccia 11.95 €

STROZZAPRETI
FATTI A MANO
con fonduta al tartufo
di formaggi del territorio
e salsiccia 11.95 €



PASTA FATTA A MANO

STROZZAPRETI FATTI A MANO
al ragù bianco di
salsiccia, radicchio
rosso e grana padano 9.95 €

CAPPELETTI IN BRODO
FATTI A MANO
secondo la ricetta
dell'antica tradizione 11.95 €

PASTA E FAGIOLI
con maltagliati fatti
a mano caserecci 9.95 €

TAGLIATELLE RUSTICHE
TIRATE A MANO
al sugo dell'Osteria
con funghi porcini * 10.95 €

GNOCCHI FATTI A MANO
con fonduta di
formaggio di fossa
di Sogliano DOP 11.95 €

TORTELLI DI RICOTTA
FATTI A MANO
al ragù tradizionale
della Romagna
e parmigiano 10.95 €



CARNI ALLA GRIGLIA

SALSICCIA NOSTRANA
della casa alla griglia 7.95 €

GRIGLIATA MISTA
CASTELLABATE
con carni nostrane
selezionate dallo Chef 14.95 €

COSTOLETTE
D'AGNELLO
alla griglia dell'Osteria 13.95 €

MAIALINO DA LATTE
nostrano alla griglia 13.95 €

SCORTICHINO
DI MANZO ALLA GRIGLIA
con radicchio rosso,
scalogno e formaggio
di fossa di Sogliano DOP 12.95 €

SPIEDONE DA UN METRO
di salsiccia nostrana
alla griglia 18.95 €

FIORENTINA ALLA GRIGLIA
carne selezionata, servita su piastra
di ghisa rovente che preserva calore
e succosità
(minimo 600 gr.) 5.50 €
all'etto

GRIGLIATA DI VERDURE
CON TORTINO DELL'OSTERIA
verdure di stagione
alla griglia con tortino
al forno di squacquerone
e parmigiano 8.95 €



CARNI ALLA GRIGLIA

TAGLIATA AL SALE DI CERVIA
tagliata di manzo alla griglia
al sale grosso di Cervia
e rosmarino 19.95 €

TAGLIATA CON GRANA
RUCOLA E BALSAMICO
tagliata di manzo alla griglia
con scaglie di grana, rucola,
pomodorini e aceto balsamico 19.95 €

TAGLIATA AI FUNGHI PORCINI*
tagliata di manzo alla griglia
con funghi porcini* 20.95 €

FILETTO DELL'OSTERIA
carne di manzo selezionata
alla griglia al sale grosso
di Cervia e rosmarino 21.95 €

FILETTO AL LARDO DI COLONNATA
carne di manzo selezionata
alla griglia con lardo
di Colonnata 22.95 €

FILETTO AI FUNGHI PORCINI*
carne di manzo selezionata
alla griglia specialità dello
Chef con funghi porcini* 22.95 €

CONTORNI CASERECCI

Insalata fresca di stagione 4.50 €

Erbette saltate in padella
con aglio e peperoncino 5.50 €

Patate croccanti dorate
al forno 4.95 €

Verdure miste del contadino
alla griglia 6.50 €



PIZZE DELL'OSTERIA

FORNARINA olio, sale e rosmarino	4.50 €
FORNARINA con prosciutto crudo	7.50 €
PIZZA ROSSA Pomodoro, origano e olio d'oliva	4.95 €
MARINARA Pomodoro, aglio e prezzemolo	5.95 €
MARGHERITA Pomodoro e mozzarella	6.95 €
NAPOLETANA Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano	6.95 €
ROMANA Pomodoro, mozzarella, capperi di Pantelleria, acciughe e origano	7.50 €
CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofini, olive nere e origano	9.95 €
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi freschi	8.95 €
PIZZA AI QUATTRO FORMAGGI Mozzarella e fonduta di formaggi misti	9.50 €
PROSCIUTTO CRUDO RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola fresca e scaglie di grana	10.95 €
PIZZA QUATTRO STAGIONI Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini, funghi freschi e olive nere	9.95 €
TONNARA Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, origano e olive nere	9.95 €

LE NOSTRE PIZZE VENGONO SERVITE SOLO A CENA E NON A PRANZO



Le nostre pizze sono fatte a mano con 5 farine Italiane di alta qualità, per condirle utilizziamo ingredienti selezionati della zona della Romagna. La pizza lievita per 48 ore, per garantire un impasto altamente digeribile.



PIZZE DELL'OSTERIA

AMERICANA

Pomodoro, mozzarella, wurstel
e patate croccanti 9.95 €

CASTELLABATE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto
crudo, funghi porcini*, rucola
e scaglie di grana 11.95 €

TOSCANA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia
e funghi porcini* 11.50 €

PIZZA DELLO CHEF

Pomodoro, mozzarelline fresche
di bufala intere con basilico
e olio di oliva 11.95 €

GOLOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto
cotto, salsiccia e cipolla
di Tropea 10.50 €

PARMIGIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane,
basilico e parmigiano 9.95 €

ROMAGNOLA

Mozzarella, prosciutto crudo,
squacquerone e rucola 10.50 €

CONTADINA

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola,
patate e pancetta 10.50 €

WURSTEL

Pomodoro, mozzarella e wurstel 8.95 €

SALSICCIA

Pomodoro, mozzarella e salsiccia
nostrana 8.95 €



PIZZE DELL'OSTERIA

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella e
salame piccante 8.95 €

CAMPAGNOLA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia,
erbette saltate in padella con aglio
e peperoncino 10.50 €

BUFALOTTA

Pomodoro, mozzarella di bufala
e basilico fresco 10.50 €

BUFALA E PROSCIUTTO CRUDO

Mozzarella di bufala, prosciutto crudo,
pomodorini e scaglie di grana 11.95 €

VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella, zucchine,
melanzane, peperoni e funghi freschi 10.95 €

GUSTOSA ALLE VERDURE

Pomodoro, mozzarella, grana,
verdure alla griglia e crema di
aceto balsamico 11.50 €

L'ORTOLANA

Rucola, funghi freschi, pomodorini,
mozzarella di bufala, aceto balsamico,
olio d'oliva e scaglie di grana 11.50 €

VARIAZIONI INGREDIENTI EXTRA

Verdure alla griglia di stagione 2.50 €

Formaggi, salumi e funghi freschi 1.50 €

Prosciutto crudo, funghi porcini*
e mozzarella di bufala 2.50 €

DOLCI FATTI IN CASA

- PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO
o al cioccolato o al caramello 4.95 €
- SEMIFREDDO AL CROCCANTE
con mandorle e salsa al cioccolato fuso 5.95 €
- ZUPPA INGLESE TRADIZIONALE DELLO CHEF
con pan di spagna, crema e cioccolato 5.95 €
- TIRAMISÙ CASTELLABATE
al mascarpone, caffè e polvere di cacao 5.95 €
- BISCOTTI CANTUCCI FATTI IN CASA
con calice di passito dolce 4.95 €
- TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO FUSO
con gelato della casa 5.95 €
- CESTINO DI BISCOTTO
con crema di mascarpone, salsa
di cioccolato e mandorle 5.95 €
- CESTINO DI BISCOTTO
con crema di mascarpone e
salsa ai frutti di bosco 5.95 €
- MILLEFOGLIE CROCCANTE
alla crema chantilly con caramello 5.95 €
- CHEESECAKE FATTA IN CASA
con salsa ai frutti di bosco 5.95 €

GELATI E FRUTTA

- SORBETTO CREMOSO DEL CASTELLO
al limone o al caffè 3.50 €
- ANANAS FRESCO AL NATURALE 4.95 €
- ANANAS
con panna montata e cioccolato 5.95 €
- TARTUFO BIANCO O NERO *
variazioni affogato al Baileys o al caffè + 1.50 € 5.50 €
- COPPA GELATO BIMBO * 3.00 €



BOLLICINE

RIGHI - EMILIA
Pignoletto Frizzante - DOC 18.00 €

Profumo delicato e fruttato, con sentori di mela e fiori bianchi, gusto fresco, vivace e armonico, con perlage fine e finale frizzante

ROENO - TRENTO ALTO ADIGE
Müller-Thurgau Frizzante - IGT 20.00 €

Giallo paglierino luminoso, profumo fresco e aromatico, con note di fiori bianchi e agrumi, gusto vivace, frizzante e armonioso

FOLLADOR - VENETO
Prosecco Brut "Valbon" - DOC 20.00 €

Da uve Glera, Profumo floreale, fruttato nei toni di ananas, pera, albicocca e melograno, al palato risulta fresco e delicato

BOSIO - LOMBARDIA
Franciacorta Brut - DOCC 32.00 €

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati; profumo elegante e fine, agrumi e fiori bianchi, gusto secco, fresco e armonico, con perlage persistente e finale equilibrato e raffinato

VINI BIANCHI

FERRUCCI - EMILIA
Trebbiano di Romagna "Mattinale" - DOC 14.00 €

Giallo paglierino, fresco e delicato, con note di frutta e fiori di campo, gusto secco, leggero e armonico, con buona freschezza, finale piacevole

FUGATTI - TRENTO ALTO ADIGE
Gewürztraminer - DOC 22.00 €

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati; profumo aromatico e avvolgente, con note di rosa, spezie dolci e frutta tropicale, gusto pieno, morbido e armonico, con persistenza aromatica e finale elegante

VIGNA DEL LAURO - FRIULI VENEZIA GIULIA
Pinot Grigio Collio - DOC 20.00 €

Giallo paglierino brillante con riflessi ramati, profumo fruttato, con note di pera, mela e sentori floreali, gusto secco, morbido e armonico

LINCANTO - CAMPANIA
Greco di Tufo - DOCC 22.00 €

Colore luminoso con riflessi brillanti, profumo intenso e floreale, dominato dal gelsomino con note di pesca matura, gusto ricco, armonico e pieno, con buona intensità e finale morbido e persistente

SAN SALVATORE - CAMPANIA
Falanghina "Picco Dell'Angelo" - IGT 20.00 €

Giallo paglierino brillante, profumi floreali e di pesca gialla; al palato fresco, delicato, leggero e armonico, con buona morbidezza

AGRICOLE VALLONE - PUGLIA
Chardonnay "Versante" - IGP 18.00 €

Giallo paglierino brillante, profumo elegante e fruttato, con note di agrumi, mela, gusto fresco, equilibrato e armonico

VINI ROSSI

BATTISTINI - EMILIA ROMAGNA
Sangiovese Castellabate di Romagna - DOC 12.00 €

Rosso rubino brillante con lievi riflessi granati, profumo intenso, con sentori di frutti rossi maturi, gusto equilibrato e piacevole

FERRUCCI - EMILIA ROMAGNA
Sangiovese di Romagna "Auriga" - DOC 14.00 €

Rosso rubino con riflessi intensi, profumo vinoso con note di viola, gusto pieno, delicato e armonico

FERRUCCI - EMILIA ROMAGNA
Sangiovese Superiore "Centurione" - DOC 20.00 €

Rosso rubino intenso con lievi riflessi granati, profumo ampio e vinoso, con note di frutti rossi maturi, gusto pieno, secco e armonico, con finale lungo ed equilibrato

TENUTA SANTINI - EMILIA ROMAGNA
Sangiovese Superiore "Beato Enrico" - DOC 20.00 €

Rubino carico con riflessi violacei, profumo ricco e intenso, di frutti di bosco e note di viola, gusto corposo, vellutato, equilibrato e persistente

BALIA DI ZOLA - EMILIA ROMAGNA
Sangiovese Modigliana Riserva "Redinoce" - DOC 26.00 €

Rosso rubino profondo con riflessi granati; profumo elegante e complesso, con note di frutti rossi maturi, viola appassita e leggere sfumature balsamiche e speziate, gusto pieno, secco e armonico, con un finale lungo e persistente

CANTINA DI SOLIERA - EMILIA ROMAGNA
Lambrusco Grasparossa Secco - DOC 18.00 €

Rosso intenso e frizzante, bouquet fruttato con ciliegia e viola, gusto fresco, brioso, fruttato e armonico

CANTINA DI SOLIERA - EMILIA ROMAGNA
Lambrusco Grasparossa Amabile - DOC 18.00 €

Rosso rubino intenso e frizzante, profumo vinoso e fruttato con viola, spuma vivace e rosata, gusto dolce e gradevole

BOVIO - PIEMONTE
Barbera d'Alba "Il Ciotto" - DOC 22.00 €

Rosso rubino con riflessi violacei, profumo intenso e fruttato, con note di ciliegia, prugna e leggere sfumature speziate, gusto pieno, secco e armonico, con finale lungo e avvolgente

CERRETO PIANO - TOSCANA
Morellino di Scansano - DOCC 22.00 €

Rosso intenso e corposo, bouquet di amarene, spezie, rabarbaro e liquirizia, gusto morbido, rotondo, strutturato e persistente

A MANO - PUGLIA
Primitivo "Imprint of Mark Shannon" - IGP 22.00 €

Rosso porpora con riflessi brillanti, profumi di more, lamponi, mirtilli e spezie, gusto vellutato, rotondo, elegante, con lungo finale

SPADAFORA - SICILIA
Nero d'Avola "Principe N" Bio - DOCC 20.00 €

Rosso rubino, profumo avvolgente di frutti di bosco, gusto morbido e lunga permanenza aromatica

VINI DOLCI

ARIONE - PIEMONTE
Moscato d'Asti Spumante - DOCG 18.00 €

Vino dalla forte eleganza, con uno spiccato profumo che richiama le note avvolgenti del Moscato, sapore delicato, spuma persistente e finale equilibrato e armonico

MARTINEZ - SICILIA
Zibibbo di Sicilia - IGP 18.00 €

Giallo paglierino brillante con riflessi dorati; profumo intenso e aromatico, con note di fiori d'arancio, agrumi e frutta tropicale, gusto morbido, armonico e fragrante, con piacevole aromaticità e finale lungo e delicatamente dolce

VINO SFUSO

SANGIOVESE 1/4 L 3.00 €

SANGIOVESE 1/2 L 4.50 €

SANGIOVESE 1 L 7.50 €

TREBBIANO FRIZZANTE O FERMO 1/4 L 3.00 €

TREBBIANO FRIZZANTE O FERMO 1/2 L 4.50 €

TREBBIANO FRIZZANTE O FERMO 1 L 7.50 €

BIRRE ALLA SPINA

MORETTI ORIGINAL 20 CL 3.00 €

MORETTI ORIGINAL 40 CL 5.00 €

MORETTI ORIGINAL CARAFFA 1 L 10.00 €

ICHNUSA NON FILTRATA 20 CL 3.50 €

ICHNUSA NON FILTRATA 40 1 L 6.00 €

ICHNUSA NON FILTRATA 1 L 11.00 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

MORETTI LA BIANCA 33 CL 4.50 €

MORETTI LA ROSSA 33 CL 4.50 €

ERDINGER WEISS 50 CL 6.00 €

LAGUNITAS IPA 33 CL 5.00 €

ACQUA

ACQUA NATURALE PEJO 75 CL 2.50 €

ACQUA FRIZZANTE PEJO 75 CL 2.50 €

BEVANDE

SPRITE 33 CL 2.95 €

FANTA 33 CL 2.95 €

TÈ ALLA PESCA 33 CL 2.95 €

TÈ AL LIMONE 33 CL 2.95 €

COCA-COLA SENZA CAFFEINA 33 CL 2.95 €

COCA-COLA ZERO 33 CL 2.95 €

LIQUORI

AMARI 4.50 €

BIANCA 903 4.50 €

BARRIQUE 903 4.50 €

DICIOTTO LUNE STRAVECCHIA 4.50 €

PRIME UVE NERE 4.50 €

PRIME UVE BIANCHE 4.50 €

JACK DANIELS 6.00 €

OBAN CON SCAGLIE DI
CIOCCOLATA AMARA 6.50 €

COGNAC, VODKA, RUM 5.00 €

CAFFETTERIA

CAFFÈ 1.40 €

DECAFFEINATO 1.40 €

CAFFÈ CORRETTO 1.80 €

CAFFÈ D'ORZO PICCOLO 1.50 €

CAFFÈ D'ORZO GRANDE 2.50 €

GINSENG PICCOLO 1.50 €

GINSENG GRANDE 2.50 €



MENÙ DELL'OSTERIA

AFFETTATI DEL CASTELLO

affettati nostrani della Romagna e piadina calda

TAGLIATELLE FATTE A MANO

al ragù tradizionale dello Chef

GRIGLIATA DI SALSICCIA NOSTRANA

PATATE AL FORNO CROCCANTI

con erbe aromatiche

19.90 €

menù minimo per 2 persone

MENÙ DEL CASTELLO

TAGLIERE DELL'OSTERIA

con affettati e salumi nostrani con piadina fatta in casa

STROZZAPRETI FATTI A MANO

al sugo di salsiccia, radicchio rosso, scalogno e parmigiano

COSTOLINE DI MAIALE E SALSICCIA ALLA BRACE

PATATE DORATE

al rosmarino

22.90 €

menù minimo per 2 persone

MENÙ DEGUSTAZIONE

BATTILARDA DELLO CHEF

salumi misti e affettati nostrani con frittatine del castello e piadina calda

TAGLIATELLE FATTE A MANO

al ragù dell'Osteria tradizionale con parmigiano

STROZZAPRETI FATTI IN CASA

al sugo bianco di salsiccia, radicchio rosso, scalogno e grana padano

GRAN GRIGLIATA CASTELLABATE

con carni nostrane selezionate dallo Chef

PATATE AL FORNO CROCCANTI

alle erbe aromatiche

Caffè, limoncello della casa,
liquore alla liquirizia

25.90 €

menù minimo per 2 persone

I NOSTRI MENÙ

MENÙ DELLO CHEF

GRAN BATTILARDA DELL'OSTE

gran tagliere di affettati e salumi nostrani, tortino al forno di squacquerone e parmigiano, frittatine miste, crostini dello Chef con piadina calda

TORTELLONI FATTI A MANO

al sugo di funghi porcini* e salsiccia

TAGLIATELLE FATTE IN CASA

al ragù tradizionale Romagnolo con grana padano

GRAN GRIGLIATA DELLO CHEF

con selezione di carni nostrane alla brace

TAGLIATA DI MANZO ALLA BRACE

con rucola, pomodorini, scaglie di grana e crema di aceto balsamico

PATATE DORATE AL FORNO

al profumo di bosco

Caffè, limoncello della casa,
liquore alla liquirizia

29.90 €

menù minimo per 2 persone

MENÙ BIMBO

TAGLIATELLE FATTE IN CASA

al ragù tradizionale di Romagna oppure al sugo di pomodoro

una bibita Coca Cola o Fanta

6.90 €

PARCO GIOCHI GRATUITO

PIZZATA BIMBI

Gran misto di pizze dell'Osteria dedicato ai gusti dei bambini

una bibita e acqua in bottiglia

9.90 €

minimo per gruppi di 12 bambini

PARCO GIOCHI GRATUITO

PIZZATA CASTELLABATE

Degustazione di pizze assortite dello Chef in una vasta varietà di gusti

1/4 di vino o una birra piccola e acqua in bottiglia

13.90 €

minimo per 8 persone

Tutti i menù sono validi per una sola persona e non sono condivisibili tra più persone

La PIZZATA tutte le sere escluso il sabato

Su tutti i menù con l'aggiunta di 2.50€ sono inclusi 1/4 di vino a persona e acqua in bottiglia

COMPLEANNI E LAUREE FESTE DICIOTTESIMO



Il compleanno, la laurea e la festa del diciottesimo che aspettavi da sempre, con zero limiti, solo divertimento e voglia di vivere alla grande.

NOZZE D'ORO E D'ARGENTO FESTE DI PENSIONAMENTO



Il traguardo dell'amore e il traguardo della carriera lavorativa, meritano una festa indimenticabile, circondati dalle persone a te care, per celebrare questo momento insieme.

FESTE AZIENDALI



Il luogo ideale per rafforzare lo spirito di squadra e festeggiare insieme i successi dell'anno. Un'esperienza condivisa che rafforza i legami, accende l'entusiasmo e contribuisce al senso di appartenenza all'azienda.



EVENTI OSTERIA

Nella nostra Osteria puoi organizzare ogni tipo di evento, dai compleanni alle cerimonie, dalle feste aziendali alle ricorrenze più speciali. Puoi scegliere tra tutti i nostri menu, oppure puoi scegliere tra i piatti del menù alla carta e su richiesta è possibile riservare una sala privata e rendere la serata ancora più indimenticabile con musica e DJ dal vivo

CRESIME COMUNIONI E BATTESIMI



Un'atmosfera accogliente per vivere momenti unici e pieni di significato con tutta la famiglia. Per queste occasioni speciali, rendi ogni momento davvero indimenticabile nella tua memoria.

FESTE DI FINE SCUOLA



Un'occasione per celebrare la conclusione dell'anno scolastico con parco giochi gratuito, un momento di condivisione e di festa che rafforza i legami tra studenti, insegnanti e famiglie. Scopri i nostri Menù Pizzata Bimbi 9,90 €, Pizzata Castellabate 13,90 € e Menù dell'Osteria 19,90 €.

PARCO GIOCHI GRATUITO



Nel nostro angolo dedicato ai più piccoli il divertimento è assicurato in totale sicurezza. Il nostro pagliaccio gonfiabile alto 8 metri, il girello, la giostra blu, la piramide rocciosa, la pallasfera, la casetta dei bimbi, la tartaruga e l'elefantino, un'area ricca di giochi pensata per tutti i bambini dai 2 ai 14 anni.



OSTERIA
CASTELLABATE

SEMPRE APERTO
A PRANZO E CENA
LUNEDÌ CHIUSO

TEL 0541 722621
WHATSAPP 340 8517183
VIA TONALE 71 RIMINI

VISITA IL NOSTRO SITO
castelloabate.com

FACEBOOK
Osteria Castellabate
di Romagna

INSTAGRAM
[@osteria_castellabate](https://www.instagram.com/osteria_castellabate)