

Menù

Castello Nuovo
Dal 1989



Indirizzo : Via M. Morgantini N° 14 , Milano

Tel : 024044816

Sito web : www.castellonuovo.com

MENU' FISSI

MENÙ SUSHI SASHIMI TEMPURA

- sushi, sashimi, tempura
- tarta di salmone
- insalata di mare
- zuppa di miso

€25,00



MENÙ CHIRASHI

- chirashi
- tarta di salmone
- insalata di mare
- zuppa di miso

€ 18,00



MENÙ TEMPURA

- tempura misto
- maki fritto
- riso bianco
- insalata di mare
- zuppa di miso

€ 18,00



MENÙ TAIRYO YAKI

- pesce alla griglia
- maki fritto
- riso bianco
- insalata di mare
- zuppa di miso

€ 20,00





CASTELLO
NUOVO
new foods restaurant

MENU' FISSI

MENÙ SUSHI MISTO

- sushi misto
- tartà di salmone
- insalata di mare
- zuppa di miso

€ 20,00



MENÙ SASHIMI

- sashimi misto
- tartà di salmone
- riso bianco
- insalata di mare
- zuppa di miso

€ 20,00



MENÙ SUSHI SASHIMI

- sushi sashimi
- tartà di salmone
- insalata di mare
- zuppa di miso

€ 23,00



MENÙ MAKI

- maki misti
- tartà di salmone
- insalata di mare
- zuppa di miso

€ 15,00



SUSHI E SASHIMI



Sushi jumbo € 49,00

mix di nigiri, sashimi, gunkan e maki x 2 persone



Sushi sashimi omori € 15,00

11 pezzi



Maxi Sushi € 31,00

mix di nigiri, sashimi, gunkan e maki



Sushi Sho € 13,00

mix di 10 pezzi di nigiri con 6 maki (16 pezzi)



Sashimi sho € 19,50

mix di filetti di pesce crudo (barca 9 pezzi)



Mix Sushi-Sashimi € 18,50

barca (12 pezzi)



Sushi ciku € 10,00

mix di 7 pezzi nigiri con 6 maki (13 pezzi)



Sashimi ciku € 14,00

mix di filetti di pesce crudo (6 pezzi)

Sushi bai € 8,00

mix di 5 pezzi nigiri con 6 maki (11 pezzi)

Sashimi bai € 10,00

mix di filetti di pesce crudo (4 pezzi)

Salmone scottato € 11,00

Tonno scottato € 14,00

Sashimi sottile € 15,00

mix di filetti di pesce sottile

Sushi cotto € 12,00

mix di 8 nigiri con 6 maki (14 pezzi)

Sushi vegetariano € 8,00

mix di 6 nigiri con 6 maki (12 pezzi)



CASTELLO NUOVO
new foods restaurant



Amaebi roll € 7,00
gambero crudo, salmone (4 pezzi)



Mango roll € 11,00
salmone, mango (8 pezzi)



Tempura maki € 12,00
avocado, gamberi fritti (8 pezzi)



Kani maki € 11,00
avocado, granchio, gamberi (8 pezzi)



Ura ebiten € 8,50
gambari fritti (8 pezzi)



Ura maki € 7,00
salmone avocado (8 pezzi)



Ura Aoyama € 11,00
salmone (8 pezzi)



Ura spicy salmon € 7,50
roll di salmone con salsa piccante (8 pezzi)

Ura spicy tuna € 8,50
roll di tonno con salsa piccante (8 pezzi)



Rainbow roll € 12,00
roll con pesce misto (8 pezzi)



Ura sake philadelphia € 9,00
roll di salmone con philadelphia (8 pezzi)



Maki furai € 10,00
rotolo grande fritto (8 pezzi)



Sushi maki € 12,00
roll con filetto di pesce crudo all'esterno (8 pezzi)



CASTELLO NUOVO
new foods restaurant



Sando (tramezzino) € 11,00
salmone, philadelphia, avocado (8 pezzi)



Onigiri € 4,00
salmone, philadelphia (1 pezzo)



Ura philadelphia € 8,00
roll salmone cotto e philadelphia (8 pezzi)



Ura california € 7,00
roll avocado, granchio, insalata e maionese (8 pezzi)



Hot roll € 13,00
roll con gamberi fritti e salmone piccante (8 pezzi)



Tiger roll € 13,00
roll gambero fritto e salmone (8 pezzi)



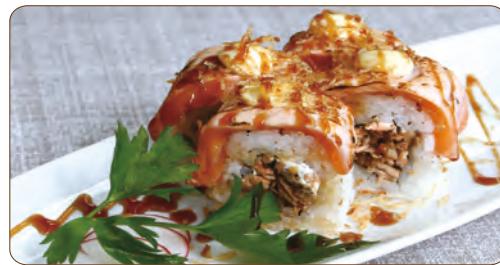
Roll spicy salmon scottato € 11,00
avocado e salmone piccante scottato (8 pezzi)



Roll spicy tuna scottato € 12,00
avocado, tonno piccante scottato (8 pezzi)



Roll kani spicy salmon € 10,00
granchio, salmone piccante (8 pezzi)



Roll special scottato € 6,50
salmone cotto, philadelphia e salmone scottato (4 pezzi)



Sushi cube € 10,00
riso con avocado e salmone (6 pezzi)



Maki vegetariano € 9,00
mix maki con verdure (12 pezzi)



Futo ebiten € 9,00

involtino grande con gamberi fritti insalata e maionese (8 pezzi)

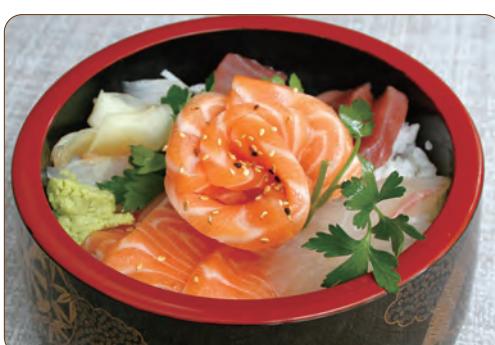


Nigiri misto € 11,00

mix pesce 10 pezzi

Sushi sake maguro € 12,50

5 pezzi salmone, 5 pezzi tonno



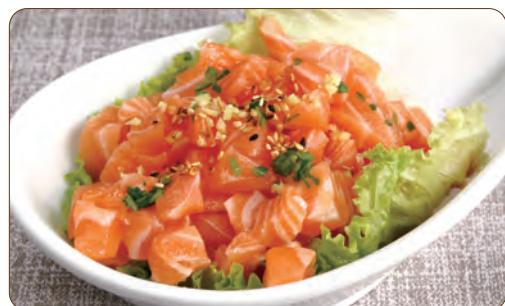
Chirashi € 12,50

ciotola di riso con filetti di pesce misto



Futo maki € 7,00

involtino grande con surimi, salmone e avocado (8 pezzi)



Tarta di salmone € 7,50

salmone tritato con sesamo e cipollotti e zenzero



Sake don € 12,50

ciotola di riso con salmone tritato e avocado

SUSHI NIGIRI

Ama ebi gambero crudo (2 pezzi)

€ 3,20

Ebi gambero cotto (2 pezzi)

€ 3,20

Sake salmone (2 pezzi)

€ 2,60

Tai orata (2 pezzi)

€ 2,60

Maguro tonno (2 pezzi)

€ 3,20

Unagi anguilla affumicata (2 pezzi)

€ 5,50

Tako piovra cotta (2 pezzi)

€ 2,60

Ika calamaro (2 pezzi)

€ 2,60

Suzuki branzino (2 pezzi)

€ 2,60



NIGIRI SAKE



CASTELLO
NUOVO
new foods restaurant

GUNKAN 1 pezzo

Ikura <i>uova di salmone</i>	€ 3,50
Uni <i>riccio di mare</i>	€ 3,00
Tobiko <i>uova di pesce volante</i>	€ 2,50
spicy salmon <i>salmone piccante</i>	€ 2,50
spicy tuna <i>tonno piccante</i>	€ 2,50



GUNKAN

GUNKAN 3 pezzi

Kimi ikura <i>bigne di riso con salmone esterno e uova di salmone</i>	€ 6,00
Kimi spicy salmon <i>bigne di riso con salmone esterno e salmone spicy</i>	€ 5,50
Kimi spicy tuna <i>bigne di riso con salmone esterno e tonno spicy</i>	€ 6,00



KIMI SPICY SALMON

HOSOMAKI 12 pezzi

Kappa maki <i>roll di cetriolo</i>	€ 5,50
Shinko maki <i>roll di rapa gialla</i>	€ 5,50
California maki <i>roll di avocado e granchio</i>	€ 5,50
Sake maki <i>roll di salmone</i>	€ 5,50
Tekka maki <i>roll di tonno</i>	€ 6,00
Maki fritto <i>roll di maki fritto</i>	€ 6,50



HOSOMAKI

TEMAKI 2 pezzi

Sake temaki <i>involtino di salmone</i>	€ 5,50
Maguro temaki <i>involtino di tonno</i>	€ 6,00
California temaki <i>involtino di avocado e granchio</i>	€ 5,50
Temaki spicy tuna <i>involtino di tonno piccante</i>	€ 6,50
Ikura temaki <i>involtino uova di salmone</i>	€ 8,00



TEMAKI

PIATTI FREDDI



SHI FUDO SARADA



POLIPO CON RUCOLA



SHI FUDO WAKAME



SAKE SARADA

1. Tako no sunomono

Polipo all'aceto di riso

€ 8,50



GOMA WAKAME

1a. Alghe wakame con salsa di sesamo

€ 5,00

2. Shi fudo sarada

Insalata di mare giapponese

€ 7,50



ALGHE WAKAME

2a. Shi fudo wakame

Insalata di alghe con pesce crudo misto

€ 7,50

2b. Sake sarada

insalata con salmone

€ 7,00

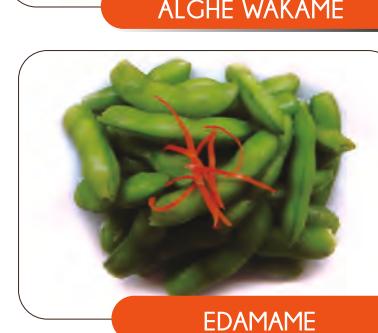


EDAMAME

3. Edamame

Semi di soia

€ 4,20



EDAMAME

4. Ingen no gama-ae

Fagiolini con salsa sesamo

€ 4,50

5. Polipo con rucola

€ 8,00

6. Sunomono

Pesce misto all'aceto di riso

€ 7,00

6a. Goma wakame

alghe miste giapponese

€ 4,50

PIATTI CALDI



INVOLTINI DI GAMBERI



RAVIOLI DI GAMBERI



RAVIOLI DI CARNE



GYOZA



CASTELLO
NUOVO
new foods restaurant

7.	Involtino primavera	€ 1,50
7a.	Involtini di verdura (4 pezzi)	€ 2,50
8.	Involtini di gamberi Harumaki (4 pezzi)	€ 4,00
9.	Ravioli al vapore di carne	€ 3,50
9a.	Ravioli al vapore di verdura	€ 3,50
10.	Ravioli al vapore di gamberi	€ 4,80
10a.	Gyoza ravioli giapponese di carne alla griglia	€ 4,30
11.	Nuvole di gamberi	€ 1,50

ZUPPA

12.	Zuppa "Castello Nuovo"	€ 3,50
13.	Zuppa di miso (soia)	€ 2,50
14.	Zuppa di alghe	€ 2,50
15.	Zuppa di mais con pollo	€ 3,50
16.	Zuppa pechinese	€ 3,50
17.	Zuppa di granchio con asparagi	€ 3,50



"CASTELLO NUOVO"



SPAGHETTI DI SOIA



SPAGHETTI DI RISO



PASTA UDON



RISO CHAOFAN



FILETTO PESCE FRITTO



FRITTO MISTO DI MARE



PESCE MISTO GRIGLIA

SPAGHETTI E RISO

- 67. Spaghetti di soia con carne piccante € 4,50
- 68. Spaghetti di soia con verdura mista € 4,00
- 68a. Spaghetti di soia con gamberi € 4,50
- 69. Spaghetti di riso con carne € 4,50
- 69a. Spaghetti di riso con verdura € 4,00
- 70. Spaghetti di riso con gamberi € 4,50
- 70b. Tagliolini saltati con granchio € 5,00
- 71. Pasta udon giapponese saltato con gamberi € 5,00
- 71a. Gnocchi di riso con gamberi e verdura € 5,00
- 72. Riso cantonese € 3,50
- 72a. Riso con gamberi € 4,00
- 73a. Riso al curry € 3,80
- 73. Riso bianco € 2,50
- 74. Yakitori Don (Riso bianco con pollo) € 8,50
- 75. Yaki meshi (Riso saltato alla giapponese) € 4,00
- 76. Riso chaofan (Riso saltato con salsa di soia) € 4,50

鱼 * PESCE

- 30. Filetto di pesce al vapore € 10,00
- 31. Filetto di pesce fritto € 10,00
- 32. Filetto di pangasio in salsa agrodolce € 9,00
- 32a. Calamari fritti € 7,00
- 33. Filetto di pangasio fritto € 8,00
- 33a. Fritto misto di mare € 8,50
- 33b. Pesce misto alla griglia € 16,80
- 33c. Filetto di salmone alla griglia € 11,00



CASTELLO NUOVO
new foods restaurant

虾仁 * **GAMBERI**

19. Gamberetti fritti	€ 6,00
20. Gamberetti in salsa agro-dolce	€ 6,00
21. Gamberetti in salsa chili	€ 6,00
22. Gamberetti al limone	€ 6,00
23. Gamberetti con cinque colori	€ 6,00
23a. Gamberetti con asparagi	€ 6,50
24. Gamberetti con sale e pepe	€ 6,50
25. Gamberetti al curry	€ 6,00
25a. Spiedini di gamberi con salsa satay	€ 8,50
26. Spiedini di gamberi alla griglia	€ 7,50
26a. Gamberetti con bambù e funghi	€ 6,50
27. Gamberoni al vino bianco	€ 12,00
28. Gamberoni in salsa chili	€ 12,00
29. Ebi furai (Gamberoni fritti)	€ 10,00
29a. Gamberoni alla griglia	€ 11,00
29b. Tempura (Gamberoni fritti con verdure)	€ 10,00
29c. Ebi korocche (Polpette di gamberoni fritti x 5 p.z.)	€ 9,00



SPIEDINI DI GAMBERI GRIGLIA



GAMBERONI ALLA GRIGLIA



TEMPURA



GAMBERI SALE E PEPE

鸡肉 * **POLLO**

34. Pollo con mandorle	€ 5,00
35. Pollo con peperoni	€ 5,00
36. Pollo con bambù e funghi	€ 5,00
37. Pollo al curry	€ 5,00
38. Pollo in salsa chili	€ 5,00
38a. Spiedini di pollo con salsa satay	€ 8,00
39. Pollo con gamberi e funghi	€ 5,50
40. Pollo con germogli di soia	€ 5,00
41. Pollo fritto	€ 5,00
41a. Pollo in salsa agro-dolce	€ 5,50
41b. Pollo in salsa limone	€ 5,50
41c. Yakitori (pollo con salsa di soia)	€ 7,00



POLLO AGRO-DOLCE



POLLO IN SALSA LIMONE



YAKITORI



ANATRA CON ANANAS



ANATRA CIPOLOTTI E ZENZERO



VITELLO CON BAMBÙ FUNGHI



VITELLO CON ASPARAGI



MAIALE CON CIPOLOTTI E ZENZERO

鴨肉 * **ANATRA**

42.	Anatra fritta	€ 8,00
42a.	Anatra in salsa agro-dolce	€ 9,00
43.	Anatra con bambù e funghi	€ 9,00
43a.	Anatra in salsa chili	€ 9,00
43b.	Anatra con ananas	€ 11,50
43c.	Anatra con cipollotti e zenzero	€ 9,50

牛肉 * **VITELLO**

44.	Vitello con bambù e funghi	€ 7,50
44a.	Vitello con asparagi	€ 8,00
45.	Vitello con cipolla	€ 7,50
46.	Vitello al curry	€ 7,50
46a.	Vitello in salsa chili	€ 7,50
47.	Spiedini di vitello con salsa satay	€ 9,50
48.	Vitello con germogli di soia	€ 7,50
49.	Vitello con patate	€ 8,00
50.	Misto di carne, pollo, pesce, verdura	€ 8,00

豬肉 * **MAIALE**

81.	猪 Maiale in salsa agro-dolce	€ 6,00
82.	猪 Tonkatsu (cotoletta di maiale con salsa di frutta)	€ 7,50
84.	猪 Maiale con bambù e funghi	€ 6,00
85.	猪 Maiale con cipolla	€ 6,00
86.	猪 Maiale al curry	€ 6,00
87.	猪 Maiale con za-zai (rapa piccante)	€ 6,00
88.	猪 Maiale con germogli di soia	€ 6,00
89.	猪 Maiale con cipollotti e zenzero	€ 6,50
90.	猪 Maiale in salsa chili	€ 6,00



CASTELLO
NUOVO
new foods restaurant

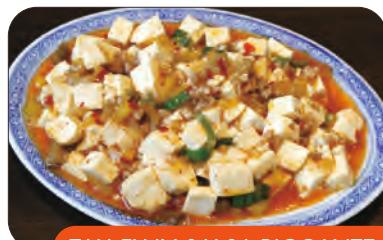
COZZE, GRANCHIO E TAU-FU

- | | |
|--|--------|
| 53. Cozze con olio e cipollotti | € 8,00 |
| 54. Chele di granchio impanato | € 4,50 |
| 55. Tau-fu con bambù e funghi | € 5,00 |
| 56. Tau-fu in salsa piccante con carne | € 5,00 |
| 57. Tau-fu crudo con salsa di soia | € 4,00 |

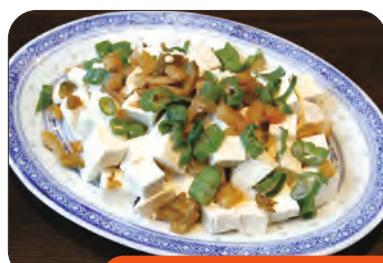
(Tau-fu = formaggio di soia)



CHELE DI GRANCHIO



TAU-FU IN SALSA PICCANTE



TAU-FU CRUDO

PIASTRA

- | | |
|---------------------------------|--------|
| 58. Gamberetti alla piastra | € 8,00 |
| 59. Vitello alla piastra | € 9,00 |
| 59a. 猪 Maiale alla piastra | € 8,00 |
| 59b. 鸡 Pollo alla piastra | € 8,00 |
| 60. Misto di mare alla piastra | € 9,00 |
| 61. Misto di carne alla piastra | € 9,00 |



MISTO DI MARE



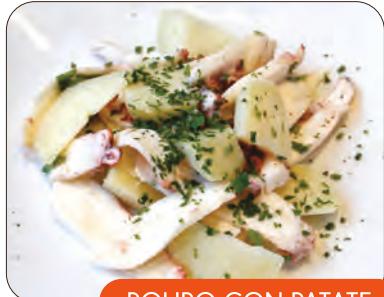
MISTO DI VERDURA

VERDURA E CONTORNI

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| 62. Bambù con funghi | € 5,00 |
| 63. Germogli di soia saltati | € 4,50 |
| 63a. Verdura cinese (di stagione) | € 6,50 |
| 64. Misto di verdura saltati | € 4,50 |
| 64a. Verdura fritta | € 4,50 |
| 65. Patatine fritte | € 4,00 |
| 66. Insalata mista | € 4,00 |



INSALATA MISTA



POLIPO CON PATATE



SPAGHETTI CON FRUTTI DI MARE



SPAGHETTI ALLE VONGOLE



COTOLETTA



FRITTO MISTO DI MARE



VERDURA ALLA GRIGLIA

CUCINA ITALIANA

ANTIPASTI

Plateau crudités (1 persona)	€ 24,50
Polipo con patate	€ 8,00

PRIMI

Spaghetti con gamberetti e rucola	€ 7,50
Spaghetti alla carbonara	€ 7,50
Spaghetti al pomodoro	€ 5,50
Spaghetti all'aglio, olio, peperoncino	€ 5,50
Rigatoni alla salsiccia	€ 6,50
Penne all'arrabbiata	€ 6,00
Penne ai funghi misti	€ 8,00
Tagliatelle al salmone	€ 7,50
Gnocchi al pesto o al gorgonzola	€ 7,50
Spaghetti con frutti di mare	€ 11,00
Spaghetti alle vongole	€ 13,00

SECONDI

Braciola alla griglia	€ 7,50
Cotoletta alla milanese	€ 7,50
Scaloppine ai funghi misti	€ 9,50
Scaloppine al limone o vino bianco	€ 7,50
Petto di pollo alla griglia o impanato	€ 7,50
Fritto misto di mare	€ 8,50
Filetto di pesce alla griglia	€ 11,00
Insalatone con tonno	€ 7,50
Zuppa di cozze	€ 10,00
Gamberoni alla griglia	€ 11,00
Spiedini di gamberi alla griglia	€ 7,50
Gamberoni al vino bianco	€ 12,00

CONTORNI

Patatine fritte	€ 4,00
Patate prezzemolate	€ 3,00
Verdura alla griglia	€ 5,00
Insalata mista	€ 4,00

Coperto € 1,50

LISTA BEVANDE



CASTELLO
NUOVO
new foods restaurant

BIRRA

Birra cinese rossa cl.33	€ 3,50
Birra cinese cl.64	€ 5,00
Birra heineken cl.66	€ 4,50
Birra giapponese	€ 4,50
Birra italiana bottiglia cl.33	€ 3,50

ACQUA E BIBITE

Acqua minerale naturale 1 litro	€ 3,00
Acqua minerale naturale 1/2 litro	€ 1,80
Coca cola / Fanta / Sprite cl. 33	€ 3,00
Tè limone / pesca	€ 3,50
Tè verde (caldo)	€ 3,00
Tè jasmine (caldo)	€ 3,00

DIGESTIVO CINESE

Grappa di rosa, riso, bambù	€ 2,00
Grappa di ginseng	€ 2,00
Amaro cinese	€ 2,00
Vino cinese (caldo)	€ 3,50
Sakè (caldo)	€ 3,50
Caffè	€ 1,30

LISTA VINI

SPUMANTI E CHAMPAGNE

Pinot brut cl.75	€ 16,50
Cuvée spumante dolce cl.75	€ 16,00

Champagne su richiesta

VINI BIANCHI

Ribolla Gialla (secco) cl.75	€ 21,00
Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG cl.5	€ 22,00
Traminer (aromatico) cl.75	€ 20,00
Falanghina del Sannio cl.75	€ 19,00
Pinot Grigio IGT cl.75	€ 10,00
Pinot Grigio sfuso (secco) cl.25 circa	€ 4,00
Pinot Nero vinificato in bianco (frizzante) DOC cl.75	€ 12,00
Vino della Casa 11 gradi (caraffa) cl.50	€ 5,00



CASTELLO
NUOVO
new foods restaurant

VINI ROSSI

Pinot Nero cl.75	€ 19,00
Nebbiolo d'Alba DOC cl.75	€ 19,50
Dolcetto d'Alba DOC cl.75	€ 16,50
Nero d'Avola	€ 11,00
Cabernet cl.75	€ 13,50
Vino della Casa 11 gradi (caraffa) cl.50	€ 5,00

VINI ROSATI

Rabosin frizzante cl.75	€ 15,00
Prosecco Rosé (Spumante) D.O.C. millesimato	€ 28,00

VINI RARI E RISERVE

Barolo	€ 43,00
Brunello di Montalcino	€ 52,00
Amarone della Valpolicella	€ 65,00

Su richiesta ci sono altri tipi di vini esposti

DA OGGI È COMINCIATA LA RACCOLTA A PUNTI



(Regolamento)

Ogni consumazione di € 12,00, riceverete un punto.

Completata:

- 1 Tessera, riceverà un regalo del valore di € 20,00 a vostra scelta.
- 2 Tessere, riceverà un regalo del valore di € 42,00 a vostra scelta.
- 3 Tessere, riceverà un regalo del valore di € 64,00 a vostra scelta.
- 4 Tessere, riceverà un regalo del valore di € 85,00 a vostra scelta.
- 5 Tessere, riceverà un regalo del valore di € 110,00 a vostra scelta.

Tutti i regali si possono scegliere direttamente da noi.

Presentate la tessera al momento del pagamento.

**N.B. La promozione non è valida
per il TAKE-AWAY e per i MENÙ FISSI DI PRANZO.**

REGOLAMENTO CE 1169/2011

Decreto legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992 Sezione III^a

Decreto Legislativo n. 114/2006



EVENTUALE PRESENZA DI ALLERGENI

NEI PIATTI PREPARATI E SOMMINISTRATI DA QUESTA AZIENDA

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

CASTELLO NUOVO
new foods restaurant

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta con guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoiensis* (*Wangenh.*) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro derivati.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e soltiti in concentrazione superiori a 10mg/kg.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI :

Il cliente consumatore, è invitato a dichiarare le proprie patologie allergiche, al momento dell'ordinazione.