



# Antipasti

## La cucina della tradizione

La torta frita (pz.10)	€. 3.00
Il culatello di Zibello D.O.P. "Brè del Gallo" 24 mesi	€. 11.00
Il prosciutto crudo di Parma D.O.P. "S.Ilario" 26 mesi	€. 9.00
La spalla cotta di San Secondo "Grossi"	€. 9.00
Il salume misto	€. 9.00
(Crudo di Parma, salame, coppa e pancetta piacentini, cicciolata, giardiniera di nostra produzione)	
L'antipasto del Casale	€. 13.00
(Culatello, crudo di Parma, salame, coppa e pancetta piacentini, parmigiano, carciofo alla romana)	
La bresaola con rucola e scaglie di parmigiano	€. 8.00
Crostini al lardo di Arnad con fontina valdostana e miele italiano	€. 8.00

Parmigiano reggiano D.O.P. 24 mesi caseificio "Pratichiera"

## Le nostre proposte di pesce

Il tris di tartare di tonno, branzino e salmone al naturale con maionese al curry e paté di pomodori secchi e pistacchi	€. 13.00
La fantasia di mare	€. 13.00
(Assaggi dei nostri antipasti caldi e freddi)	
L'insalata di mare tiepida	€. 10.00
(Cozze, vongole, code di mazzancolle, calamari, pomodorini, basilico)	
Il polpo tiepido con patate e olive Riviera	€. 10.00
Il souté di frutti di mare	€. 10.00
(Cozze, vongole, code di mazzancolle, pomodoro)	
La pepata di cozze	€. 8.00
I polipetti in guazzetto con crostini	€. 10.00

Gentile cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate.

**Il Regolamento Ue n.1169/2011 nella sezione riguardante l'etichettatura nutrizionale impone di evidenziare gli alimenti contenenti sostanze allergeniche; essendo impossibilitati, per mancanza di spazio, ad elencare ogni ingrediente di ogni piatto di questo menù, abbiamo predisposto un libro degli ingredienti, che potrete consultare all'occorrenza, in cui sono elencate tutte le nostre specialità con evidenziati tutti i principali ingredienti allergenici.**



## Primi Piatti

### La cucina della tradizione

I fagottini di robiola e pere al gorgonzola e noci	€.	9.00
I tagliolini al culatello di Zibello	€.	9.00
Il risotto al prosciutto crudo di Parma con zafferano e gelato al Lambrusco	€.	9.00
Le tagliatelle con bresaola croccante e pecorino romano	€.	9.00
Le tagliatelle ai funghi porcini	€.	8.00
Le pappardelle alla Verdi con culatello gli asparagi e i porcini	€.	9.00
I tortelli di erbe della tradizione al burro fuso, salvia e parmigiano	€.	8.00
Gli anolini del Casale in brodo	€.	9.00
I pisarei e faso	€.	8.00
Le chicche della nonna	€.	8.00

### Le nostre proposte di pesce

I ravioli di cernia con le sarde alla siciliana su crema di pistacchi	€.	10.00	
Gli scialatielli allo scoglio	€.	10.00	
(Cozze, vongole, code di mazzancolle, gamberone)			
Gli spaghetti alle vongole veraci	€.	10.00	
La paella di mare (minimo 2 persone)	a persona	€.	17.00
(Cozze, vongole, code di mazzancolle, calamari, scampi, gamberoni, verdure miste)			

## I contorni

Verdure alla griglia o al vapore	€.	3.00
Insalata verde o mista	€.	3.00
Patatine fritte	€.	3.00
Mostarda di frutta	€.	4.00
Funghi sottolio	€.	4.00
Carciofi alla romana sottolio	€.	5.00
Pomodori secchi sottolio	€.	4.00



## Secondi Piatti

### Le nostre proposte di carne

La grigliata mista con le patatine fritte (Hamburger di manzo, salsiccia, würstel, petto di pollo)	€. 15.00
Il galletto Vallespluga con le patate arrosto	€. 13.00
La tagliata di manzo con rucola, parmigiano e crema di aceto balsamico	€. 13.00
Il filetto di manzo del Casale con prosciutto crudo, porcini e parmigiano	€. 17.00
Il filetto di manzo ai ferri con le patate arrosto	€. 15.00
L' hamburger con le patatine fritte (Hamburger di manzo gr. 200, scamorza, insalata, pomodoro, pane con sesamo)	€. 12.00

### Le nostre proposte di pesce

I bocconcini di cotoletta di tonno con le salse di nostra produzione	€. 13.00
L' hamburger di tonno (Hamburger di tonno dello chef, insalata, cipolla, pomodoro, pan-ciabatta rustico)	€. 13.00
Il pesce spada alla griglia con le patate prezzemolate	€. 12.00
Il fritto misto di paranza	€. 13.00
Il fritto misto (Calamari, code di mazzancolle sgusciate, acquadelle, verdure pastellate)	€. 13.00
L'insalatona al salmone affumicato (Insalata verde, patate lesse, fagiolini, salmone, pomodorini, olive riviera, capperi)	€. 9.00

In mancanza di prodotti freschi si utilizzano prodotti surgelati...

*Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 e seguenti.*

## I formaggi

I formaggi misti con la mostarda cremonese	€. 9.00
Il parmigiano reggiano D.O.P. 24 mesi caseificio "Pratichiera"	€. 5.50
La mozzarella di bufala D.O.P.	€. 6.00
Il gorgonzola o lo stracchino	€. 4.00



## Le bevande

Acqua naturale/frizzante 0.75 lt	€.	2.00
Vino bianco/rosso al bicchiere	€.	1.50
Vino bianco/rosso $\frac{1}{4}$ lt	€.	2.50
Vino bianco/rosso $\frac{1}{2}$ lt	€.	4.50
Vino bianco/rosso 1 lt	€.	8.50
Birra Vikingen piccola	€.	3.00
Birra Vikingen media	€.	4.00
Birra Vikingen grande	€.	9.00
Coca Cola in bottiglia di vetro lt.1	€.	5.00
Bibite in lattina	€.	2.50
Birra in bottiglia 33 cl (Senza glutine, Rossa, Ceres, Analcolica, Guinness)	€.	3.50
Birra in bottiglia 66 cl (Heineken)	€.	5.00
Birra in bottiglia 50 cl Weizen scura o chiara	€.	5.00
Birra artigianale 75 cl Mastri birrai umbri (Chiara, doppio malto, rossa e scura)	€.	10.00

## I Liquori e i caffè

Nazionali	€.	2.50/3.50
Whisky, Brandy, Cognac	€.	3.50/10.00
Caffè	€.	1.30
Caffè corretto, decaffeinato, d'orzo, al ginseng, XO	€.	1.80
Caffè shakerato	€.	2.50
Cappuccino, Cioccolata, Camomilla, The	€.	2.50

**Il coperto ... €. 2.00**

**SU RICHIESTA SI SERVONO PORZIONI ABBONDANTI,  
CON UNA MAGGIORAZIONE DEL 50% SUL PREZZO.**

**Chi per ragioni fiscali necessita dell'emissione della fattura è pregato di  
richiederla in anticipo.**