



# 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)	

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

## Le nostre proposte di pesce

La fantasia di mare	€. 13.00
(Assaggi dei nostri antipasti caldi e freddi)	
L'insalata di mare tiepida	€. 13.00
(Cozze, vongole, code di mazzancolle, calamari, pomodorini, basilico)	
Il polpo tiepido con patate e olive Riviera	€. 10.00
La pepata di cozze	€. 10.00
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
Le tagliatelle di castagne al ragù di cinghiale	€. 10.00
I tortelli di zucca alla mantovana con noce moscata e mandorle	€. 10.00
I tagliolini al culatello di Zibello	€. 9.00
Le tagliatelle con bresaola croccante e pecorino romano	€. 9.00
Le tagliatelle ai funghi porcini	€. 8.00
Le pappardelle alla Verdi con il culatello, gli asparagi e i funghi 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	€. 10.00
Gli scialatielli allo scoglio (Cozze, vongole, code di mazzancolle, gamberone)	€. 10.00
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

Il guancialino di maiale con la polenta	€. 13.00
La punta di vitello ripiena	€. 10.00
La picula di cavallo	€. 10.00
La grigliata mista con le patatine fritte (Hamburger di manzo, salsiccia, würstel, petto di pollo, lonza di maiale)	€. 15.00
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

Le alici di Monterosso fritte	€. 13.00
L' hamburger di tonno (Hamburger di tonno dello chef, insalata, cipolla caramellata, pomodoro, pane casereccio)	€. 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

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