



# 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 (Crudo di Parma, salame, coppa e pancetta piacentini, cicciolata, giardiniera di nostra produzione)	€. 9.00
L'antipasto del Casale (Culatello, crudo di Parma, salame, coppa e pancetta piacentini, parmigiano, carciofo alla romana)	€. 13.00
Parmigiano reggiano D.O.P. 24 mesi caseificio "Pratichiera"	

## Le nostre proposte di pesce

La fantasia di mare (Assaggi dei nostri antipasti caldi e freddi)	€. 13.00
L'insalata di mare tiepida (Cozze, vongole, code di mazzancolle, calamari, pomodorini, basilico)	€. 13.00
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
I tagliolini al culatello di Zibello	€. 9.00
Il risotto al prosciutto crudo di Parma con zafferano e gelato al Lambrusco	€. 9.00
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

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



## Secondi Piatti

### Le nostre proposte di carne

La grigliata mista con le patatine fritte	€. 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

### Le nostre proposte di pesce

Il pesce spada alla griglia con le patate prezzemolate	€. 12.00
Le alici fritte	€. 13.00
Il fritto misto (Calamari, code di mazzancolle sgusciate, acquadelle, verdure pastellate)	€. 13.00

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



## 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.**



*Il Casale*

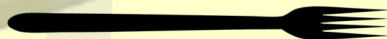
# BENVENUTI AL CASALE



**LO CHEF CONSIGLIA**



Pizza crudo, valeriana e burrata	€. 9.00
Prosciutto crudo, rucola, pomodorini, burrata e crema di aceto balsamico	€. 12.00
Tartare di tonno	€. 13.00
Tortelli di cernia zucchine, vongole e bottarga	€. 12.00
Tagliatelle al ragù di cinghiale	€. 10.00
Rane fritte	€. 12.00
Arrosticini di agnello	€. 12.00
Punta di vitello al forno	€. 8.00
Galletto con patatine rustiche	€. 10.00
Costine in salsa barbecue con patatine rustiche	€. 10.00
Tagliata di tonno	€. 13.00
Tavolozza di dolci della casa	€. 8.00



*Enjoy your meal*

ED. 4-2021  
All rights reserved

IL CASALE  
ART STUDIO

