



Antipasti Tradizionali

- Culatta di Pilastro di Langhirano con Gnocco Fritto € 18.00
Speck del Tirolo con Crostone di Polenta e Zola Fuso € 14.00
Il Patè de Foie con Crostini di Pane Nero e Calice di Sauternes € 16.00

Antipasti Vegetariani e Vegani

- Zuppette di Lenticchie con Pane Casereccio € 14.00
●● Polpettine di Melanzane con Pomodoro e Basilico Tiepido € 14.00

Antipasti di Pesce

- Salmone Affumicato in Casa con Trucioli di Ciliegio, Crostoni e Burro € 16.00
Piovra alla Catalana con Pane Casereccio € 16.00
Zuppetta di Pesce in Guazzetto con Pane Pugliese € 18.00
● Carpaccio di Tonno Fresco con Sedano, Noci e Pane Nero € 16.00

● Piatti Vegani ● Piatti Vegetariani ● Piatti Salutari Selezionati dagli Chef

Per aiutarvi Meglio Dreghiamo sempre di Segnalare al servizio Intolleranze o Allergie Alimentari

Pane e Coperto € 2.00 Escluso Vini e Servizio 12%



Autunno - Inverno

La Casupola

I Risotti Espresso

(Tempo di Cottura Richiesto 18 Minuti)

- Risotto Espresso con Taleggio e Pere (Min. X 2 Ps.) €16.00
- Risotto Espresso con Verdure e Code di Gamberi (Min. X 2 Ps.) €16.00
- Risotto Espresso con Zucca Gialla e Concassé di Pomodoro (Min. X 2 Ps.) € 16.00
- ● Riso Pilaw Saltato in Padella con Peperoni ed Zucchine € 14.00

Le Paste

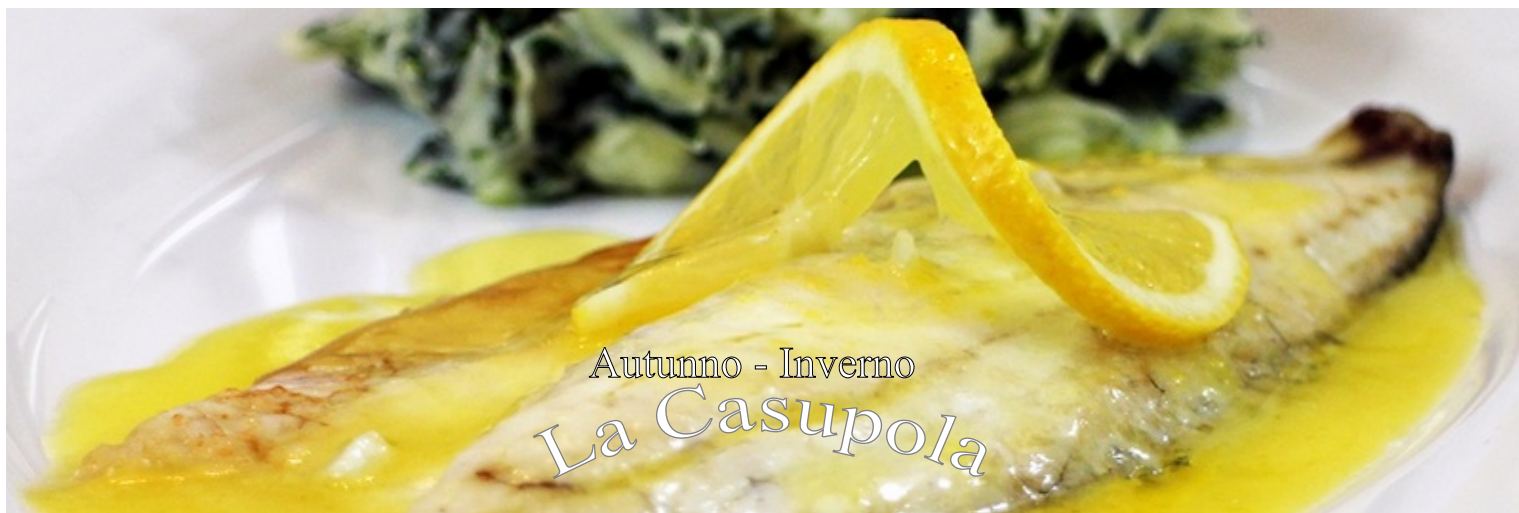
- Spghettini al Cartoccio di Mare con Polpo, Gamberi e Totanetti € 16.00
- Fettuccine di Pasta Fresca dello Chef con Filangè di Filetto di Manzo,
Crema di Latte e Cetriolini € 15.00
- ● Linguine con Zucchine e Scorza di Limone € 15.00
- Garganelli con Polpo, Sencino e Pomodoro di Pachino € 16.00

I Classici Italiani nel Mondo

- Bucatini all'Amatriciana € 12.00
- Spaghetti alla Carbonara € 12.00
- Trofiette al Pesto Genovese € 12.00
- Tagliatelle alla Bolognese € 12.00

I Primi Composti

- Crespelle con Praga Fumè, Taleggio e Funghi € 15.00
- ● ● Crema di Lenticchie con Extra Vergine Toscano e Crostini € 15.00



Autunno - Inverno

La Casupola

Piatti Unici

Il Risotto Espresso con Filetti di Pesce Persico (Min. X 2 Ps.) € 24.00

La Selezione di Carni Bianche e Rosse alla Pietra Ollare con Verdure alla Graticola € 24.00

Pappardelle alla Voronoff con Tagliata di Filetto di Bue € 22.00

● Tortino di Polenta Brianzola Pasticciata con Pomodoro e Bitto € 18.00

Proposte di Mare

● La Scaloppa di Salmone con Crema Aloe e Lime € 18.00

Tagliata di Tonno al Sesamo con Cipolle di Tropea in Agrodolce € 18.00

Il Branzinetto a Vapore al Pompelmo Rosa e Aneto € 20.00

La Sogliola con Cottura Classica alla Mugnaia € 20.00

Robespierre di Pesce Spada al Pepe Rosa € 18.00

Tris di Pesce Marinato con Salmone all'Arancio,

Tonno Fresco alle Erbe, Branzino al Lime contono di Crudité di Verdure € 20.00

Il Pescato alla Graticola

Scaloppa di Tonno alla Griglia € 16.00

Gran Selezione di Mare del Giorno alla Piastra € 24.00

● Filetto Orata alla Griglia € 18.00

Scalpe di Salmone Griglia con Verdure Scottate € 16.00

Trancio di Pesce Spada alla Graticola con Bacche di Ginepro € 18.00

Vini Bianchi al Calice o ½ Litro

Bianco di Custoza Montresor

Pinot Grigio Tenuta Angoris Isonzo

Sauvignon Friulano Tenuta Angoris Isonzo

Chardonnay Vivace del Veronese Montresor



Autunno - Inverno

La Casupola

Altri Secondi Piatti

Costolette di Vitello con Salsa Demi Glace e Funghi Porcini €. 18.00

Il Filetto Mignon di Manzo al Brunello con crostone di Polenta €. 18.00

Chateaubriand alla Pietra Ollare con Patate a Rondò (Min. X 2 Ps.) €. 22.00

Filetto di Vitello con Crema di Zola e Noci €. 18.00

● ● ● Millefoglie di Melanzane e Zucchine con Olive Taggiasche €. 16.00

I Classici di Carne

Cotoletta alla Milanese Ricetta Classica €. 15.00

Filetto di Manzo alla Griglia €. 16.00

Tagliata di Manzo con Duoletta e Scaglie di Grana €. 16.00

La Costata di Manzo alla Pietra Ollare con Giardinetto di Verdure (350/400gr.) €. 20.00

● Tagliata alla Robespierre con Extra Vergine e Rosmarino €. 15.00

La Casupola Contorni

Patate Rustiche - I Finocchi Gratinati

Patate Sautè al Rosmarino - Dadolata di Zucchine e Melanzane

Patate Duchessa - Verdure Grigliate - Spinaci al Burro €. 5.00

Vini Rossi al Calice o ½ Litro

Cabernet Franc Tenuta Angoris Isonzo

Refosco dal Peduncolo Rosso Tenuta Angoris Isonzo

Valpolicella del Veronese Montresor

Dolcetto d'Alba Terre del Barolo doc

Chianti Superiore Ruffino

In base alla disponibilità dei mercati alcuni alimenti potrebbero essere surgelati.
La preparazione di alcuni alimenti freschi potrebbe comprendere il congelamento per garantirne la salubrità