

Autunno - Inverno

La Casupola

MENÙ



ALLA CARTE

Scelta dei sapori dell'esperienza dal 1972

ANTIPASTI TRADIZIONALI

LA TRADIZIONE DI QUALITA' CON CULATTA DI PILASTRO DI LANGHIRANO,
SALAME MANTOVANO D.O.P. E GRISSINI DI GNOCCHO FRITTO FATTO AL MOMENTO € 18.00

IL CROSTONE DI POLENTA CON ZOLA E NOCI E

TERRINE MIGNON CON LARDO D'ARNAD E SPECK DEL TIROLO € 15.00

MILLEFOGLIE DI GRANA PADANO CON PUREA DI PATATA VIOLA E

QUENELLE DI PATÈ DE FOIE RICETTA CASUPOLA CON PANE NERO E CALICE DI SAUTERNES € 16.00

● ● ZUPPETTE DI LENTICCHIE SAPORITA CON CROSTONE PANE CASERECCIO

ED EXTRA VERGINE DI OLIVA TOSCANO € 15.00

ANTIPASTI DI PESCE

INSALATINA DI MARE E GIARDINETTO DI INSALATINE CON

POLPO, GAMBERI E TOTANETTI € 16.00

ZUPPETTA DI PESCE TIEPIDA IN GUAZZETTO DI POMODORO E AROMI E

CROSTONE DI PANE PUGLIESE € 18.00

CARPACCIO BICOLORE CON DI TONNO FRESCO AROMATIZZATO ALLE ERBE ED ESTRAGON E

SALMONE MARINATO ALLE ARANCE DI SICILIA E BASTONCINI DI VERDURE € 16.00

● PIATTI VEGANI ● PIATTI VEGETARIANI

PER AIUTARVI MEGLIO PREGHIAMO SEMPRE DI SEGNALARE AL SERVIZIO INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI

PANE E COPERTO € 2.00 ESCLUSO VINI E SERVIZIO 12%

La Casupola

Autunno - Inverno

La Casupola

MENÙ



ALLA CARTE

Scelta dei sapori dell'esperienza dal 1972

I PRIMI PIATTI

- RISOTTO CARNAROLI CON COTTURA ESPRESSA AL
TALEGGIO DELLA VALSASSINA D.O.P E PERE WILLIAMS (MIN. PER 2 PS.) € 18.00
- SPAGHETTINI NEL CARTOCCIO TRADIZIONALE CON
FUNGHI PORCINI, CAPPERI E DADINI DI PROSCIUTTO € 16.00
- LINGUINE DELICATE CON LAMELLATO DI ZUCCHINE AL
PROFUMO DI SCORZE DI LIMONE € 16.00
- PAPPARDELLE DI PASTA FRESCA DELLA TRADIZIONE LOMBARDA CON
SALSA ALLO ZAFFERANO E LUGANEGA € 15.00

I PRIMI PIATTI DI PESCE

- RISOTTO CARNAROLI CON COTTURA ESPRESSA AGLI
SCAMPETTI SGUSCIATI E SALSA AL ROSMARINO (MIN. PER 2 PS.) € 18.00
- SCIALATIELLI DELLO CHEF CON SELEZIONE DI PESCE
DI GIORNATA E POMODORINI € 18.00
- MEZZE LUNE DI PASTA FRESCA RIPIENE DI RAGU' DI ORATA E PEPE NERO
SALTATI CON POMODORO FRESCO E OLIVE TAGGIASCHE € 16.00

La Casupola

Autunno - Inverno

La Casupola

MENÙ



ALLA CARTE

Scelta dei sapori dell'esperienza dal 1972

PROPOSTE DI MARE

- FILETTO DI BRANZINO AL CARTOCCIO CON VERDURE DELL'ORTO AL
PROFUMO DI TRAMINER AROMATICO €. 20.00
- TAGLIATA DI TONNO AL SESAMO E SPINACI SALTATI CON
MAIONESE ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA €. 20.00
- PADELLATA DI CROSTACEI E MOLLUSCHI FLAMBATA AL BRANDY ITALIANO
SU LETTO DI PUREA DI PATATA COLORATA €. 22.00

IL PESCATO TRADIZIONALE

- SCALOPPA DI TONNO ALLA GRIGLIA €. 16.00
- GRAN SELEZIONE DI MARE DEL GIORNO ALLA PIASTRA CON
GIADINETTO DI VERDURE SALTATE IN PADELLA €. 24.00
- FILETTO ORATA ALLA GRIGLIA €. 18.00
- IL GRAN FRITTO MISTO DELLO CHEF CON
GAMBERI, CIUFFETTI E CALAMARI €. 20.00

CONTORNI

- PATATE RUSTICHE - I FINOCCHI GRATINATI
- PATATE SAUTÈ AL ROSMARINO - PATATE DUCHESSA
- VERDURE SCOTTATE ALLA GRATICOLA - SPINACI AL BURRO €. 5.00

La Casupola

Autunno - Inverno

La Casupola

MENÙ



ALLA CARTE

Scelta dei sapori dell'esperienza dal 1972

SECONDI PIATTI SELEZIONATI

- FILETTO DI MANZO SCOTTATO CON RIDUZIONE AL REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO E
CROSTONE DI POLENTA GIALLAE PARMA CROCCANTE € 18.00
- CESTINO TIEPIDO DI PASTA BRISE' CON DADOLATA DI VERDURE
GRATINATA CON FONDUTA AI TRE FORMAGGI € 16.00
 - CHATEAUBRIAND ALLA PIETRA OLLARE TAGLIATO IN BELLAVISTA
CON PATATE RONDO' (MIN. X 2 PERSONE) € 22.00
 - TERRINA DI POLENTA TARAGNA BARDATA DI RASPADURA CON
PERE CAMELLATE E NOCI € 18.00

I CLASSICI DI CARNE

- COTOLETTA ALLA MILANESE PIATTO SIMBOLO DELLA CUCINA
MILANESE E LOMBARDA CON PATATE SAUTE' € 16.00
- FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA € 16.00
- COSTATA DI MANZO AGLI AROMI DELLA PIETRA OLLARE E ROSMARINO CON
GIARDINETTO DI VERDURE (450/550GR.) € 22.00
- SELEZIONE DELLO CHEF DI CARNI BIANCHE E ROSSE ALLA GRATICOLA CON
DADINI DI PATATA RUSTICA ALLO SPECK € 24.00

La Casupola