

Primavera - Estate
La Casupola

MENÙ ALLA CARTE

Scelta dei sapori dell'esperienza dal 1972



50
1972 - 2022
RISTORANTE
LA CASUPOLA

Primavera - Estate
La Casupola

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
QUENELLE DI PATÈ DE FOIE RICETTA CASUPOLA CON PANE NERO, CALICE DI SAUTERNES E
CIALDA DI GRANA PADANO CON PUREA DI PATATA VIOLA € 18.00
● ● LA COMPOSTA DELL ORTO CON MISTICANZA E
BASTONCINI DI SEDANO BIANCO € 16.00

ANTIPASTI DI PESCE

- POLPO, GAMBERI E TOTANETTI CON RUCOLETTA FRESCA,
RADICCHIO ROSSO TREVISANO ED EXTRA VERGINE DI OLIVA € 18.00
MINI TARTARE DI TONNO FRESCO E SALMONE CON
ACCOSTAMENTO DI SALSA GUACAMOLE E AGRODOLCE € 18.00
CARPACCIO DI BRANZINO MARINATO AGLI AGRUMI E PEPE ROSA
CON DADINI DI MELA GOLDEN € 18.00

● 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%

I PRIMI PIATTI

- RISOTTO CARNAROLI CON COTTURA ESPRESSA AL FRANCIACORTA DOCG, FIORI DI ZUCCA E ROBIOLA (MIN. PER 2 PS.) € 18.00
- ● LINGUINE DELICATE CON LAMELLATO DI ZUCCHINE AL PROFUMO DI SCORZE DI LIMONE € 16.00
- FETTUCCINE ROSA DI PASTA FRESCA CON SALSА ALLO ZAFFERANO E ERBE FINI AROMATICHE € 16.00

I PRIMI PIATTI DI PESCE

- RISOTTO CARNAROLI CON COTTURA ESPRESSA AL NERO DI SEPPIA CON CALAMARI, CIUFFETTI E SALSА ALLO ZAFFERANO (MIN. PER 2 PS.) € 18.00
- SPAGHETTI NEL CIGNO DI CARTOCCIO DI MARE CON POLPO, GAMBERI, TOTANETTI E POMODORINI € 18.00
- GNOCHETTI VERDI DI SEMOLINO GRATINATI CON SPINACI, SALSА DI CROSTACEI E PUNTE DI ASPARAGI € 16.00

PROPOSTE DI MARE

- LA MILLEFOGLIE DI SALMONE CON CIALDE DI PARMIGIANO E
DADOLATA DI POMODORO FRESCO AROMATIZZATA AL TIMO € 20.00
FILETTO DI BRANZINO CON VERDURE DELL'ORTO AL
PROFUMO DI TRAMINER AROMATICO € 20.00
TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI CON
CREMA AI MIRTILLI E TORTINO DI SPINACI E NOCCIOLE € 20.00

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

CONTORNI

- BOUCHET DI FAGIOLINI E SPECK - ●●● FORMINA DI DADOLATA DI VERDURE
●●● PATATE SAUTÈ AL ROSMARINO - ●●● PATATE DUCHESSA
●●● TORTINO DI SPINACI AL BURRO E NOCCIOLE € 5.00

SECONDI PIATTI SELEZIONATI

FILETTO DI MANZO SCOTTATO AL GRECO DI TUFO SU
DADOLATA DI VERDURE SAUTE' E VENTAGLIO DI PATATE € 20.00

TARTARE DI FILETTO DI MANZO CON PESTO DI PISTACCHI E

SALSA DELICATA ALLE CIPOLLE ROSSE € 18.00

STRACCETTI DI VITELLO CON SALSA AI FRUTTI ROSSI E

PUREA DI PATATA VIOLA € 18.00

●● MILLEFOGLIE DI CIALDE DI PANE CON POMODORI, CREMA DI ASPARAGI E
SPICCHI DI PATATE AL ROSMARINO € 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

CHATEAUBRIAND ALLA PIETRA OLLARE TAGLIATO IN BELLAVISTA

CON PATATE RONDO' (MIN. X 2 PERSONE) € 24.00