

La Casupola

MENÙ

50
1972 - 2022
RISTORANTE
LA CASUPOLA

BUSINNES

Scelta dei sapori dell'esperienza dal 1972

Menù Insalatone

(scelta di una fra le Proposte) € 12.00

Compreso Coperto, Acqua, Bicchiere di Vino e Caffè

- 1) ●● Mais, Olive Taggiasche, Pomodori e Rossa di Chioggia
- 2) Lattuga, Filangè di Pollo, Pane Aromatizzato alla Paprika
- 3) Julienne Salmone Affumicato, Lattuga, Carote

Menù Piatto Unici

(scelta di una fra le Proposte) € 20.00

Compreso Coperto, Acqua, Bicchiere di Vino e Caffè

La Formina di Riso Pilaf con Pollo al Curry

- Selezione di Formaggi con Miele d'Acacia e Verdure alla Graticola
- Tagliolini al Sugo di Filetto e Filangè di Manzo agli Aromi

Vini Rossi al Calice o ½ Litro

Valpolicella del Veronese Doc Saint Valery
Cabernet Franc Doc Tenuta Angoris Isonzo
Dolcetto d'Alba Terre del Barolo Doc
Refosco dal Peduncolo Rosso Doc Angoris Isonzo
Chianti Superiore Docg Ruffino
Calice € 3.50 - Mezzo Litro € 8.00

PREZZI VALIDI PER PRANZI DAL
LUNEDI' AL VENERDI'

Vini Bianchi al Calice o ½ Litro

Bianco di Custoza Doc Saint Valery
Pinot Grigio Tenuta Angoris Doc Isonzo
Sauvignon Friulano Tenuta Angoris Doc Isonzo
Chardonnay Vivace del Veronese
Prosecco Doc Treviso Terra Serena
Calice € 3.50 - Mezzo Litro € 8.00

DISPONIBILE SU RICHIESTA
CARTA DEI VINI COMPLETA

La Casupola

La Casupola

MENÙ

50
1972 - 2022
RISTORANTE
LA CASUPOLA

BUSINNES

Scelta dei sapori dell'esperienza dal 1972

Prezzi Offerti Per Pranzi Aziendali

Menù del GIORNO 2 Portate € 15.00

Compreso Coperto, Acqua e Caffè

Scelta di 1 Piatto dal Menù (Antipasto o Primo o Secondo) € 18.00

Compreso Coperto, Acqua, Bicchiere di Vino e Caffè

Scelta di 2 portate dal Menù (Antipasto, Primo o Secondo) € 25.00

Compreso Coperto, Acqua, Bicchiere di Vino e Caffè

Scelta di 3 Portate dal Menù (Antipasto, Primo e Secondo) € 32.00

Compreso Coperto, Acqua, Bicchiere di Vino e Caffè

Antipasti Tradizionali

Prosciutto di Parma d.o.p con

Confettura di Pesche e Pane Carasau

Tartare di Manzo con dadini di Mela

●● Crema Calda di Asparagi

Antipasti di Pesce

Salmone Affumicato con Trucioli di Ciliegio e
con Crostini e Burro

Tartare di Branzino con Frutti Rossi

Dadolata di Tonno Fresco Scottato in padella
con Salsa di Soia

La Casupola

I Risotti

- ⊗ ● Risotto Espresso all' Ortica
(Min. X 2 Ps. Tempo di Cottura 18 Minuti)
- ⊗ ● Riso Pilaf con Ragù di Mare al Curry

Le Paste

- Linguine al Limone
Garganelli con Pomodoro, Gamberi e Asparagi

I Classici Italiani nel Mondo

Bucatini all'Amatriciana
Spaghetti alla Gricia

● Piatti Vegani ● Piatti Vegetariani

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

⊗ Piatto su richiesta senza glutine -

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

Altri Secondi Piatti

- ● Scaloppina di Vitello al Pepe Verde
- ● Tortino di Spinaci e Nocciole con Guazzetto di Pomodoro Aromatico
- Cotoletta alla Milanese Ricetta Classica
- ⊗ Tagliata alla Robespierre con Extra Vergine e Rosmarino
- ⊗ Carpaccio di Manzo con Insalatina di Asparagi e Pomodorini

Proposte di Mare

- La Tartare di Salmone Fresco con Dadolata di Kiwi, Crostini Croccanti e Burro
- ⊗ Tatakì di Tonno alla Graticola
- Filetto di Branzino con Guazzetto di Pomodoro Fresco

Contorni

- ⊗ Formina di Dadolata di Verdure
- ⊗ Patate Sautè al Rosmarino - ⊗ Patate Duchessa
- ⊗ Zucchine Trifolate € . 5.00