

Primavera - Estate
La Casupola

MENÙ ALLA CARTE

Scelta dei sapori dell'esperienza dal 1972



50
1972 - 2022
RISTORANTE
LA CASUPOLA

Autunno - Inverno
La Casupola

ANTIPASTI TRADIZIONALI

LA TRADIZIONE PARMENSE CON CULATTA DI PILASTRO DI LANGHIRANO CON
GNOCCO FRITTO, MELA VERDE E SCAGLIE DI GRANA € 20.00

QUENELLE DI PATÈ DE FOIE RICETTA CASUPOLA CON PANE NERO, CALICE DI SAUTERNES E
CONFETTURA DI PERE E ZENZERO € 18.00

●  VELLUTATA DI CAROTE AROMATIZZATA AL CURRY E
PORRO FRITTO € 16.00

●  HUMMUS DI PEPERONI CON PANE CARASAU € 16.00

ANTIPASTI DI PESCE

TENTACOLO DI POLPO CON TERRA DI OLIVE,
PISTILLI DI PEPERONCINO E POMODORINI € 20.00

TARTARE DI TONNO IN SALSA PONZU
CON SALICORNIA E PANE CARASAU € 18.00

SALMONE AFFUMICATO CON TRUCIOLI DI CILIEGIO CREMA DI AVOCADO
ROBIOLA E JULIENNE DI ASPARAGI € 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 STRACCIATELLA, ZUCCHINE ,
E POLVERE DI BASILICO (MIN. PER 2 PS.) € 18.00
- TAGLIATELLE BURRO E SALVIA CON FEGATINI E LIMONE € 18.00
- (V) INSALATINA TIEPIDA DI PASTA INTEGRALE CON DATTERINI GIALLI E
ROSSI, FIORI DI ZUCCA E NOCI PECAN € 16.00
- (V) SPAGHETTINI CON PESTO DI POMODORI SECCHI E PISTACCHI € 16.00

I PRIMI PIATTI DI PESCE

- RISOTTO CARNAROLI AGLI AGRUMI CON
TARTARE DI GAMBERONE (MIN. PER 2 PS.) € 18.00
- GNOCHETTI FATTI IN CASA ALLA BARBABIETOLA CON
RAGÙ BIANCO DI PESCE E ANETO € 16.00
- SPAGHETTONE QUADRATO CON CREMA DI DATTERINO GIALLO,
SCAMPETTI SGUSCIATI E BOTTARGA € 18.00

PROPOSTE DI MARE

BRANZINO ARROTOLATO IN CROSTA DI MANDORLE
CON PUREA DI MELANZANE €. 20.00

TAGLIATA DI TONNO CON INSALATA DI SALICORNIA E
PEPE SICHUAN €. 20.00

CARPACCIO DI SPADA AFFUMICATO CON INSALATINA DI
SEDANO E FRUTTI ROSSI €. 22.00

IL PESCATO TRADIZIONALE

PADELLATA DI GAMBERONI CON POMODORINI,
FOGLIA DI CIPOLLA IN AGRODOLCE E RUCOLETTA €. 20.00

GRAN SELEZIONE DI MARE DEL GIORNO ALLA PIASTRA CON
GIARDINETTO DI VERDURE SCOTTATE €. 24.00

FILETTO ORATA ALLA GRIGLIA €. 18.00

CONTORNI

- (V) ZUCCHINE TRIFOLATE - ● (V) FORMINA DI DADOLATA DI VERDURE
- (V) PATATE SAUTÈ AL ROSMARINO - ● PUNTE DI ASPARAGI AL BURRO NOCCIOLA €. 5.00

SECONDI PIATTI SELEZIONATI

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON POMODORINI, RUCOLA E
GOCCE DI ACETO BALSAMICO RISERVA IN ROVERE € 22.00

FILETTO DI MAIALINO IN SALSA DELLO CHEF
SU LETTO DI ASPARAGI € 18.00

CARPACCIO DI MANZO CON INSALATINA DI FINOCCHI SALE E PEPE € 20.00

  PINZIMONIO DI VERDURE CON TOFU ALLA GRIGLIA € 18.00

  MINI TARTARE DI VERDURA E FRUTTA CON OLIO AL BASILICO E
SEMI DI SESAMO TOSTATI € 18.00

I CLASSICI DI CARNE

COTOLETTA ALLA MILANESE PIATTO SIMBOLO DELLA CUCINA
MILANESE E LOMBARDA CON PATATE SAUTE' € 20,00

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA € 18.00

CHATEAUBRIAND ALLA PIETRA OLLARE TAGLIATO IN BELLAVISTA
CON PATATE DORATE (MIN. X 2 PERSONE) € 24.00