

La Casupola

MENÙ

50
1972 - 2022
RISTORANTE
LA CASUPOLA

BUSINESS

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 Patate insalata
- 2) Lattuga, Filangè di Pollo, Pane Aromatizzato alla Paprika
- 🌱 3) Julienne Salmone Affumicato, Lattuga, Carote

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 Classico Docg Bartali
Calice € 4.00 - 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 € 4.00 - Mezzo Litro € 8.00

DISPONIBILE SU RICHIESTA
CARTA DEI VINI COMPLETA

La Casupola

La Casupola

MENÙ

50
1972 - 2022
RISTORANTE
LA CASUPOLA

BUSINESS

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
Crema di Caprino, Miele e Noci
- 🌱 - Crostone di Polenta Bianca con
Rotolini di Speck
- 🌱 - Crema di Cavolo Tiepida

Antipasti di Pesce

- Salmone Affumicato con Trucioli di Ciliegio e
con Crostini e Burro
- 🌱 - Gamberi Bardati al Lardo con Flan di
Cipolle e Zafferano
- Polpo alla Soia e Cavolfiori

La Casupola

I Risotti

- ⓧ - Risotto Espresso con Taleggio e Pere
(Min. X 2 Ps. Tempo di Cottura 18 Minuti)
- ⓧ - Riso Pilaf con Ragù di Mare e Julienne di Verdure

Le Paste

- Garganelli con Polpo e Sencino Novello
- Cavatappi con Crema di Broccoli e Salsiccia

I Classici Italiani nel Mondo

- ⓧ - Tagliatelle con Pomodoro Fresco e Basilico
- Spaghetti alla Carbonara

ⓧ 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

- Scaloppa di Filetto di Maialino al Pepe Verde
- ⓧ - Tortino di Spinaci e Nocciole con Guazzetto di Pomodoro Aromatico
- Cotoletta alla Milanese Ricetta Classica
(Tempo di Cottura 18 Minuti)
- ⓧ - Carpaccio di Manzo Affumicato con Carciofi e Scaglie di Grana

Proposte di Mare

- ⓧ - La Tartare di Salmone Fresco e Pomodorini
Contorno di Broccoli
- ⓧ - Tataki di Tonno con Tris di Cavoli
- Filetto di Branzino Fritto con Verdure e
Maionese alla Senape e Miele

Contorni

- ⓧ ⓧ Carciofi Sautè - ⓧ ⓧ Broccoli Ripassati
- ⓧ ⓧ Patate Sautè al Rosmarino -
- ⓧ ⓧ Tris di Cavoli € 5.00