

La Casupola

MENÙ



BUSINESS

Scelta dei sapori dell'esperienza dal 1972

Menù Insalatone

(scelta di una fra le Proposte) € 12.00

Compreso Coperto, Acqua, Bicchieri di Vino e Caffè

- ✓ A) Mais, Olive Taggiasche, Pomodori e Patate insalata
- ✗ B) 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 Angors Isonzo
Chianti Classico Docg Bartali
Calice € 4.00 - Mezzo Litro € 8.00

PREZZI VALIDI PER PRANZI DAL
LUNEDÌ AL VENERDÌ

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



BUSINESS

Scelta dei sapori dell'esperienza dal 1972

Prezzi Offerti Per Pranzi Aziendali

Menù del GIORNO 2 Portate € 16.00

Compreso Coperto, Acqua e Caffè

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

Compreso Coperto, Acqua, Bicchieri di Vino e Caffè

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

Compreso Coperto, Acqua, Bicchieri di Vino e Caffè

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

Compreso Coperto, Acqua, Bicchieri di Vino e Caffè

Antipasti Tradizionali

- ✗ - Prosciutto di Parma d.o.p con Pecorino Toscano
- Speck Tirolese con Tuorlo Fritto e Fonduta di Formaggio
- ✓ - Crema di Zucca e Porro Fritto

Antipasti di Pesce

- Salmone Affumicato con Trucioli di Ciliegio e con Crostini e Burro
- ✗ - Carpaccio di Orata Scottato con suo Fondo e Peperone Crusco
- Polpo con Cime di Rapa e Pane Croccante

La Casupola

I Risotti

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

Le Paste

- Spaghetti con Polpo e Sencino Novello
- Fusilli con Zucca e Salsiccia

I Classici Italiani nel Mondo

- ⓧ - Tagliatelle con Pomodoro Fresco e Basilico
- - Trofie al Pesto Genovese

ⓧ 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

Secondi Piatti di Pesce

- ⓧ - Tartare di Salmone Fresco con Arancia e Pak-Choi
- ⓧ - Tataki di Tonno con Sesamo Nero e Porro Fondente
- Filetto di Branzino Fritto con Verdure e Maionese al Wasabi

Altri Secondi Piatti

- ⓧ - Filetto di Maialino con Salsa al Refosco Friulano
- ⓧ - Tortino di Spinaci e Nocciole con Guazzetto di Pomodoro Aromatico
- Cotoletta alla Milanese Ricetta Classica
(Fatta al momento Tempo di Preparazione 15 Minuti)
- ⓧ - Carpaccio di Manzo Affumicato con Noci e Zola

Contorni

- ⓧ ⓧ Zucchine trifolate - ⓧ ⓧ Verdure alla Piastra
- ⓧ ⓧ Patate Sautè al Rosmarino -
- ⓧ Spinaci Saltati al Burro € 5.00