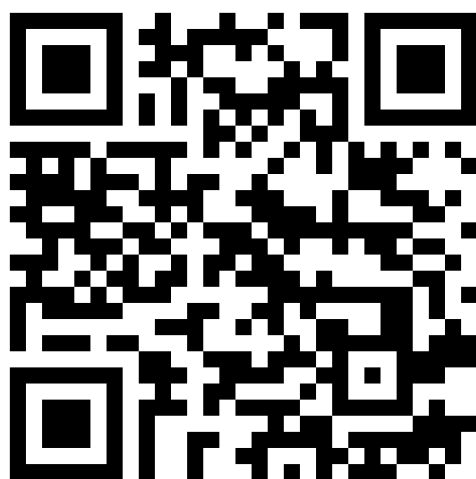


INQUADRA IL CODICE QR E LEGGI IL MENU'
DAL TUO SMARTPHONE



Instagram

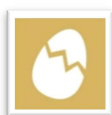
@ilcasottinoristorante



facebook

@ilcasottinorestaurantofficial

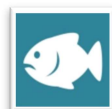
ALLERGENI



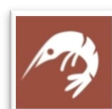
Uova e derivati



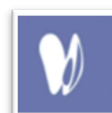
Frumento - Glutine



Pesce e derivati



Crostacei e derivati



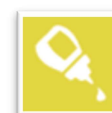
Molluschi e derivati



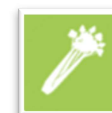
Latte e derivati



Lupino e derivati



Senape e derivati



Sedano e derivati



Soia e derivati



Frutta a guscio e derivati



Anidride solforosa e solfiti



Arachidi e derivati

In caso di allergie o intolleranze alimentari

si prega di avvisare il personale di sala al momento dell'ordinazione.

Il ristorante non si assume nessuna responsabilità in caso di mancata comunicazione.

BIRRE ALLA SPINA



Cruz Campo Vol 4.8%

Piccola 0.2 L	€ 4
Media 0.4 L	€ 6
Grande 1 L	€ 13



Paulaner Original Chiara Vol 4.9%

Piccola 0.2 L	€ 4
Media 0.4 L	€ 6
Grande 1 L	€ 13



Moretti La Bianca (Blanche) Vol 5%

Piccola 0.2 L	€ 4
Media 0.4 L	€ 6.5
Grande 1 L	€ 13



Paulaner Salvator Rossa Vol 7.9%

Piccola 0.2 L	€ 4
Media 0.4 L	€ 6.5
Grande 1 L	€ 13

CRUDITÀ DAL MARE

	Ostriche Concave Francesi (minimo 3)	€ 3.5 al pezzo
	Ostriche Gilardeau prima scelta (minimo 3)	€ 7 al pezzo
	Carpaccio di Salmone Reale*	€ 18.5
	Carpaccio di Tonno Pinne Gialle*	€ 18.5
	Tartare di Salmone Reale*	€ 19.5
	Tartare di Tonno Pinne Gialle*	€ 20
	Tris di Carpacci * (Carpaccio di Salmone, Ricciola e Tonno)	€ 22
	Tartare di Ricciola Del Mediterraneo*	€ 23

Nota: *ai sensi della normativa vigente CE853/2004,tutti i prodotti serviti crudi, al fine di salvaguardare la salute dei consumatori, sono sottoposti a sanificazione per abbattimento.

ANTIPASTI



Gamberetti in salsa Cocktail *

€ 14



Insalata di Mare *

€ 14.5



Crocchette fritte di pesce fresco fatte in casa e salsa allioli
(Ricetta Tipica delle Isole Canarie)

€ 15



Prosciutto crudo extra (QUALITA' TOP) con gnocco fritto

€ 16



**Insalata di polpo fresco* con patate e
cipollotto fresco di Tropea**

€ 18.5



Tagliere dei migliori salumi sul mercato con gnocco fritto

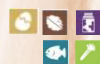
€ 19.5



Il Polpo fresco*

€ 19.5

(Polpo croccante alla griglia su crema di stracciatella e
briciole di taralli pugliesi)



Antipasto Casa *

€ 21

(Cocktail gamberetti*, insalata di polpo*, involtino di spada e salmone
affumicati)

* Prodotto fresco, ma in mancanza di disponibilità sul mercato potrebbe essere surgelato

PASTA

-    Pappardelle di pasta fresca al ragù di salamino aromatizzato al timo € 13
-     Tagliatelle di pasta fresca al salmone € 13
-    Tagliatelle di pasta fresca con fonduta di scamorza fresca napoletana e salsiccia fresca € 14
-    Spaghettoni di pasta fresca allo scoglio (Calamari*, gamberone*, cozze, vongole, gamberetti*) € 17
-    Calamarata di pasta fresca alle cozze, polpo, olive taggiasche e pane tostato € 17
-    Trenette alla Nerano con crema di zucchini, vongole e Provolone Del Monaco € 18
-    Gnocchi di patate fatti in casa con gamberoni sfumati al "Cognac De Grande Champagne" e fiori di zucca € 18
-    Spaghettoni di pasta fresca con vongole veraci extra e bottarga di Muggine € 19
-    Spaghettoni di pasta fresca con pesto di pistacchio di Bronte, stracciatella fresca campana e tartare di gambero rosso € 19

Tutti i piatti sono disponibili anche con pasta secca senza glutine

La nostra pasta fresca viene abbattuta a temperature negative per garantire la sicurezza e la qualità del prodotto

* Prodotto fresco, ma in mancanza di disponibilità sul mercato potrebbe essere surgelato

RISOTTI

 Risotto al radicchio € 13

  Risotto Carnaroli all'olio con vongole, timo e lime € 16

   Risotto al filetto di pesce persico* € 16

CARNE

Costata di Manzo (Peso minimo 0,5 kg) € 4 \ Hg

Fiorentina (Peso minimo 1 kg) € 5 \ Hg

 Cervella di vitello fritta con patate al forno € 15

Tagliata di Manzo su letto di Rucola € 18

Chorizo (salsiccia speziata spagnola) TOP al forno con peperoni patate e cipolle € 18

 Gran cotoletta di vitello alla milanese con osso € 19

 Stinco di Patanegra alla birra Cruzcampo € 20

Filetto di Manzo Top Quality alla carbonella € 20

 Filetto di Manzo Top Quality al Gorgonzola DOP e Pepe Nero € 23

 Filetto di Manzo Top Quality avvolto nel lardo di Patanegra € 24

Selezione Iberica Joselito

I pezzi selezionati da Joselito provengono da maiali alimentati al 100% in modo naturale con ghiande e erba.

Considerata tra le migliori carni al mondo.

Lagarto Joselito alla griglia* € 22

(Si tratta di un "cordone" di filetto, tra il lombo e le costolette). ". La notevole presenza di grasso nella carne la rende particolarmente gustosa, consistente e tenera allo stesso tempo.

Secreto Joselito alla griglia* € 25

Questo taglio viene prodotto da una striscia di magro che si trova "nascosto" tra la spalla, le costole e il lardo; da qui il nome "segreto". La notevole presenza di grasso nella carne la rende particolarmente gustosa, consistente e tenera allo stesso tempo.

* A seconda della disponibilità del mercato il prodotto può essere fresco o surgelato

PESCE

 Soutè di Cozze fresche della Sardegna al pomodoro € 15

 Filetto di Branzino fresco alla griglia € 16

 Trancio di Tonno Pinne Gialle fresco alla griglia € 19

 Frittura di anelli di totano* "top quality" € 19
 con julienne di zucchini* in pastella

 Filetto di Branzino fresco in crosta di Patate € 19

 Frittura mista di pesce* € 21
 (Variabile in base al pescato giornaliero)

 Trancio di Tonno fresco con Granella Pistacchio € 22
 e salsa allo Zafferano

 Gran Grigliata mista di Pesce (700 gr circa) € 26

* A seconda della disponibilità del mercato il prodotto può essere fresco o surgelato



CONTORNI

 Patatine fritte*	€ 5
Insalata mista - di rucola - verde	€ 5
Patate al forno	€ 6
Verdure grigliate	€ 6

CHIARELLA

THE
SYMPOSIUM



BEVANDE

Acqua minerale Naturale Chiarella 75 cl	€ 3.5
Acqua minerale Frizzante Chiarella 75 cl	€ 3.5
Coca Cola, Coca Zero (vetro) 33 cl	€ 3.5
Aranciata, Gazzosa (vetro) 33 cl	€ 3.5
Thè al Limone o pesca 33 cl	€ 3.5
Ginger beer (vetro) 20 cl	€ 3.5
Lemon Soda 33 cl	€ 3.5
Schweppes tonica 33 cl	€ 3.5
Chinotto San Pellegrino 33 cl	€ 3.5
Caffè Espresso Torrefazione Maya	€ 2
Decaffeinato HAG Orzo Ginseng	€ 2.5
Corretto Americano Doppio	€ 2.5

Servizio e Coperto

€ 3

PIZZA



FORNO A LEGNA

Usiamo solo mozzarella fresca fior di latte italiana

Il nostro pomodoro è 100% italiano proveniente dalla Puglia.

PIZZE DISPONIBILI ANCHE CON MOZZARELLA SENZA LATTOSIO

BASSA E CROCCANTE... CRACK!

LE TRADIZIONALI

	CLASSICA	INTEGRALE
 Marinara Pomodoro, aglio, origano	€ 7.5	€ 9.5
  Margherita Pomodoro, mozzarella	€ 8	€ 10
   Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	€ 8.5	€ 10.5
  Wurstel Pomodoro, mozzarella, wurstel	€ 9	€ 11
  Prosciutto cotto Pomodoro, mozzarella prosciutto cotto	€ 9.5	€ 11.5
   Romana Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi	€ 9.5	€ 11.5

	CLASSICA	INTEGRALE
--	----------	-----------

  Calzone liscio Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 9.5	€ 11.5
  Radicchio Pomodoro, mozzarella, radicchio	€ 9.5	€ 11.5
  Salame piccante Pomodoro, mozzarella, salame piccante	€ 9.5	€ 11.5
  American pizza Pomodoro, mozzarella, patatine fritte*, wurstel	€ 9.5	€ 11.5
  Bologna Pomodoro, mozzarella, bologna IGP	€ 10	€ 12
  Capricciosa Pomodoro, mozzarella, farcitura (verdure miste sott'olio e acciughe)	€ 10	€ 12
  Funghi champignon freschi Pomodoro, mozzarella, funghi champignon freschi	€ 10	€ 12
  Prosciutto cotto e Patatine Pomodoro, mozzarella, patatine fritte, prosciutto cotto	€ 10	€ 12
  Prosciutto cotto e Gorgonzola DOP Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, gorgonzola DOP	€ 10	€ 12
  Peperoni Pomodoro, mozzarella, peperoni alla griglia	€ 10	€ 12
   Siciliana Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi olive e peperoncini freschi	€ 10	€ 12

	CLASSICA	INTEGRALE
--	----------	-----------

 Rustica Pomodoro, mozzarella, salsiccia, olive nere	€ 10	€ 12
 Quattro stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, farcitura	€ 10.5	€ 12.5
 Calzone Farcito Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e farcitura	€ 10.5	€ 12.5
 Quattro formaggi Pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOP, scamorza, Brie, Grana Padano 16 mesi	€ 10.5	€ 12.5
 Speck del Tirolo e gorgonzola DOP Pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOP, speck	€ 11	€ 13
 Tonno e cipolla di tropea Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di tropea	€ 11	€ 13
 Vegetariana Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione miste	€ 11	€ 13
 Crudo San Daniele 18 mesi Pomodoro, mozzarella, crudo San Daniele	€ 11	€ 13
 Prosciutto cotto e Funghi champignon freschi Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi champignon freschi	€ 11	€ 13
 Speck del Tirolo e brie Mozzarella, speck, brie	€ 11.5	€ 13.5
 Tirolese Pomodoro, mozzarella, mele, gorgonzola DOP, speck	€ 12	€ 14

CLASSICA INTEGRALE

			Regina (Mozzarella di Bufala)	€ 12.5	€ 14.5
				Pomodoro, Mozzarella di bufala Campana dopo cottura, basilico, olio evo	
			Bufalona (Senza Pomodoro)	€ 12.5	€ 14.5
				Mozzarella di bufala Campana dopo cottura, pomodorini	
			Casottino	€ 12.5	€ 14.5
				Pomodoro, mozzarella, zucchine alla griglia , salsiccia e Grana Padano 16 mesi	
			Saporita	€ 12.5	€ 14.5
				Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, porcini sott'olio, taleggio	
			Fumosa	€ 13	€ 15
				Pomodoro, mozzarella, radicchio, provola affumicata, speck	
			Funghi porcini	€ 13.5	€ 15.5
				Pomodoro, mozzarella, funghi porcini sott'olio	
			Bresaola, rucola e grana	€ 14	€ 16
				Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana Padano 16 mesi	
			Carpaccio di carne	€ 14	€ 16
				Pomodoro, mozzarella, carpaccio di carne, rucola, Grana Padano 16 mesi	
			Frutti di mare	€ 15	€ 17
				Pomodoro, Mozzarella, Pescato variabile	

LE SPECIALI

	CLASSICA	INTEGRALE
   Marisa Pomodoro, Acciughe del Cantabrico Trozos de Anchoa , stracciatella, olio evo, basilico	€ 10	€ 12
   Onorato Fiordilatte, pomodoro, acciughe del Cantabrico Trozos de Anchoa, olive taggiasche	€ 11	€ 13
  La Golondrina Fior di latte, pomodoro, Chorizo top quality al forno, peperoni e patate	€ 11	€ 13
  Hot Pep Pomodoro, mozzarella, jalapeno, peperoncino fresco, nduja, porro	€ 11	€ 13
  Lardo di Patanegra Mozzarella, Lardo di Patanegra, Noci e Rosmarino	€ 12	€ 14
   Carbonara Fior di latte, tuorlo d'uovo, guanciale, pecorino	€ 12	€ 14
  Pizza Igi Pomodoro, Mozzarella, bologna, stracciatella , granella di pistacchio	€ 14	€ 16
  Carpacciosa Fior di latte, carpaccio di carne, rucola, stracciatella , crema di tartufo	€ 15	€ 17
  San Daniele e Stracciatella Pomodoro, Mozzarella, Stracciatella fresca e S. Daniele dopo cottura	€ 15	€ 17
   Rosy Fior di latte, gamberi rosa crudi, porro, pepe rosa, crema di stracciatella	€ 15	€ 17
   Norvegese Mozzarella, Carpaccio di salmone fresco, stracciatella e rucola	€ 16	€ 18
   Cantabrico Pomodoro, mozzarella, cipolla dolce caramellata, acciughe salate del Cantabrico Trozos de Anchoa, olive taggiasche, frutto del capperò	€ 16	€ 18
   Pinne gialle Fior di latte, tonno fresco, cipolle rosse caramellate e olio Evo	€ 16	€ 18

FOCACCE

	CLASSICA	INTEGRALE
 Focaccia Bianca Olio Extra Vergine d'oliva e origano	€ 5.5	€ 7.5
 Focaccia Rossa Olio Extra Vergine d'oliva, pomodoro	€ 5.5	€ 7.5
 Focaccia con Bresaola Punta d'anca di Madesimo (Officina Ma!) Olio extra Vergine d'oliva,, bresaola punta d'anca (Senza conservanti ne additivi aggiunti)	€ 8	€ 10
 Focaccia al lardo di Patanegra Olio extra Vergine d'oliva, origano e Lardo di Patanegra	€ 9	€ 11
 Focaccia cotto di Patanegra	€ 9	€ 12
 Focaccia Catalana Prosciutto crudo extra top quality, tartare di pomodoro, aglio e pepe	€ 10	€ 12