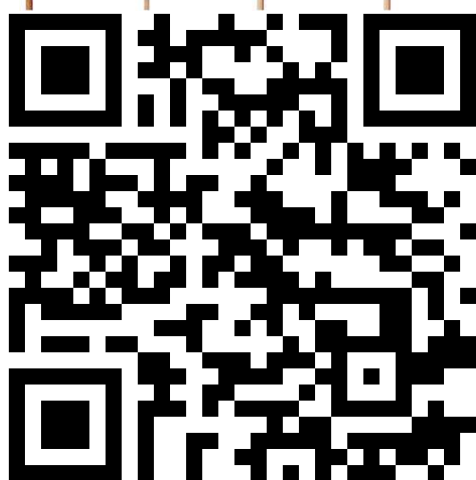


SCANSIONA IL CODICE QR E LEGGI IL MENU' DAL
TUO SMARTPHONE

SCAN THE QR CODE AND READ THE MENU FROM
YOUR SMARTPHONE



Instagram

@ilcasottinoristorante



facebook

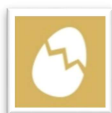
@ilcasottinorestaurantofficial



Wi-Fi: Ospiti-Il Casottino

Password: 12345678

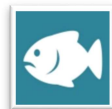
ALLERGENI



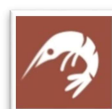
Uova e derivati



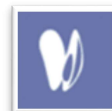
Frumento - Glutine



Pesce e derivati



Crostacei e derivati



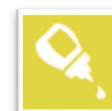
Molluschi e derivati



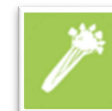
Latte e derivati



Lupino e derivati



Senape e derivati



Sedano e derivati



Soia e derivati



Frutta a guscio e derivati



Anidride solforosa e solfiti



Arachidi e derivati

BIRRE ALLA SPINA



Ichnusa

Piccola 0.2 L
Media 0.4 L
Grande 1 L

Vol 4.7 %

€ 4
€ 6
€ 13



Ichnusa "Non Filtrata"

Piccola 0.2 L
Media 0.4 L

Vol 5 %

€ 4
€ 6.5



Peroni "Gran Riserva Rossa"

Piccola 0.2 L
Media 0.4 L

Vol 5.2 %

€ 4
€ 6.5



Saint Benoit "Blanche"

Piccola 0.3 L
Media 0.5 L

Vol 5%

€ 4.5
€ 6.5

CRUDITÀ DAL MARE

-  **Ostriche Concave Francesi** | (minimo 3) **€ 3.5 al pezzo**

-  **Ostriche Gilardeau prima scelta** | (minimo 3) **€ 7 al pezzo**

-  **Gamberi viola del Mediterraneo*** | (minimo 3) **€ 4.5 al pezzo**

-  **Gamberi rossi del Mediterraneo*** | (minimo 3) **€ 4.5 al pezzo**

-  **Carpaccio di Salmone Reale*** **€ 18.5**

-  **Carpaccio di Tonno Pinne Gialle*** **€ 18.5**

-  **Tartare di Tonno Pinne Gialle*** **€ 20**

-  **Tartare di Salmone Reale* con crema di avocado** **€ 20**

-  **Tris di Carpacci *** **€ 22**
(Carpaccio di Salmone, Ricciola e Tonno)

-  **Tartare di Ricciola Del Mediterraneo*** **€ 23**

-   **Misto di Crudità *** **€ 36**
(Tartare di salmone, tartare di tonno, gambero rosso, gambero viola, scampo, ostrica concava)

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
-  **Crocchette fritte di pesce fresco* fatte in casa e salsa allioi** € 15
(Ricetta Tipica delle Isole Canarie)
-  **Catalana di mare** € 16
(Variabile in base al pescato giornaliero)
-  **Crema di Zucca Mantovana con funghi Cardoncelli e crostini di pane** € 16
-  **Tagliere di crudo Spagnolo Jamon De Teruel "Oro Blanco" 25 mesi con gnocco fritto** € 19.5
-  **Lumache* alla Bourguignonne** € 19.5
(Con uovo in camicia, fonduta di pecorino e tartufo fresco)
-  **Tagliere di salumi di alta qualità con gnocco fritto** € 19.5
-  **Polpo* alla griglia, stracciatella e polvere di taralli pugliesi** € 19.5
-  **Genovese (cipolla cotta) di polpo con crostini di pane** € 20
-  **Antipasto Casa** € 21
(Cocktail gamberi*, 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
-    Fettuccina di pasta fresca con pesto di prezzemolo e calamaro* croccante (leggermente piccante) € 16
-    Mezze Maniche integrali su crema di patate, cozze della Sardegna e bottarga di muggine € 16
-    Spaghettoni di pasta fresca allo scoglio (Variabile in base al pescato giornaliero*) € 17
-    Calamarata di pasta fresca alle cozze, polpo*, olive taggiasche e pane tostato € 17
-    Spaghettoni di pasta fresca alla puttanesca di Ricciola, pomodorini confit e finocchietto selvatico € 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 con Gorgonzola DOP, pere caramellate e mandorle € 16
-     Risotto al filetto di pesce persico* € 16
-   Risotto mantecato al pecorino DOP con lumache francesi e crema di aglio nero € 18

CARNE

	Costata di Manzo (Peso minimo 0,5 kg)	€ 4 \ Hg
	Fiorentina (Peso minimo 1 kg)	€ 5 \ Hg
	Cervella di vitello frita con patate al forno	€ 16
	Tagliata di Manzo su letto di Rucola	€ 18
	Gran cotoletta di vitello alla milanese con osso	€ 19
	Zuppa di castagne con fagioli, porcini e scaglie di tartufo fresco	€ 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
	Filetto di Manzo Top Quality alla Rossini (Con tartufo fresco e fois gras)	€ 28

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 "secreto". 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
-   Frittura di Sarde Fresche del Mediterraneo € 16
-  Filetto di Branzino fresco alla griglia € 16
-  Trancio di Tonno Pinne Gialle fresco alla griglia € 19
-   Frittura di Calamari Top Quality con zucchine in pastella € 21
-    Gran Frittura mista di pesce fresco* € 21
(Variabile in base al pescato giornaliero)
-    Trancio di Tonno fresco con Granella Pistacchio e salsa allo Zafferano € 22
-  Filetto di Rombo fresco su crema di ceci e cime di rapa € 23
-   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

— FONTE —
S. ANTONIO
ACQUA MINERALE NATURALE
OLIGOMINERALE

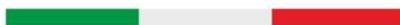


BEVANDE

Acqua minerale Naturale S. Antonio (vetro) 700 ml	€ 3.5
Acqua minerale Frizzante S. Antonio (vetro) 700 ml	€ 3.5
Coca Cola, Coca Zero (vetro) 330 ml	€ 3.5
Aranciata, Gazzosa (vetro) 330 ml	€ 3.5
Thè al Limone o pesca 330 ml	€ 3.5
Ginger beer (vetro) 200 ml	€ 3.5
Lemon Soda 330 ml	€ 3.5
Schweppes tonica 330 ml	€ 3.5
Chinotto San Pellegrino 330 ml	€ 3.5
Caffè Espresso Torrefazione Vergnano	€ 2
Decaffeinato HAG Orzo Ginseng	€ 2.5
Corretto Americano Doppio	€ 2.5

Servizio e Coperto € 3

PIZZA



MADE IN ITALY

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, stracciatella, olio evo, basilico	€ 10	€ 12
 Onorato Fiordilatte, pomodoro, acciughe del Cantabrico, olive taggiasche	€ 11	€ 13
 Hot Pep Pomodoro, mozzarella, peperoncino fresco Jalapeno, 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
 San Daniele e Stracciatella Pomodoro, Mozzarella, Stracciatella fresca e S. Daniele dopo cottura	€ 15	€ 17
 Rosy Fior di latte, gamberi rossi crudi, porro, pepe rosa, stracciatella	€ 15	€ 17
 Norvegese Mozzarella, Carpaccio di salmone fresco, stracciatella e rucola	€ 16	€ 18
 Cantabrico Pomodoro, mozzarella, cipolla dolce caramellata, acciughe salate del Cantabrico, 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 al lardo di Patanegra Olio extra Vergine d'oliva, origano e Lardo di Patanegra	€ 9	€ 11