

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

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



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

DA ASPORTO CON UNO SCONTO DEL 10 %

- | | |
|---|----------------|
|  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 *
(Carpaccio di Salmone, Ricciola e Tonno) | € 22 |
|  Tartare di Ricciola Del Mediterraneo* | € 23 |
|   Misto di Crudità *
(Tartare di salmone, tartare di tonno, gambero rosso, gambero viola, scampo, ostrica concava) | € 36 |

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

DA ASPORTO CON UNO SCONTO DEL 10 %

-  **Gamberetti in salsa Cocktail *** € 14
-  **Crocchette fritte di pesce fresco* fatte in casa e salsa allioi** € 15
(Ricetta Tipica delle Isole Canarie)
-  **Insalata di mare su estratto freddo di gazpacho rosso** € 16
(Variabile in base al pescato giornaliero)
-  **Croque Madame al prosciutto cotto di Patanegra** € 16
(Pane dorato, cotto di Patanegra, formaggio fuso Gruyère, besciamella e uovo all'occhio di bue)
-  **Vitello tonnato cotto a bassa temperatura con frutti del capperò** € 16
-  **Caprese con burratina, frisella e pomodori pelati** € 16
"La Catedral de Navarra"
-  **Cilindri croccanti ripieni di crema di gamberi al curry e ricotta di Bufala di Eboli** € 16
-  **Tagliere di prosciutto crudo da piccolo allevamento con gnocco fritto** € 19.5
(Una rarità, solo 174 pezzi prodotti annualmente)
-  **Tagliere di salumi di alta qualità con gnocco fritto** € 19.5
-  **Polpo* alla griglia, stracciatella e briciole di taralli pugliesi** € 19.5
-  **Tonno leggermente scottato su crema di mango con insalatina fresca** € 21
(jalapeno, cipolla rossa, olive leccino, cetrioli, pomodori, acciughe del Cantabrico, capperi)
-  **Antipasto Casa** € 21
(Cocktail gamberi*, insalata di polpo*, involtini di spada e salmone affumicato)

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

PASTA

DA ASPORTO CON UNO SCONTO DEL 10 %

-    Pappardelle di pasta fresca al ragù di salamino aromatizzato al timo € 13
-    Tagliatelle di pasta fresca al salmone € 13
-    Linguine al ragù di triglie fresche* e menta € 16
-    Tonnarelli di pasta fresca al ragù di polpo fresco* e olio al basilico € 17
-    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 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
-    Tonnarelli di pasta fresca con crema di zucchine, fiori di zucca e vongole fresche € 20
-    Spaghettoni di pasta fresca alla polpa di ricci di mare* e lemon grass € 23

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

DA ASPORTO CON UNO SCONTO DEL 10 %

- | | |
|--|------|
|  Risotto al radicchio | € 13 |
|  Insalata di riso Venere freddo
(Mango, gamberi, crema di avocado, lime, cipolla rossa, pomodorini gialli, zucchine, jalapeno) | € 14 |
|  Risotto al filetto di pesce persico* | € 16 |
|  Risotto al formaggio blu di capra e mirtilli | € 16 |

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.

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

CARNE

DA ASPORTO CON UNO SCONTO DEL 10 %

Costata di Manzo (Peso indicativo tra 0,5 kg - 0,8 kg)	€ 4 \ Hg
Fiorentina (Peso indicativo 1 kg - 1,5 kg)	€ 5 \ Hg
 Cervella di vitello fritta con patate al forno	€ 16
Tagliata di Manzo su letto di Rucola	€ 18
 Gran cotoletta di vitello alla milanese con osso	€ 19
 Stinco di prosciutto cotto di Patanegra al forno alla birra Ichnusa	€ 20
Filetto di Manzo Top Quality alla griglia	€ 20
 Tartare di filetto con tuorlo fritto e salsa verde	€ 21
 Filetto di Manzo Top Quality al Gorgonzola DOP e Pepe Nero	€ 23
 Filetto di Manzo Top Quality avvolto nel lardo di Patanegra	€ 24

PESCE

DA ASPORTO CON UNO SCONTO DEL 10 %

-  Soutè di Cozze fresche della Sardegna al pomodoro € 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

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

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

-  Rana pescatrice cotta a bassa temperatura, frita ai corn-flakes
 con spinacino saltato, uvetta, pinoli tostati e maionese alle acciughe del Cantabrico € 23

-  Gamberi Mazancolle freschi* con crema di Cognac alle pere Francois Peyrot € 23

-  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

DA ASPORTO CON UNO SCONTO DEL 10 %

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

- FONTE -
S. ANTONIO
ACQUA MINERALE NATURALE
OLIGOMINERALE



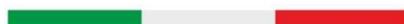
BEVANDE

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

DA ASPORTO CON UNO SCONTO DEL 10 %

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



DA ASPORTO CON UNO SCONTO DEL 10 %

CLASSICA INTEGRALE

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

DA ASPORTO CON UNO SCONTO DEL 10 %

	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
  Salsiccia e Friarielli Pomodoro, mozzarella, salsiccia e friarielli *	€ 11	€ 13
  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



DA ASPORTO CON UNO SCONTO DEL 10 %

CLASSICA INTEGRALE

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

DA ASPORTO CON UNO SCONTO DEL 10 % LE SPECIALI

	CLASSICA	INTEGRALE
   Marisa Pomodoro, acciughe del Cantabrico, stracciatella, olio evo, basilico	€ 11	€ 13
   Onorato Fior di latte, pomodoro, acciughe del Cantabrico, olive taggiasche	€ 11	€ 13
  Hot Pep Pomodoro, Fior di latte, peperoncino fresco Jalapeno, nduja, porro	€ 11	€ 13
  Mediterranea Fior di latte, burrata, basilico, pomodoro pelato La Catedral de Navarra(dopo cottura)	€ 11	€ 13
   Islanda e Amalfi Fior di latte, Salmone affumicato, crema di avocado limone grattugiato	€ 13	€ 14
  Pizza Igi Pomodoro, Fior di latte, bologna, stracciatella , granella di pistacchio	€ 14	€ 16
  San Daniele e burrata Pomodoro, Fior di latte, Burrata fresca e S. Daniele min 18 mesi	€ 15	€ 17
   Rosy Fior di latte, gamberi rossi crudi, porro, pepe rosa, stracciatella	€ 15	€ 17
  Prosciutto cotto di Patanegra Fior di latte, pomodoro, cotto di Patanegra dopo cottura	€ 15	€ 17
   Norvegese Fior di latte, Carpaccio di salmone fresco, stracciatella e rucola	€ 16	€ 18
   Cantabrico Pomodoro, Fior di latte, cipolla dolce caramellata, acciughe salate del Cantabrico, olive Leccino, frutto del capperò	€ 16	€ 18

FOCACCE

DA ASPORTO CON UNO SCONTO DEL 10 %

	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