

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

SCAN THE QR CODE AND READ THE MENU FROM
YOUR SMARTPHONE



Instagram

@ilcasottinorestaurantofficial



facebook

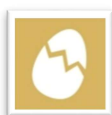
@ilcasottinorestaurantofficial



Wi-Fi: Ospiti-Il Casottino

Password: 12345678

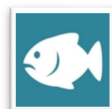
ALLERGENI



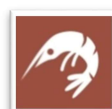
Uova e derivati



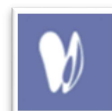
Frumento - Glutine



Pesce e derivati



Crostacei e derivati



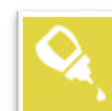
Molluschi e derivati



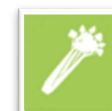
Latte e derivati



Lupino e derivati



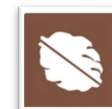
Senape e derivati



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 Benoît "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 Gildardeau 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

-  Gamberetti in salsa Cocktail * € 14
-  Crocchette fritte di pesce fresco* fatte in casa e salsa allioli
(Ricetta Tipica Delle Isole Canarie) € 15
-  Insalata di mare* € 16
-  Croque Madame al prosciutto cotto di Patanegra
(Pane dorato, Cotto di Patanegra, Formaggio fuso Gruyère, Besciamella e Uovo all'occhio di bue) € 16
-  Tagliere di prosciutto crudo da piccolo allevamento con gnocco fritto
(Una rarità, Solo 174 pezzi prodotti annualmente) € 19.5
-  Tagliere di salumi di alta qualità con gnocco fritto € 19.5
-  Polpo* alla griglia, stracciatella e briciole di taralli pugliesi € 19.5
-  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

-  Pappardelle di pasta fresca al ragù di salamino aromatizzato al timo € 13
-  Tagliatelle di pasta fresca al salmone € 13
-  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 lupino fresche 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 lupino fresche € 19
-  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

  Risotto al filetto di pesce persico* € 16

 Risotto al formaggio blu di capra e mirtilli € 16

CARNE

DA ASPORTO CON UNO SCONTO DEL 10 %

Costata di Manzo (Peso indicativo tra 0,5 kg - 0,8 kg)	€ 5 \ Hg
Fiorentina (Peso indicativo 1 kg - 1,5 kg)	€ 6 \ Hg
 Cervella di vitello frita con patate al forno	€ 16
 Gran cotoletta di vitello alla milanese con osso	€ 19
 Fegato di vitello burro e salvia con cime di rapa*	€ 18
Filetto di Manzo premium alla griglia	€ 20
Tagliata di controfiletto argentino con salsa mojo canario	€ 21
Tartare di filetto premium su midollo di manzo*	€ 21
 Filetto di Manzo premium al Gorgonzola DOP e Pepe Nero	€ 23
 Filetto di Manzo premium avvolto nel lardo di Patanegra	€ 24

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



PESCE

DA ASPORTO CON UNO SCONTO DEL 10 %

 Filetto di Branzino fresco alla griglia	€ 16
 Soutè di Cozze fresche al pomodoro	€ 18
 Trancio di Tonno Pinne Gialle fresco alla griglia	€ 19
   Filetto di scorfano fresco dell'Atlantico su crema di brie e frisella sbriciolata	€ 20
 Frittura di Calamari Top Quality con zucchine in pastella	€ 21
   Frittura mista di pesce fresco* (Variabile in base al pescato giornaliero)	€ 21
   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

DA ASPORTO CON UNO SCONTO DEL 10 %

 Patatine fritte*	€ 5
--	-----

Insalata mista - di rucola - verde	€ 5
------------------------------------	-----

Patate al forno	€ 6
-----------------	-----

Verdure grigliate	€ 6
-------------------	-----



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

<u>Servizio e Coperto</u>	€ 3
---------------------------	-----

DA ASPORTO CON UNO SCONTO DEL 10 %

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
  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

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	€ 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
 	Pizza lgi Pomodoro, Fior di latte, bologna, stracciatella , granella di pistacchio	€ 14	€ 16
 	San Daniele e stracciatella Pomodoro, Fior di latte, Stracciatella 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 capperi	€ 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