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 FREE

Wi-Fi: Ospiti-Il Casottino

Password: 12345678

IL CASOTTINO

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

IL CASOTTINO

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	Vol 4.7 %
Piccola 0.2 L	€ 4
Media 0.4 L	€ 6
Grande 1 L	€ 13



Ichnusa "Non Filtrata"	Vol 5 %
Piccola 0.2 L	€ 4
Media 0.4 L	€ 6.5



Peroni "Gran Riserva Rossa"	Vol 5.2 %
Piccola 0.2 L	€ 4
Media 0.4 L	€ 6.5



Saint Benoit "Blanche"	Vol 5%
Piccola 0.3 L	€ 4.5
Media 0.5 L	€ 6.5

IL CASOTTINO

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.

IL CASOTTINO

ANTIPASTI

DA ASPORTO CON UNO SCONTO DEL 10 %

Gamberetti in salsa Cocktail * — € 14

Crocchette fritte di pesce fresco* fatte in casa e salsa allioli — € 15
(Ricetta Tipica Delle Isole Canarie)

Croque Madame al prosciutto cotto di Patanegra — € 16
(Pane dorato, Cotto di Patanegra, Formaggio fuso Gruyèr, Besciamella e Uovo all'occhio di bue)

Antipasto di pesce gratinato — €19
(Variabile in base al pescato giornaliero)

Prosciutto Spagnolo Serrano Gran Riserva — € 19.5
-Servito con bruschetta di Pan De Cristal al pomodoro -

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

IL CASOTTINO

PASTA

Pappardelle di pasta fresca al ragù di salamino aromatizzato al timo	€ 14
Tagliatelle di pasta fresca al salmone	€ 14
Calamarata di pasta fresca alle cozze, polpo*, olive taggiasche e pane tostato	€ 17
Spaghettoni di pasta fresca allo scoglio (Variabile in base al pescato giornaliero*)	€ 18
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

GLUTEN FREE GLUTEN FREE

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

IL CASOTTINO

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

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

IL CASOTTINO

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 fritta 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

IL CASOTTINO

* 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 spinacino fresco saltato con uva sultanina e pinoli	€ 23
Gran Grigliata mista di Pesce (700 gr circa)	€ 26

IL CASOTTINO

* 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	€ 5
Insalata di rucola	€ 5
Insalata verde	€ 5
Verdure grigliate	€ 6
Patate al forno	€ 6
Spinacino fresco spadellato al burro	€ 7

BEVANDE

Acqua minerale Naturale S. Antonio (vetro) 700 ml	€ 3.5
Acqua minerale Frizzante S. Antonio (vetro) 700 ml	€ 3.5
Coca Cola (vetro) 330 ml	€ 3.5
Fanta (vetro) 330 ml	€ 3.5
Sprite (vetro) 330 ml	€ 3.5
Estathè al Limone o pesca (Lattina) 330 ml	€ 3.5
Ginger beer (vetro) 200 ml	€ 3.5
Lemon Soda (Lattina) 330 ml	€ 3.5
Schweppes tonica (Lattina) 330 ml	€ 3.5
Chinotto San Pellegrino (Lattina) 330 ml	€ 3.5
Birra Analcolica (vetro) 330 ml	€ 5
Caffe Espresso	€ 2
Decaffeinato HAG | Orzo Lavazza | Ginseng Lavazza |	€ 2.5
Corretto | Americano I Doppio	€ 2.5

BEVANDE ZERO

Coca Cola Zero (vetro) 330 ml	€ 3.5
Sprite zero (Lattina) 330 ml	€ 3.5
Fanta zero (Lattina) 330 ml	€ 3.5
Estathè zero (Lattina) 330 ml	€ 3.5

Servizio e Coperto	€ 3

IL CASOTTINO

LE NOSTRE PIZZE

MADE IN ITALY

IL CASOTTINO

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

IL CASOTTINO

IL CASOTTINO

	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

IL CASOTTINO

	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

IL CASOTTINO

	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

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 Igi 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 cappero	€ 16	€ 18

IL CASOTTINO

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

IL CASOTTINO