



Antipasti

Cucina Tradizionale

Torta fritta (pz.10)	€. 3.00
Culatello di Zibello D.O.P. "Brè del Gallo" 24 mesi	€. 11.00
Prosciutto crudo di Parma D.O.P. "S.Ilario" 26 mesi	€. 9,00
Spalla cotta di San Secondo	€. 8.50
Salume misto	€. 8.50
(Crudo di Parma, salame, coppa, pancetta, cicciolata, giardiniera)	
Antipasto del Casale	€. 12.50
(Culatello, crudo, coppa, salame, pancetta, parmigiano, carciofo alla romana)	
Crostini al lardo di Arnad D.O.P.	€. 7.50
Bresaola, rucola e scaglie di parmigiano	€. 8.50

Salame D.O.P, coppa D.O.P., pancetta D.O.P. "Peveri"
Parmigiano reggiano D.O.P. 24 mesi caseificio "Pratichiera"

Pesce

Antipasto misto di mare caldo	€. 10.00
Antipasto misto di mare freddo	€. 10.00
Insalata di mare tiepida	€. 9.00
Polpo tiepido con patate e olive Riviera	€. 9.00
Souté di frutti di mare (Cozze, vongole, code di gambero, pomodoro)	€. 9.00
Pepata di cozze	€. 8.00
Moscardini in guazzetto con crostini	€. 8.00
Alici marinate al pepe rosa	€. 7.50
Cocktail di gamberetti	€. 8.00



Primi Piatti

Cucina Tradizionale

(Tutta la pasta è di nostra produzione)

Tagliolini al culatello di Zibello	€.	9.00
Risotto al prosciutto crudo di Parma, zafferano e riduzione di Lambrusco	€.	9.00
Tagliatelle con bresaola croccante e pecorino romano	€.	9.00
Pappardelle alla Verdi (Culatello, asparagi, porcini)	€.	9.00
Tortelli di erbette della tradizione al burro fuso, salvia e parmigiano	€.	8.00
Anolini del Casale in brodo	€.	9.00
Pisarei e fasô	€.	8.00
Chicche della nonna	€.	8.00
Tagliatelle ai funghi porcini	€.	8.00

Pesce

Cavatelli al ragù di pesce spada, vongole, olive Riviera e polvere di capperi	€.	10.00
Scialatielli allo scoglio	€.	10.00
Spaghetti alle vongole veraci	€.	10.00

Insalatone

Insalata dello Scapolo	€.	8.50
(Ins.verde, sedano, patate lesse, prosc.cotto, carciofini, mozzarella)		
Insalata ricca	€.	8.50
(Ins.verde, pomodori, peperoni, cipolla, carote, radicchio, tonno)		
Insalata trentina	€.	8.50
(Radicchio, rucola, speck, mele, scamorza affumicata)		
Insalata al salmone affumicato	€.	8.50
(Ins.verde, patate lesse, fagiolini, salmone, pomodorini, olive, capperi)		



Secondi Piatti

Carne

Grigliatona mista con patatine fritte e salse (Lonza di maiale, manzo, salsiccia, petto di pollo, würstel, bacon)	€. 15.00
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di parmigiano	€. 13.00
Filetto di manzo del Casale (Crudo, porcini, parmigiano)	€. 17.00
Filetto di manzo ai ferri con patate arrosto	€. 15.00
Filetto di manzo al pepe rosa - NOVITA' -	€. 15.00
Salsiccia ai ferri con patatine fritte e salse	€. 9.00
Scaloppina ai funghi	€. 9.00
Angus-burger con patatine fritte e salse (Hamburger di Angus gr.200, scamorza, insalata, pomodoro, pane con sesamo)	€. 12.00

Pesce

Pesce spada alla griglia con patate prezzemolate	€. 12.00
Fritto misto (Calamari, code di gambero, pesciolini, verdure miste)	€. 13.00
Gran fritto misto del Casale (Calamari, code di gambero, pesciolini, scampo, gamberone, filetti di pesce, verdure)	€. 22.00

In mancanza di prodotti freschi si utilizzano prodotti surgelati...



Contorni

Verdure alla griglia	€. 3.00
Verdure miste al vapore	€. 3.00
Insalata verde o mista	€. 3.00
Patatine fritte	€. 3.00
Mostarda di frutta	€. 4.00
Funghi sottolio	€. 4.00
Carciofi alla romana sottolio	€. 5.00
Pomodori secchi sottolio	€. 4.00

Formaggi

Formaggi misti con mostarda	€. 8.00
Parmigiano reggiano D.O.P. 24 mesi caseificio "Pratichiera"	€. 5.50
Mozzarella di bufala	€. 6.00
Gorgonzola	€. 3.00
Stracchino	€. 3.00

Gentile cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù.

Il Regolamento Ue n.1169/2011 nella sezione riguardante l'etichettatura nutrizionale impone di evidenziare gli alimenti contenenti sostanze allergeniche; essendo impossibilitati, per mancanza di spazio, ad elencare ogni ingrediente di ogni piatto di questo menù, abbiamo predisposto un libro degli ingredienti, che potrete consultare all'occorrenza, in cui sono elencate tutte le nostre specialità con evidenziati tutti i principali ingredienti allergenici.



Bevande

Acqua naturale/frizzante 0.75 lt	€.	2.00
Vino bianco/rosso al bicchiere	€.	1.50
Vino bianco/rosso $\frac{1}{4}$ lt	€.	2.50
Vino bianco/rosso $\frac{1}{2}$ lt	€.	4.50
Vino bianco/rosso 1 lt	€.	8.50
Birra Vikingen piccola	€.	3.00
Birra Vikingen media	€.	4.00
Birra Vikingen grande	€.	9.00
Coca Cola alla spina piccola	€.	2.00
Coca Cola alla spina media	€.	2.50
Coca Cola in bottiglia di vetro lt.1	€.	5.00
Bibite in lattina e succhi di frutta (Pera, Pesca)	€.	2.50
Birra in bottiglia 33 cl (Senza glutine, Rossa, Ceres, Analcolica)	€.	3.50
Birra in bottiglia 66 cl (Heineken)	€.	5.00
Birra in bottiglia 50 cl Weizen scura o chiara	€.	5.00
Birra artigianale 75 cl Mastri birrai umbri (Chiara, doppio malto, rossa e scura)	€.	10.00

Liquori e Caffè

Nazionali	€.	2.50/3.50
Whisky, Brandy, Cognac	€.	3.50/10.00
Caffè	€.	1.30
Caffè corretto, decaffeinato, d'orzo, al ginseng, XO	€.	1.80
Caffè shakerato	€.	2.50
Cappuccino, Cioccolata, Camomilla, The	€.	2.50

Coperto ... €. **2.00**

**SU RICHIESTA SI SERVONO PORZIONI ABBONDANTI,
CON UNA MAGGIORAZIONE DEL 50% SUL PREZZO.**