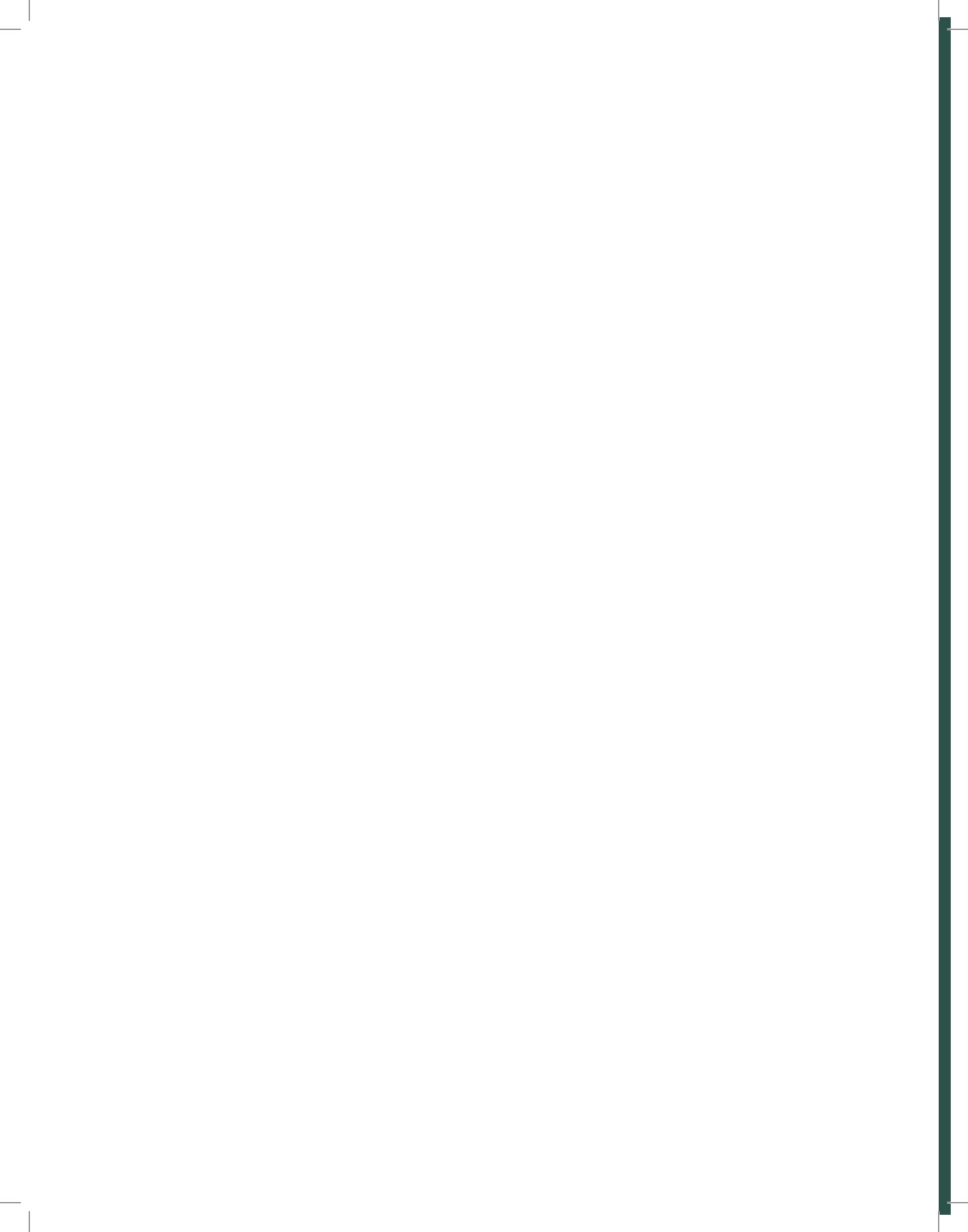


LA
CA
SE
RA

MENU

Benvenuti alla bottega con i tavoli
di Piazza Ranzoni

AQUA
PLOSE
ACQUA MINERALE NATURALE



LA NOSTRA STORIA

Tagliare e affettare, degustare, selezionare
e proporre al proprio cliente soltanto i prodotti migliori.

Sono questi i semplici gesti quotidiani con cui Eros
è cresciuto nella Bottega di Piazza Ranzoni.

Viaggiando in lungo e in largo ha potuto scoprire prodotti unici e ricercati,
degni testimoni della testa e il cuore che Eros pone in tutto quello che fa,
che sia aprire una forma di Gorgonzola, affettare un Crudo di Parma,
o mescolare un calice di un buon Nebbiolo.

Con questa filosofia, nel corso degli anni, è nata La Casera.
Da boutique di gastronomia d'eccellenza, si è ampliata fino a diventare
la Bottega con i tavoli di Intra. Un faro illuminante per tutti gli amanti
dei buoni formaggi, degli eccellenti salumi, e del pregiato vino.

La ricerca non finisce mai: oggi Eros e il suo team di ragazzi mantengono viva
la fiamma della Casera, garantendo l'elevata qualità a cui ormai siamo abituati.



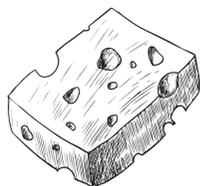
www.formaggidieros.it

I NOSTRI FORMAGGI

SOLO CAPRA

Dalla nostra cantina di stagionatura, la selezione di formaggi di capra

€12



A TUTTA PECORA

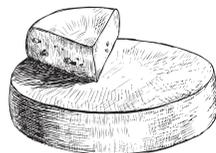
Dalla nostra cantina di stagionatura, la selezione di formaggi di pecora

€10

SELEZIONE DI BLUE DAL MONDO

Selezione tra i nostri formaggi erborinati, in base alla stagionalità

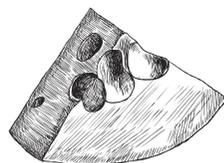
€10



DALLE ALPI CON FURORE

Selezione di 4 Tome di montagna

€6



IL RE DEI FORMAGGI "IL PARMIGIANO"

I due parmigiani: uno di Parma, l'altro di Reggio Emilia

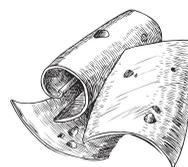
€10



DAI NOSTRI PASTORI

Formaggi selezionati dalla cantina di affinamento di Eros, in base alla stagionalità

€10



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo negozio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

We inform our customers that food & beverages prepared and administrated here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

LE MOZZARELLE

BURRATA, BUFALA O FIORDILATTE

+

Prosciutto crudo
selezione La Casera

€12

+

Pomodori freschi

€10

+

Puntarelle - germogli
di cicoria tipo "Catalogna"

€12

+

Olive Taggiasche

€10

+

Caponata Siciliana
verdure fritte condite in
salsa di pomodoro agrodolce

€12

+

Salmone Affumicato

€14

+

Alici Marinate

€14

+

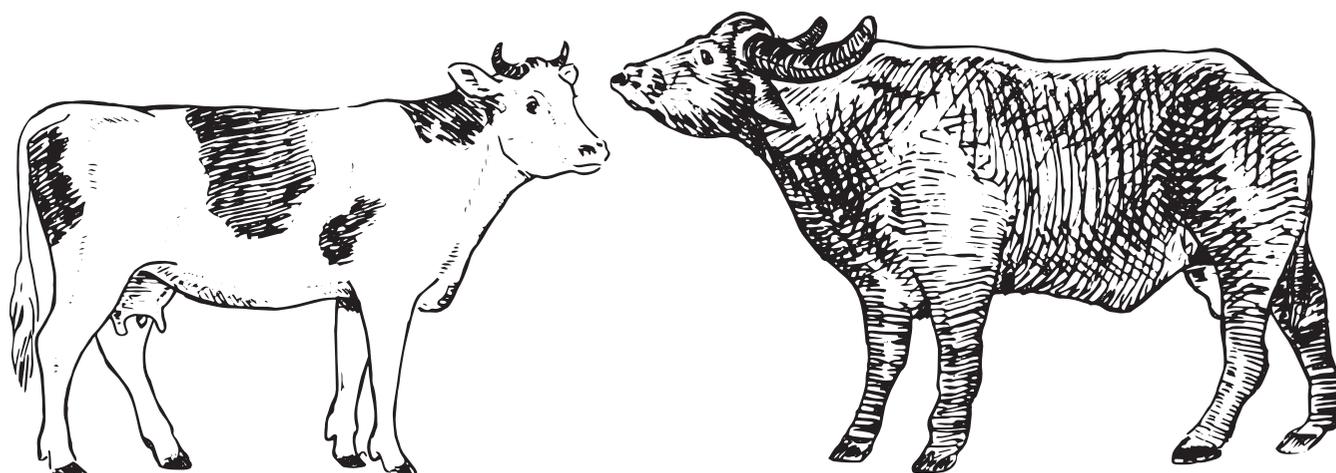
Acciughe sott'olio

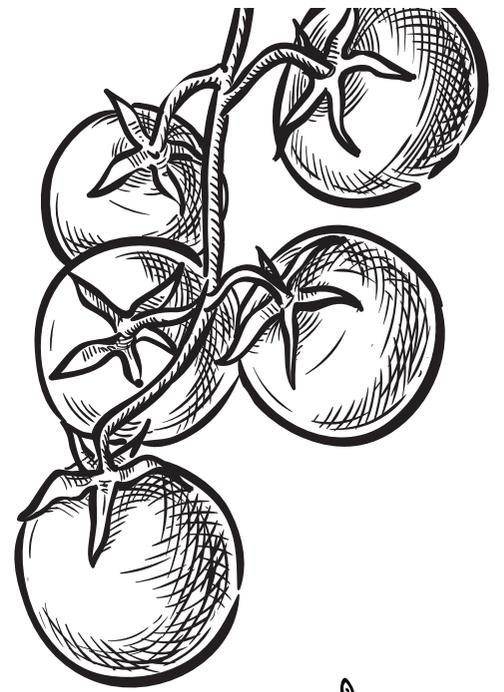
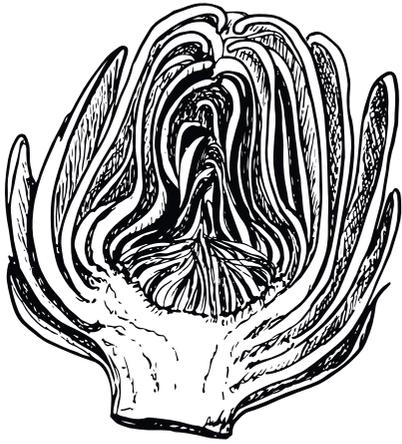
€12

+

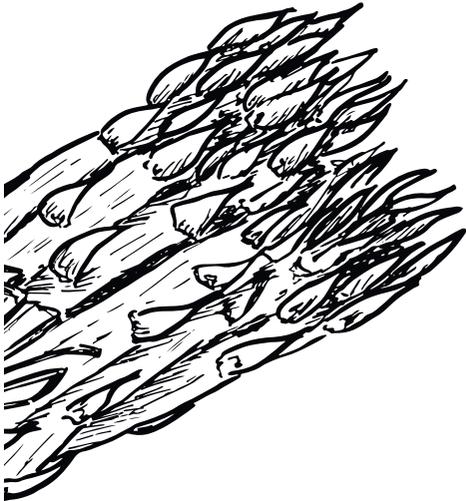
Colatura di Alici

€12





LE VERDURE



GIARDINIERA

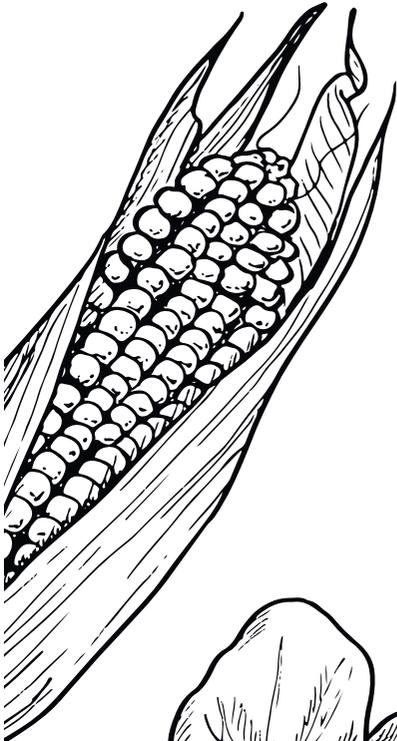
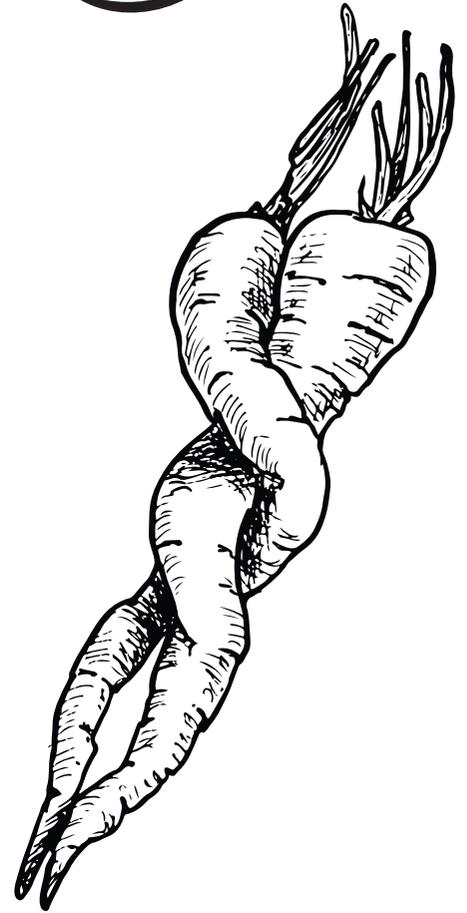
Sott'olio o agrodolce?

€12

I SOTT'OLI

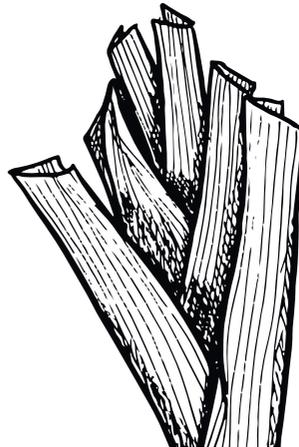
Misto di verdure sott'olio

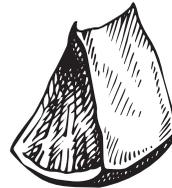
Small €5 - Medium €10 - Large €15



I CARCIOFI DELLA CASERA

Da Matera 100g / 200g	I romani con gambo selezione Eros Buratti
€4 - €8	€3 l'uno





TAGLIERE

le migliori selezioni
di Salumi e Formaggi

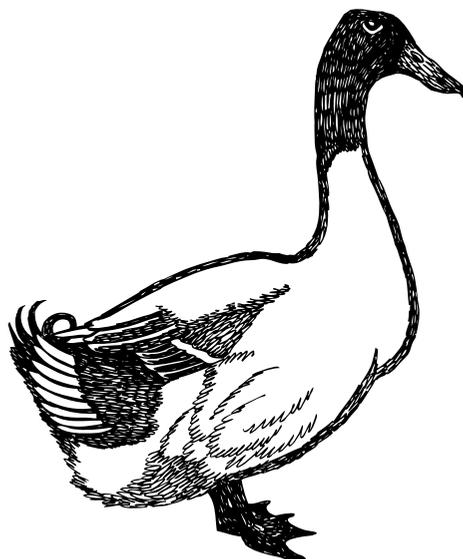
TAGLIERE PER LA COMPAGNIA

Minimo 2 persone

€10 a persona

SINGLE TAGLIERE

€15



FOIE GRAS

LE PATÈ DE FOIE GRAS

Piatto di Foie Gras accompagnato da salsa di fichi
e fichi al Vin Santo

€19

I SALUMI

I TRE CRUDI

Selezionati da Eros, tre grandi prosciutti crudi a confronto

€10

POKER DI SALAMI

Una selezione di 4 tipi di salami

€10

TOSCANO

Selezione di salumi toscani e tre pecorini

€12

VIA EMILIA

Crudo di Parma, coppa della Val Nure e Parmigiano Reggiano

€13

ROASTBEEF E PECORINO

Carne selezionata preparata in modo artigianale da Meggiolaro, pecorino La Casera.

€10

VARIAZIONI DI BRESAOLA

Selezione di tre tipi di bresaola a confronto con robiola fresca di latte vaccino

€10

LARDO, MIELE E NOCI

Piatto con lardo, miele noci e pane nero "Panetteria Tiboni"

€10

CARNE SECCA BURRO E PANE NERO

Carne secca del Trentino, burro selezione La Casera e pane nero del Panificio Antonini di Ramello

€7

CULATTA E RAFANO

Cotto affumicato nostrano "Branchi" con rafano fresco

€10

ROMAGNA MIA

Prosciutto crudo, crescenza e carciofini sott'olio

€12

CARPACCIO

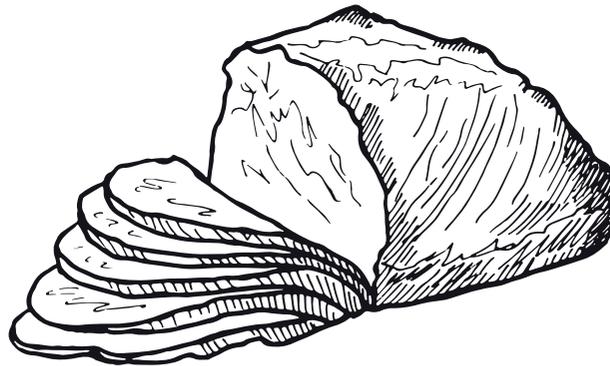
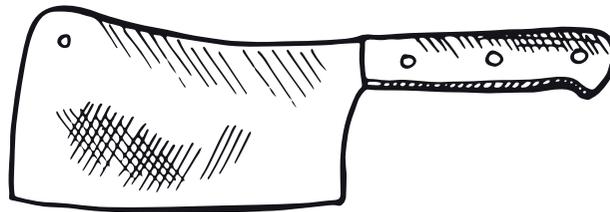
Fesa bovina salmistrata con scaglie di formaggio duro

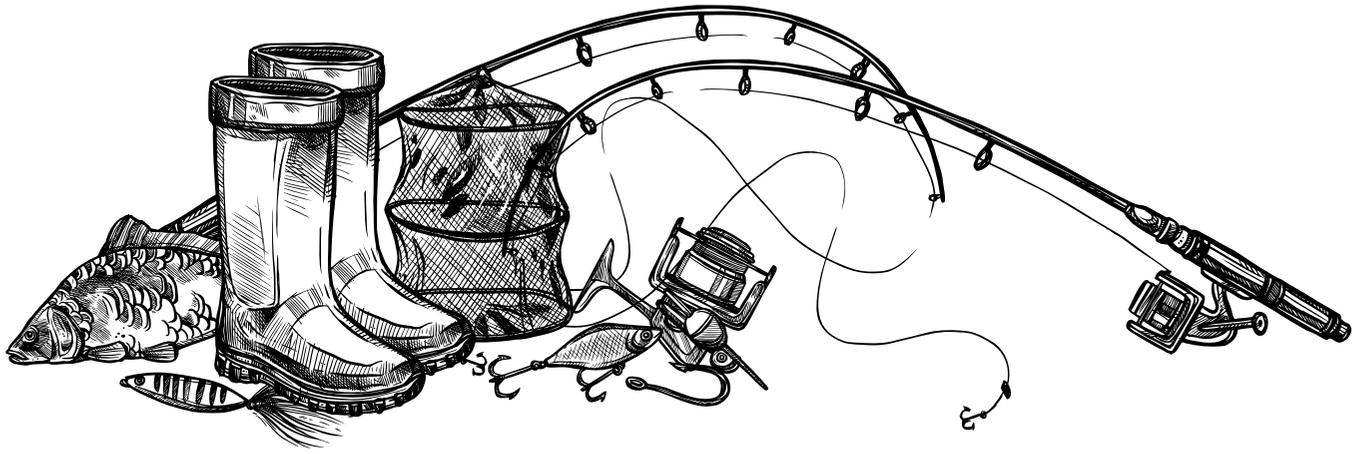
€12

PARMA VS ZIBELLO

Culatata cruda a confronto con il Culatello di Zibello

€18





LA PESCHERIA

TONNO IASA

Filetto di tonno rosso del Mediterraneo, cotto al vapore e in olio d'oliva accompagnato a pomodorini freschi

€14

VENTRESCA IASA

Ventresca di tonno rosso del Mediterraneo, cotta al vapore e in olio d'oliva accompagnata a pomodorini freschi

€15

N&N

Piatto di salmone norvegese a fette accompagnato a burro e pane nero

€12

SOCKEYE

Il salmone rosso Sockeye (una delle specie più pregiate del Pacifico) accompagnato a capperi e yogurt greco

€12

ACCIUGHE DELLA CASERA

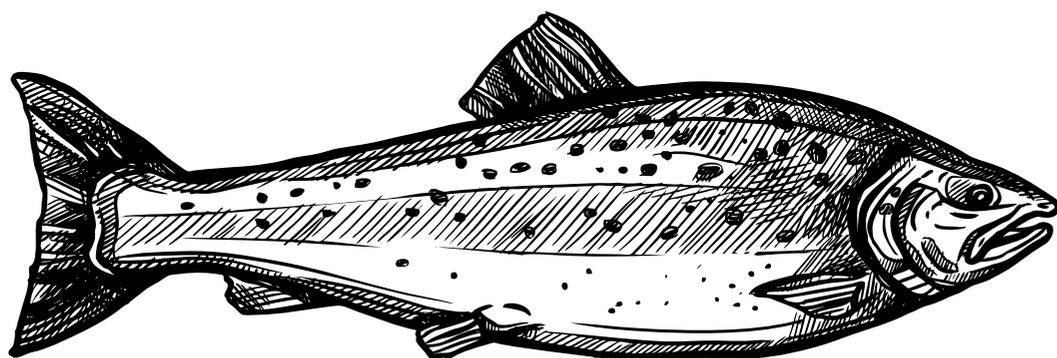
Acciughe della Casera accompagnate a burro e pane nero

€10

DEGUSTAZIONE DI SALMONE

Tranci o fette di salmone con robiola, capperi e aneto

€14



GLI AMICI DELLA CASERA

Aziende selezionate da Eros tra le eccellenze d'Europa



Il crudo spagnolo dal doppio sigillo di qualità

Tartessos, di proprietà della famiglia Castanos, dal 1890 produce Prosciutti Iberici in modo tradizionale. Le loro fabbriche e seccatoi si trovano in Cumbres Mayores, uno dei comuni con l'altitudine più elevata in provincia di Huelva, nel cuore della Sierra del Viento. Grazie al suo clima caratteristico e variazioni di temperatura costante durante il processo di stagionatura i Prosciutti Tartessos hanno la qualità e sapore intenso tipico di Jabugo.

Tutti i prodotti provengono da maiali di Pura razza iberica che si muovono liberamente nei pascoli di proprietà della Famiglia Castanos, anche i prosciutti iberici de Cebo Tartessos con etichetta bianca sono alimentati con farine naturali di qualità superiore, cereali e legumi, frumento, orzo, mais e soia. Prosciutti iberici di Tartessos provengono da animali

che sono stati nutriti attraverso ghiande ed erbe in uno dei tanti pascoli che la famiglia Castanos possiede lungo la penisola. Qualsiasi prodotto di marca Tartessos ha un certificato di qualità rilasciato da società esterne e approvate dal Accreditamento Qualità Nazionale. Un sigillo ulteriore, l'ispezione regolamentare della Denominazione d'Origine Jamón de Huelva, responsabile per la purezza dell'alimentazione degli animali.

Zona di produzione Jabugo



ALL BLACKS

DALLA SPAGNA: IL PATANEGRA

Un prodotto dal sapore unico
che riunisce tutte le qualità di
un alimento naturale
e artigianale della terra spagnola

50G €10 - 100G €20

PROSCIUTTO DI MAIALE NERO

L'entroterra italiano ci offre
le migliori interpretazione del
prosciutto di Maiale Nero

50G €8 - 100G €16

SPAGNA VS ITALIA

Il prosciutto crudo spagnolo
Patanegra a confronto quello
di suino nero dei Nebrodi, Sicilia

€20

MAIALE NERO

Selezione di salumi
di maiale nero

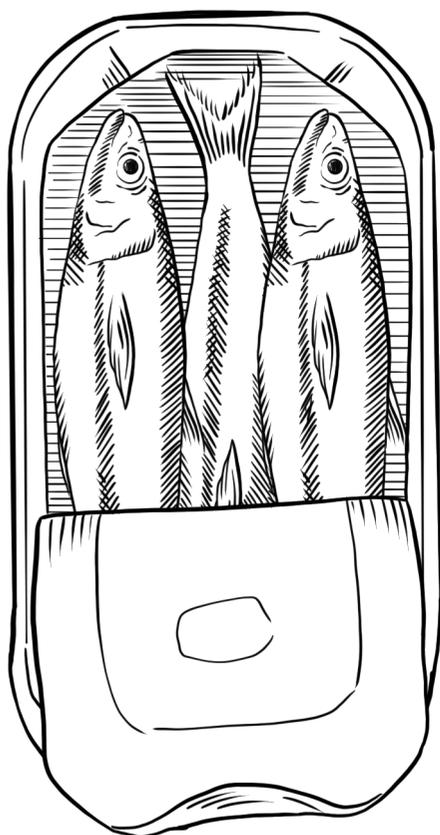
€15



ZONE DI PRODUZIONE DEL MAIALE NERO



LA NOSTRA SELEZIONE DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO



CODESA SERIE ORO

Affinato 1 anno in cantina
Sotto sale e olio d'oliva.
In 4 formati differenti

Peso 55 gr. 8/10 filetti **€13** **Peso 85 gr.** 11/14 filetti **€18**
Peso 120 gr. 12/16 filetti **€25** **Peso 190 gr.** 20/25 filetti **€33**

CODESA SERIE LIMITATA

Affinato 1 anno in cantina
Sotto sale e olio d'oliva.
In 4 formati differenti

Peso 55 gr. 7/10 filetti **€18** **Peso 85 gr.** 12/14 filetti **€25**
Peso 115 gr. 10/15 filetti **€41** **Peso 190 gr.** 20/25 filetti **€63**

CODESA SERIE LIMITATA BIO

Affinato in olio extra vergine
d'oliva biologico
e sale rosa dell'Himalaya
Peso 55 gr.

€22



LE ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

Prodotto ittico di eccellenza made in Spain, detto anche “Jamon de mar”. Le acciughe vengono pescate esclusivamente nel Mar Cantabrico nei mesi primaverili e subito selezionate una ad una per essere messe sotto sale nei barili. Qui rimangono per nove mesi, al termine dei quali vengono lavorate artigianalmente e inserite nella caratteristica scatola di latta con olio d’oliva. Ogni filetto è tenero, carnoso, saporito e non troverete neanche una spina! Codesa è uno dei produttori di acciughe cantabriche più famoso sui mercati internazionali. Le acciughe Codesa sono infatti

acciughe di qualità superiore, testimoniata dai riconoscimenti ottenuti internazionalmente. L’attività è situata a Laredo (Cantabria), dove avviene il 100% della produzione. Il prodotto è disponibile in vari formati: la serie oro si contraddistingue per l’utilizzo di filetti pescati tra aprile e maggio, maturati sotto sale per un anno prima del confezionamento sott’olio. La serie ecologica si distingue invece per l’utilizzo di olio extravergine ecologico. Infine la serie limitata si distingue per l’utilizzo di acciughe più grandi che restituiscono quindi filetti più carnosi.



I NOSTRI PANINI

**Prosciutto crudo,
Gorgonzola
Dop La Casera
e acciughe sott'olio**

€9

**Prosciutto crudo
selezione Eros Buratti
e robiola fresca
vaccina**

€7

**Prosciutto crudo
e Bufala Campana Dop**

€12

**Prosciutto crudo
e Gorgonzola Dop
La Casera**

€7



**Gorgonzola Dop
La Casera
e acciughe sott'olio**

€7

**Porchetta
e taleggio Dop
La Casera**

€8

**Gorgonzola Dop
La Casera e n'duja**
n'duja: salame piccante
spalmabile calabrese

€7

**Caciocavallo
e cime di rapa**

€7

Arkansas
Roastbeef dell'amico Meggiolaro,
artigiano del salame,
in provincia di Venezia,
con scamorza affumicata
e cipolle caramellate

€8

Roastbeef e senape

Roastbeef
"Meggiolaro" e senape
di Reims Clovis

€7

**Bastardo
e soppressa**
Formaggio bastardo del Grappa
e soppressa veneta
"Giovanni Bazza",
l'artigiano dei salumi

€7

Il classico
Pane e salame,
il nostro pasta fine

€5

Panino del campione

Pane caldo
con coppa Salini dell'alta
Val Nure, Piacenza

€6

Testone

Pane ai 5 cereali, salame di testa
"Famiglia Lombardi",
peperoni di carmagnola
"Cascina Fiume"
e robiola fresca "La Casera"

€7

Panino del muratore

Mortadella e provola;
Mortadelle esclusive
da "Artigianquality", "BBS",
"Franceschini"

€7

Sudtiroil

Speck e formaggio
di latteria artigianale

€7

Cotto, toma e pesto di pistacchi

€8

Pescivendolo

Tonno "IASA"
e robiola fresca

€7

5 cereali

Pane ai 5 cereali,
formaggio caprino
e melanzane grigliate sott'olio

€6

Iberica Express

Ciabatta di grano duro,
prosciutto crudo Patanegra
e Manchego
(pecorino spagnolo)

€16

Toast "carico" alla Humphrey Bogart

Pane in cassetta,
prosciutto cotto Branchi,
formaggio nostrano d'alpe
e peperoni Carmagnola

€10

Surprise sandwich

Panino a sorpresa
con minimo 4 ingredienti
scelti da Eros

€20

Erosburger

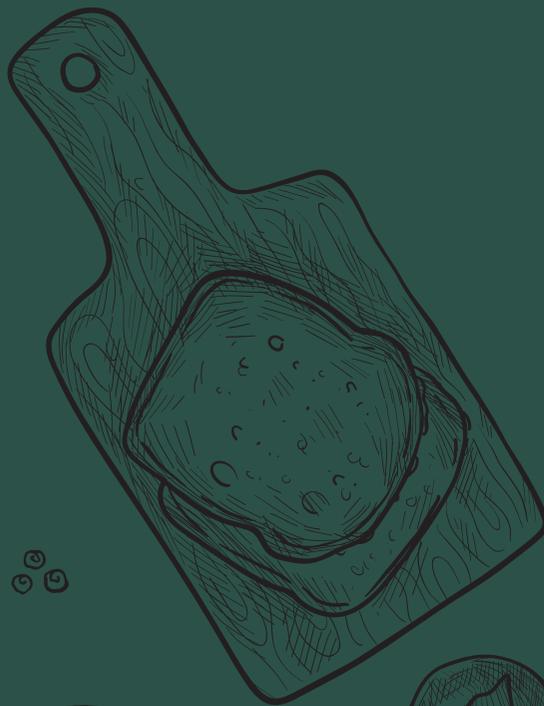
Mozzarella, prosciutto cotto
affumicato Branchi tagliato alto,
zucchine grigliate sott'olio,
Cheddar cheese

€13

500gr

Ciabatta di grano duro,
prosciutto crudo, mozzarella
di Bufala Campana Dop,
pomodori freschi,
origano e olio al basilico

€15



QUALCOSA DI DOLCE

PASTIERA

Dolce tipico della tradizione napoletana

€5

BUNET

Dolce tipico delle Langhe Piemontesi a base di anacardi, cacao, uova e latte

€6

PANE E CIOCCOLATA

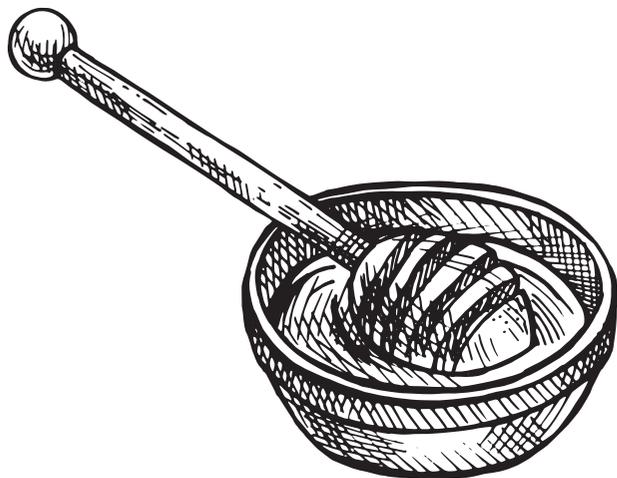
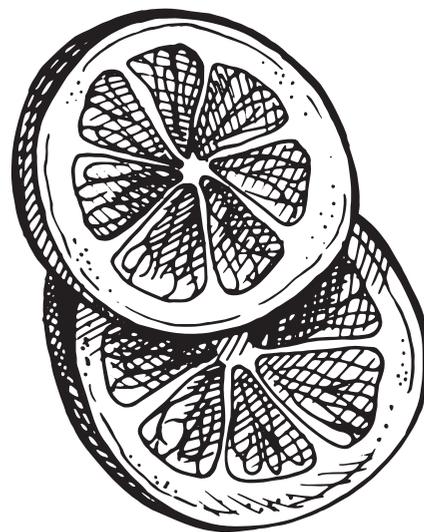
Fetta di pane della Panetteria Tiboni e cioccolata spalmabile Piemontese

€4

TORTE DI OLIVER

Trancio di torta della pasticceria Oliver di Galliate Lombardo

€7



TIRAMISÙ

Solo quando è fresco "Pasticceria jack", Parma

€6

BABÀ AL RUM

Altro esempio della bontà della cucina partenopea, prodotto dalla pasticceria "De Vivo del Pompei"

€6



CANTUCCI

Cantucci toscani con vino liquoroso

€6

MYSTHIOS

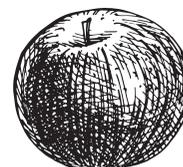
Yogurt greco, frutti di bosco sciroppati e croccante di meliga

€6

MASCARPONE O RICOTTA FRESCA

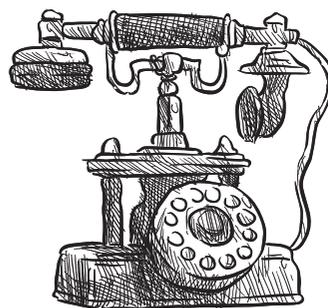
selezione La Casera

€5



AQUA
PLOSE
ACQUA MINERALE NATURALE

**La nostra storia nasce 60 anni fa
sul Monte Plose, da una sorgente a 1870 metri d'altezza
nelle montagne incontaminate dell'Alto Adige,
con la scoperta di un'acqua oggi riconosciuta come
una tra le migliori acque minerali al mondo.
Da quei luoghi incontaminati, dichiarati
patrimonio dell'umanità dall'Unesco,
abbiamo ereditato tanto. Tutto. L'amore per la terra
e i suoi frutti, la genuinità, la purezza, il rispetto.
La stessa eredità la trovate in ogni singola goccia
dei prodotti Plose.**



**+39 0323 581123
P.zza Ranzoni, 19
Verbania Intra**



www.formaggidieros.it