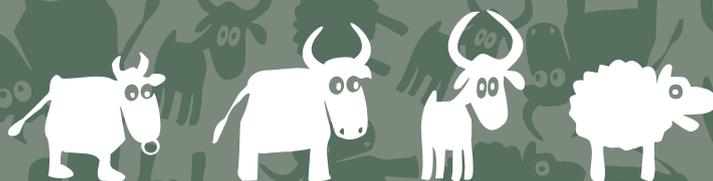




# LA CA SE RA



INTRA

# Forever Cheeses



Il giro d'Europa in 14 tappe

€ 20



## A Porco Libero

8 Tagli di suino, da cima a fondo:  
Testa, Guancia, Coppa, Capocollo, Pancetta, Lardo,  
Prosciutto Crudo e Culatello.

*Perché del Maiale si mangia tutto!*

€20



### I TAGLIERI

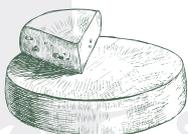
Single tagliere

€15



Tagliere compagnia  
(minimo 2 persone)

€15 a testa



### DAI NOSTRI PASTORI

Selezione di formaggi La Casera  
Solo Pecora  
Le nostre capre  
Blue cheese dal mondo



€12  
€12  
€13  
€13

### THE ALL BLACKS



#### Il Patanegra

Piatto di Patanegra 5 J (Tartessos),  
da noi direttamente importato

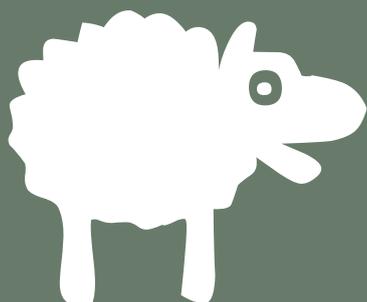
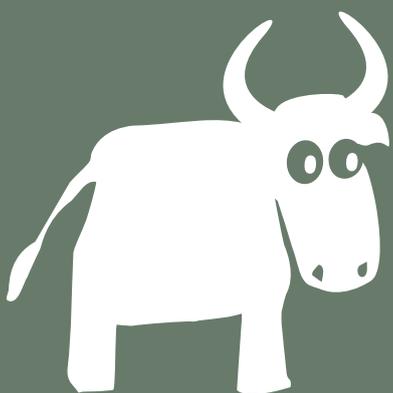
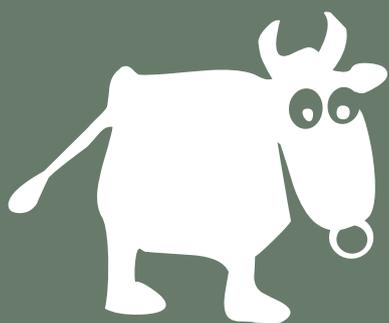
#### Spagna Vs Italia

Piatto di prosciutto crudo dei Nebrodi e Patanegra

#### Selezioni di salumi di maiale Nero

50g 10€  
100gr 20€

€20  
€20





## La Bufala o la Burrata con:

Prosciutto crudo La Casera	€12	Olive taggiasche	€10
Pomodori freschi e origano	€10	Salmone affumicato	€14
Puntarelle sott'olio	€12	Acciughe sott'olio La Casera	€12

## Le foie gras

### Piatto

Foie gras con salsa di fichi e fichi al Don Santo (vino liquoroso)

### Panino

Prosciutto cotto e foie gras

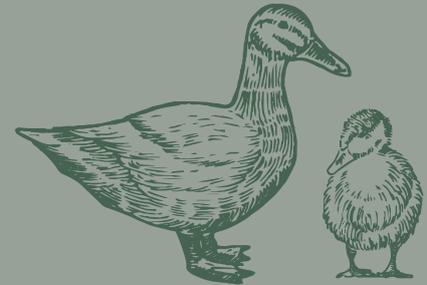
### Panino Intra Bilbao

Gorgonzola piccante, lomo iberico e foie gras

€19

€10

€13



## Le verdure LA CASERA

Giardiniera La Casera SMALL	€5
Giardiniera La Casera LARGE	€10
Verdure sott'olio SMALL	€5
Verdure sott'olio MEDIUM	€10
Verdure sott'olio LARGE	€15
Carciofi da Matera 100gr (Masseria Mirogallo)	€4
Carciofi con gambo (Agnoni)	€3 al pezzo

## I nostri SALUMI

### Tre crudi

Tre prosciutti crudi selezionati da Eros

€10

### Variazione di bresaola

Tre tipi di bresaola con robiola fresca

€10

### Carne secca, burro e pane nero

€7

### Poker di salami

Selezione di quattro tipi di salami

€10

### Lardo, miele e noci

Piatto con lardo, miele, noci e pane nero

€10

### Culatta e rafano

Cotto affumicato nostrano (Branchi), con rafano fresco

€10

### Toscano

Selezione di salumi toscani e tre pecorini

€12

### Romagna mia

Prosciutto crudo, crescenza e carciofini sott'olio

€13

### Via Emilia

Crudo di Parma, coppa della Valnure, Parmigiano Reggiano e giardiniera

€13

### Roast beef e pecorino

Carne selezionata (Meggiolaro) con pecorino La Casera

€13

### Roast beef, salsa tonnata e acciughe

€13

### Tartare di salsiccia

Tartare di salsiccia con senape, capperi e limone

€7

### Parma vs Zibello

Culatta cruda a confronto con il culatello di Zibello

€18

### il Carpaccio di:

- Manzo marinato con scaglie di formaggio a pasta dura €12
- Chianina accompagnato con Holzhofer in scaglie €14

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrate in questo negozio, possono essere contenuti ingredienti o coagulanti considerati allergeni. Si prega di avvisare il personale e/o consultare il libro degli allergeni.

# I Toast

## Toast La Casera

Pane in cassetta, prosciutto cotto Branchi, toma nostrana e senape in Grani

€8

## Toast Carico Humphrey Bogart

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

€12

# Fish & Sandwich

## Europa Calda, Europa Fredda

Formaggio fresco di capra, pistacchi, salmone e pomodori secchi

€10

## Oslo Express

Pane ai 5 cereali con burrata, salmone norvegese e pomodorini confit

€14

## Pescivendolo

Tonno in olio d'oliva e robiola fresca

€7

# I crostoni

## Dalla Puglia

Cime di rapa, caciocavallo e pomodorini semidry

€8

## Dalle Alpi

Carne Secca, Raclette e Cetriolini

€8

## "Fior di Carciofo"

Prosciutto cotto "Branchi", Raclette, Carciofi alla Cafona

€13

## Il Baccalà

Baccalà mantecato, Olive taggiasche, ventricina del Vastese Presidio Slow Food  Slow Food

€10

# Le focacce

## Stracciatella, Prosciutto Crudo, Pomodori confit

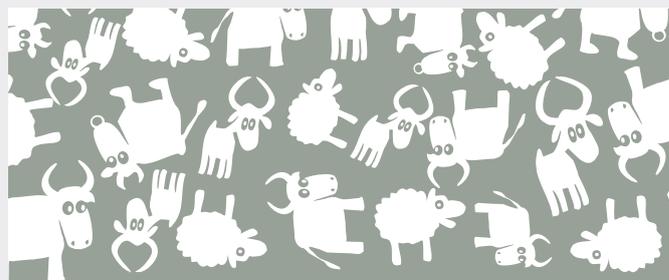
€10

## Porchetta, Provola affumicata, Maionese

€10

## Prosciutto cotto "Branchi", Bufala, Pomodori secchi

€12



# I BIG SIZE

## Erosburger

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

€13

## D'Abbash

Panino ai 5 cereali, burrata Pugliese, prosciutto crudo e pomodorini confit

€13

## 500gr

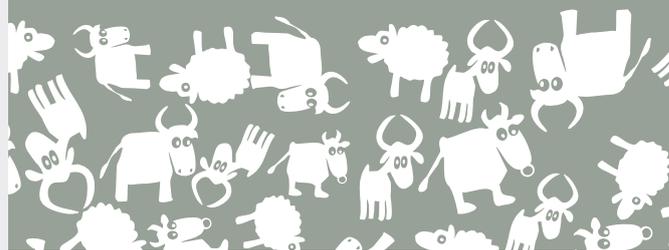
Ciabatta di grano duro, prosciutto crudo, mozzarella di bufala campana DOP, pomodori freschi, origano e olio al basilico

€15

## Uagliò

Pane ai cereali, burrata pugliese, acciughe, cime di rapa e pomodorini confit

€13



# I PANINI

**Roast beef d'Angus,  
Pecorino Toscano,  
Salsa Rucola e Grana**

€8

**Cotto, Toma  
e Pesto di Pistacchi**

€8

**Arkansas**

Roastbeef (Meggiolaro),  
con scamorza affumicata,  
e cipolle caramellate

€8

**Oklahoma**

Speck trentino,  
salsa rosa (Salsanatura),  
formaggio Fiore di Maggio

€10

**Bugiardo**

Porchetta, crescenza  
e pomodori secchi

€8

**New Jersey**

Roast beef (Meggiolaro),  
salsa tonnata (Salsanatura),  
cetriolini

€8

**Prosciutto Crudo  
Selezione Eros Buratti  
e Mozzarella di Bufala  
Campana DOP**

€12

**Prosciutto Crudo,  
Gorgonzola DOP  
La Casera  
e Acciughe sott'olio**

€9

**Prosciutto Crudo  
e Gorgonzola DOP  
La Casera**

€8

**Prosciutto Crudo  
Selezione Eros Buratti  
e Robiola Fresca  
Vaccina**

€7

**Dakota**

Prosciutto cotto arrosto,  
toma, salsa ai funghi  
piccante (Salsanatura)

€8

**Gorgonzola DOP  
La Casera  
e Acciughe sott'olio**

€7

**Gorgonzola  
La Casera DOP  
e N'duja**

(N'duja: salame piccante  
spalmabile calabrese)

€7

**Porchetta  
e Taleggio DOP  
La Casera**

€8

**Il Classico**

Pane e salame pasta fine

€6

**Caciocavallo  
e Cime di Rapa**

€7

**Roast beef e Senape**

Roastbeef (Meggiolaro)  
e senape (Clovis di Reims)

€8

**Sudtirolo**

Speck e formaggio  
Latteria artigianale

€7

**Riviera**

Tonno, pesto genovese  
e pomodori freschi

€8

**Panino del muratore**

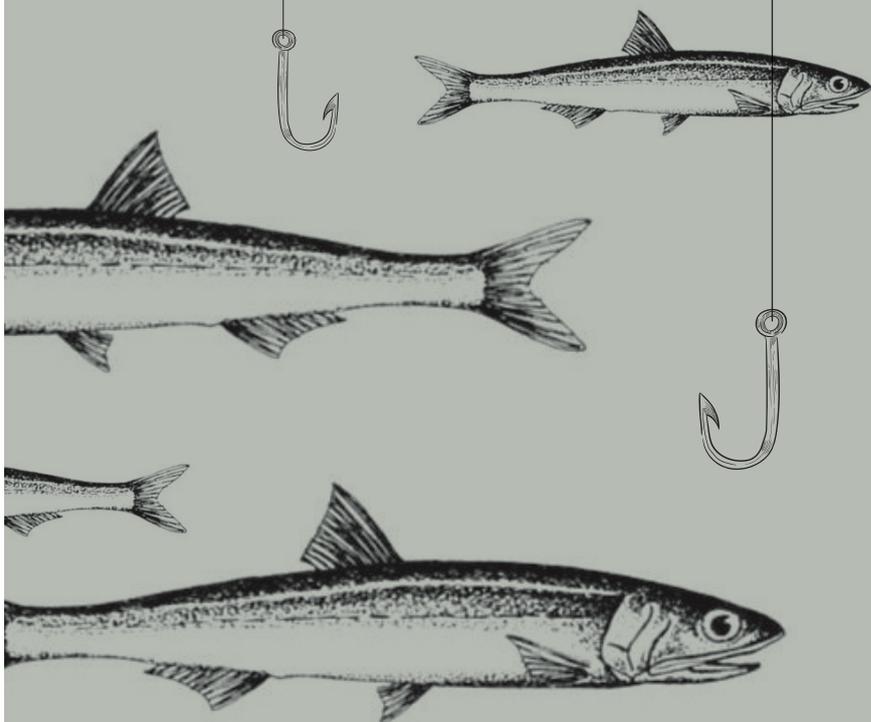
Mortadella e provola;  
(Mortadelle Bonfatti  
Presidio Slow Food)

  
Slow Food

€8

*Ogni settimana ne pensiamo di nuovi da farvi assaggiare.  
Sbircia il menù weekly e scopri quali.*

# LA PESCHERIA



## Dall'Italia...

### ACCIUGHE LA CASERA

€12

Acciughe La Casera accompagnate con burro e pane nero.

### ACCIUGHE ARMATORE DI CETARA (90gr)

€14

*Solo le Alici più grandi, pescate nel periodo primaverile in Costiera Amalfitana, vengono selezionate per diventare pregiati filetti di Alici sott'olio.*

*Il processo di maturazione avviene in terzigni, botti di castagno, per un periodo mai inferiore agli 8 mesi.*

*Tale pratica rispetta regole tramandate di generazione in generazione, un segreto che fa delle Alici un prodotto di eccellenza gastronomica.*

*Concluso il processo di maturazione, le Alici vengono pulite del sale, spinate e preparate per essere conservate in olio di oliva.*



## I piatti

### N&N

Salmone norvegese affumicato a fette, con burro e pane nero

€13

### Sockeye

Salmone Alaska Sockeye a tranci, con yogurt greco

€13

### Degustazione di salmone

Salmone a fette e a tranci con robiola fresca, capperi e aneto

€15



### Filetto di tonno rosso

Filetto di tonno rosso del Mediterraneo in olio con pomodori freschi

€18

### Ventresca di tonno rosso

Ventresca di tonno rosso del Mediterraneo in olio con pomodori freschi

€18

# Dalla Spagna...



Le acciughe del cantabrico  
selezione La Casera

€13

## LA SERIE ORO



8/10 filetti  
Peso 55 gr.

15



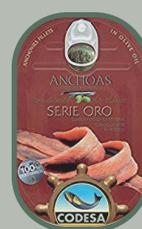
11/14 filetti  
Peso 85 gr.

18



12/16 filetti  
Peso 120 gr.

25



Peso 190 gr.

41

## LA SERIE LIMITATA

filetti selezionati e stagionati 1 anno in cantina



7/10 filetti  
Peso 55 gr.

18



12/14 filetti  
Peso 85 gr.

25



10/15 filetti  
Peso 115 gr.

33



Peso 190 gr.

63

*Il gusto caratteristico delle Alici del Cantabrico è caratterizzato, come accade spesso, dal luogo. L'oceano meno salato e molto più freddo del mar Mediterraneo, costringe le alici a muoversi di continuo. Questa maggiore attività fa sì che le alici del Cantabrico siano più carnose, magre ed anche dolci. Il secondo fattore è la lavorazione, infatti le acciughe vengono disposte al centro della botte con il sale all'esterno, che così può penetrare più lentamente. Le alici migliori vengono pescate tra aprile e maggio, vengono lavorate subito per poi restare sotto sale per almeno 6 mesi.*



# Sardine

€13

Servite con pane tostato e pomodorini confit.

## Per concludere in bellezza

# I DOLCI

<b>Torta di Nocciole</b> <i>della pasticceria F.lli Panzini di Montechiaro d'Asti</i> con pallina di gelato Fior di Latte	€6
<b>Pastiera napoletana</b>	€5
<b>Babà al rum</b> (3 pezzi)	€6
<b>Cantucci e calice di Don Santo</b>	€6
<b>Mysthios</b> Yogurt greco, crumble di pasta di meliga e frutti di bosco sciroppati	€6
<b>Mascarpone con crema...</b> a scelta tra: Pistacchio o Nocciola o Arachidi	€6
<b>Mascarpone con Marron glacé</b>	€7
<b>Bunet</b> Dolce tipico della tradizione piemontese	€6
<b>Tiramisù</b> della pasticceria "Jack" di Parma, solo quando è fresco	€6
<b>Torta di Mele</b> <i>del laboratorio "Fermat un Atim" di Nonio</i> con pallina di gelato Fior di Latte	€6
<b>Gelato Fior di Latte e Nocciola</b>	€6
<b>Sandwich di Panettone</b> Farcito con Gelato Fior di Latte	€9
<b>Cannolo con Ricotta Siciliana Dolce</b> con scaglie di cioccolato e granella di Pistacchio	€3,5

## LA CASERA

P.zza Ranzoni 19 . Intra . VB  
T. +39 0323 581123  
[www.formaggidieros.it](http://www.formaggidieros.it)

