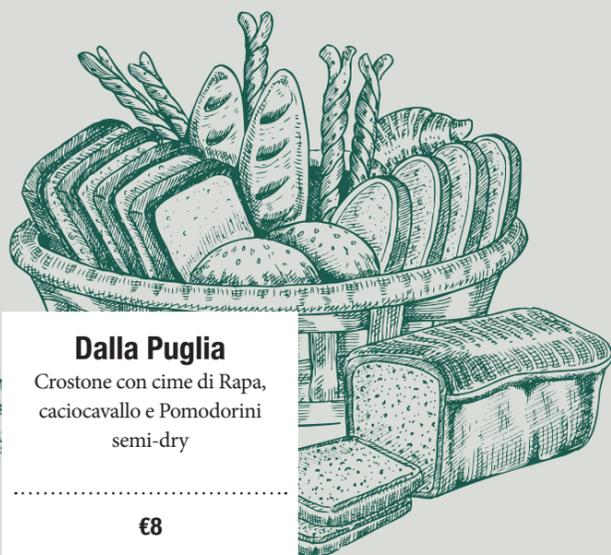


I NOSTRI PANINI



**Prosciutto crudo,
gorgonzola DOP
La Casera
e acciughe sott'olio**

€9

**Prosciutto crudo
e gorgonzola DOP
La Casera**

€7

Dalla Puglia

Crostone con cime di Rapa,
caciocavallo e Pomodorini
semi-dry

€8

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

€7

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

€7

**Prosciutto crudo
Selezione Eros Buratti
e bufala campana DOP**

€12

**Porchetta
e taleggio DOP
La Casera**

€8

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

€7

**Caciocavallo
e cime di rapa**

€7

Arkansas
Roastbeef (Meggiolaro),
in provincia di Venezia,
con scamorza affumicata
e cipolle caramellate

€8

Roastbeef e senape
Roastbeef
(Meggiolaro) e senape
(Reims Clovis)

€7

**Bastardo
e soppressa**
Formaggio Bastardo del Grappa
e soppressa veneta artigianale

€7

Il classico
Pane e salame,
il nostro pasta fine

€5

Panino del campione
Pane caldo
con coppa dell'alta
Val Nure, Piacenza

€6

Panino del muratore
Mortadella e provola;
(mortadelle esclusive da
Artigianquality, Bonfanti)

€7

Sudtirolo
Speck e formaggio
di latteria artigianale

€7

**Cotto, toma e pesto
di pistacchi**

€8

Pescivendolo
Tonno in olio d'oliva
e robiola fresca

€7

Toast La Casera
Pane in cassetta,
prosciutto cotto Branchi,
toma nostrana
e senape in grani

€7

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

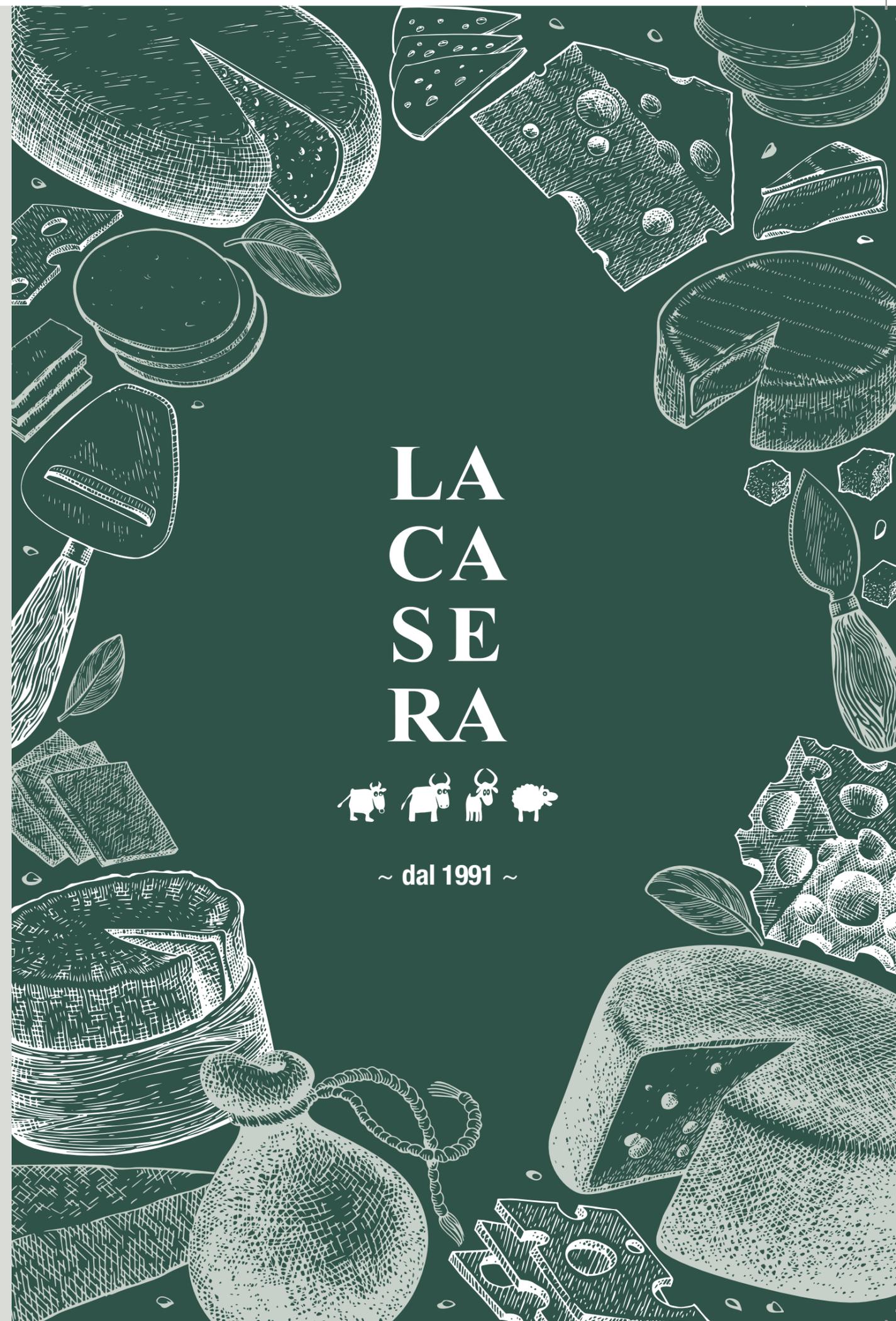
€15

D'Abbash
Panino ai 5 cereali,
burrata pugliese,
prosciutto crudo
e pomodorini confit

€12

Surprise sandwich
Panino a sorpresa
con minimo 4 ingredienti
scelti da Eros

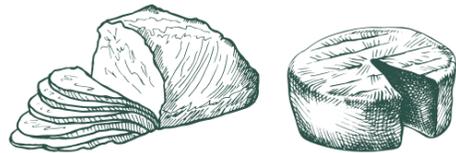
€20



LA CA SE RA

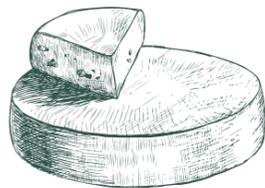


~ dal 1991 ~



I TAGLIERI

Single tagliere €15
Tagliere compagnia (minimo 2 persone) €15 a testa



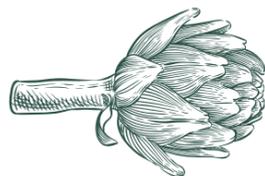
DAI NOSTRI PASTORI

Selezione di formaggi La Casera €10
Solo Pecora €10
Le nostre capre €12
Blue cheese dal mondo €12



LA BUFALA O LA BURRATA CON

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



LE VERDURE LA CASERA

Giardiniera La Casera €12
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 €10
Tre prosciutti crudi selezionati da Eros

Variazione di bresaola €10
Tre tipi di bresaola con robiola fresca

Carne secca, burro e pane nero €7

Poker di salami €10
Selezione di quattro tipi di salami

Lardo, miele e noci €10
Piatto con lardo, miele, noci e pane nero (Panetteria Tiboni)

Culatta e rafano €10
Cotto affumicato nostrano (Branchi), con rafano fresco

Toscano €12
Selezione di salumi toscani e tre pecorini

Romagna mia €12
Prosciutto crudo, crescenza e carciofini sott'olio

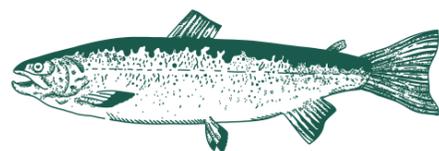
Via Emilia €13
Crudo di Parma, coppa della Valnure, Parmigiano Reggiano e giardiniera

Carpaccio €12
Carpaccio di bovino marinato con scaglie di formaggio a pasta dura

Roastbeef e pecorino €10
Carne selezionata (Meggiolaro) con pecorino La Casera

Tartare di salsiccia €7
Tartare di salsiccia con senape, capperi e limone

Parma vs Zibello €18
Culatta cruda a confronto con il culatello di Zibello



LA PESCHERIA

N&N €12
Salmone norvegese affumicato a fette, con burro e pane nero

Sockeye €12
Salmone Alaska Sockeye a tranci, con yogurt greco

Degustazione di salmone €14
Salmone a fette e a tranci con robiola fresca, capperi e aneto

Acciughe La Casera €10
Acciughe La Casera accompagnate con burro e pane nero

Acciughe del Cantabrico €15
Acciughe del Cantabrico accompagnate con burro e pane nero



Filetto di tonno rosso €14
Filetto di tonno rosso del Mediterraneo in olio con pomodori freschi

Ventresca di tonno rosso €15
Ventresca di tonno rosso del Mediterraneo in olio con pomodori freschi



LE FOIE GRAS

Piatto €19
Foie gras con salsa di fichi e fichi al Don Santo (vino liquoroso)

Panino €10
Prosciutto cotto e foie gras

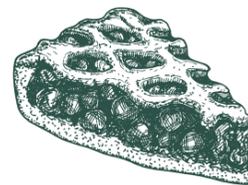


GLI ALL BLACKS

Il Patanegra 50g 10€
Piatto di Patanegra 5 J (Tartessos), da noi direttamente importato 100gr 20€

Spagna Vs Italia €20
Piatto di prosciutto crudo dei Nebrodi e Patanegra

Selezioni di salumi di maiale Nero €20



I DOLCI

Le torte mignon Del Laboratorio Morotti €7

Pastiera napoletana €5

Babà al rum €6

Cantucci e calice di Don Santo €6

Mysthios €6
Yogurt greco, crumble di pasta di meliga e frutti di bosco sciropati

Mascarpone con creme €5
Creme: pistacchio, nocciola, nocciola e cacao forte

Bunet €6
Dolce tipico della tradizione piemontese

Tiramisù €6
Della pasticceria "Jack" di Parma, solo quando è fresco

Torta alle Mele con pallina di gelato Fior di Latte €6
Laboratorio "Fermat un Atim" di Nonio

Gelato Fior di Latte e Nocciola €6
con cialda di Montecatini

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



PANINI le ultime creazioni di Davide

New Jersey

Roastbeef, salsa tonnata, cetrioli

€8

Dakota

Cotto arrosto, toma, salsa ai funghi piccante

€8

Oklahoma

Speck Trentino, Salsa Rosa (Salsanatura), formaggio Fiore di Maggio

€10

Il Vuncione

Porchetta, peperonata, maionese

€10

Bugiardo

Porchetta, Crescenza e Pomodori Secchi

€8

Riviera

Tonno, pesto genovese, pomodori freschi

€8

Europa Calda, Europa Fredda

Formaggio fresco di capra, pistacchi, salmone, pomodori secchi

€10

Oslo Express

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

€14