



# LA CA SE RA

# Weekly

## -GLI SPECIALI-

### Oklahoma

Speck (Dal Massimo Goloso), Salsa Rosa (Salsanatura, prodotto artigianale senza conservanti), formaggio Fior di Maggio

€10

### B&B

Bitto DOP stagionato, Bresaola della Valtellina dell'artigiano Mottolini di Poggiridenti (SO)

€8

## -DALLA CANTINA-

### Cavazza

**Colli Berici DOC "Cicogna" 2016 - 25 €**  
Cabernet Sauvignon

Il nome "Cicogna" deriva dall'omonima località del comune di Alonte. Dopo una cernita manuale delle uve in pianta, la successiva fermentazione del mosto avviene sulle bucce per 12 giorni in acciaio. Segue affinamento in barrique per 12 mesi e in bottiglia per almeno 10 mesi.

Colore rubino estremamente ricco e profondo, profumo fruttato di piccoli frutti a bacca rossa e spezie. Al palato risulta pieno e vellutato, elegantemente tannico, con un finale persistente.

## -IL COCKTAIL DEL MOMENTO-

### "PRIMO CARNERA"

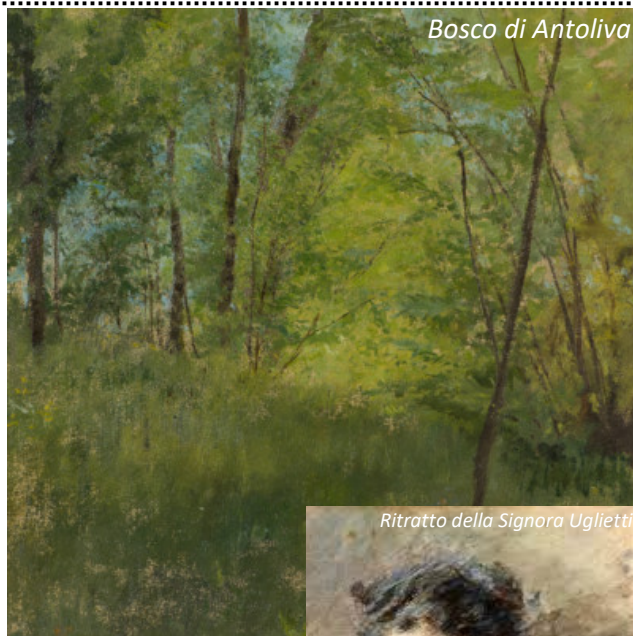
Leggenda vuole che l'Americano, il mitico cocktail nato in Italia, sia stato inventato in onore del famoso pugile italo-americano. Noi lo prepariamo con il Bitter "Fusetti" e il Vermouth di Torino "Bellardi".

8 €

## -DOLCI PROPOSTE -

La nostra selezione di piccola pasticceria del laboratorio Morotti

Cheesecake	€ 7
Crostatina di frutta	€ 7
Linzer	€ 7
Mela Rustica	€ 7
Muffin al Cioccolato	€ 7
Muffin Lampone	€ 7
Delizia al Pistacchio	€ 7
Strudel	€ 7
Tiramisù	€ 7



## -FOTO DELLA SETTIMANA - LE OPERE DI DANIELE RANZONI

INTRA

Il pittore Daniele Ranzoni, dal quale prende nome l'omonima piazza, è stato un illustre pittore vissuto tra il 1843 e il 1889, esponente del movimento della Scapigliatura.