

LA
CA
SE
RA

MENU

Benvenuti alla bottega con i tavoli
di Piazza Ranzoni

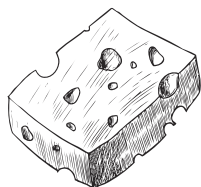
AQUA
PLOSE
ACQUA MINERALE NATURALE

I NOSTRI FORMAGGI

SOLO CAPRA

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

€12



A TUTTA PECORA

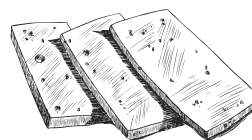
Dalla nostra cantina di stagionatura, la selezione di formaggi di pecora

€10

SELEZIONE DI BLUE DAL MONDO

Selezione tra i Nostri Blue, in base alla stagionalità

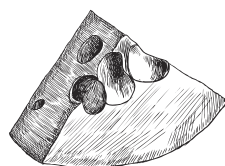
€10



DALLE ALPI CON FURORE

Selezione di 4 Tome di montagna

€6



IL RE DEI FORMAGGI "IL PARMIGIANO"

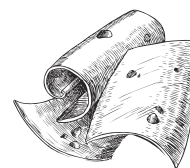
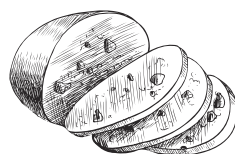
I due parmigiani: uno di Parma, l'altro di Reggio Emilia

€10

DAI NOSTRI PASTORI

Selezionati da Eros dalla cantina di affinamento, 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

€12

+

Pomodori freschi

€10

+

Puntarelle

€12

+

Olive Taggiasche

€10

+

Caponata Siciliana

€12

+

Salmone Affumicato

€14

+

Alici Marinate

€14

+

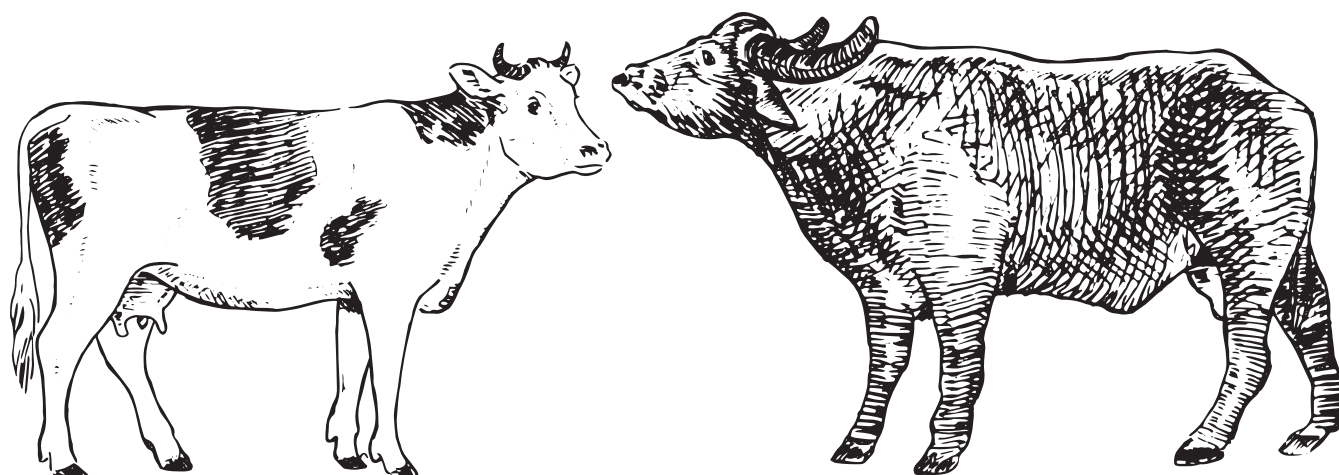
Acciughe

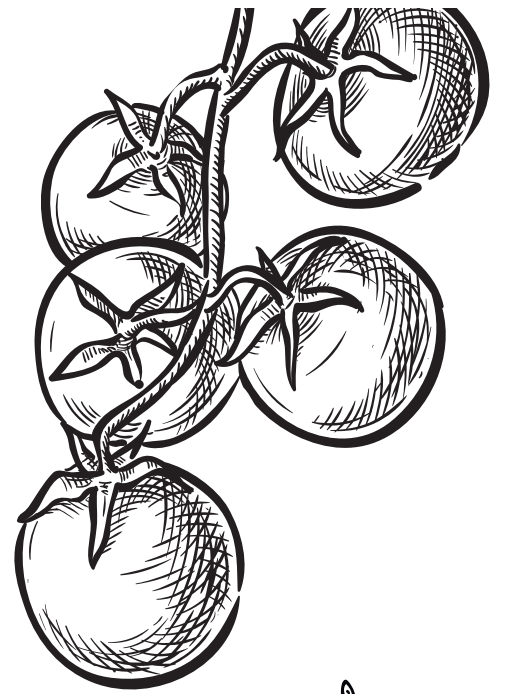
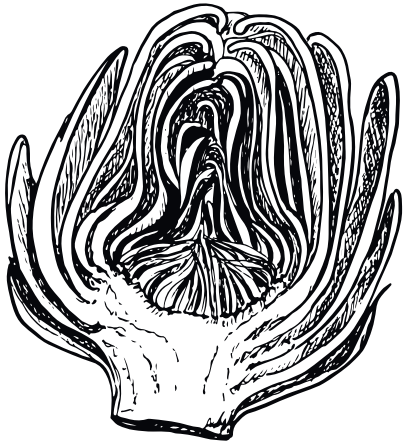
€12

+

Colatura di Alici

€12





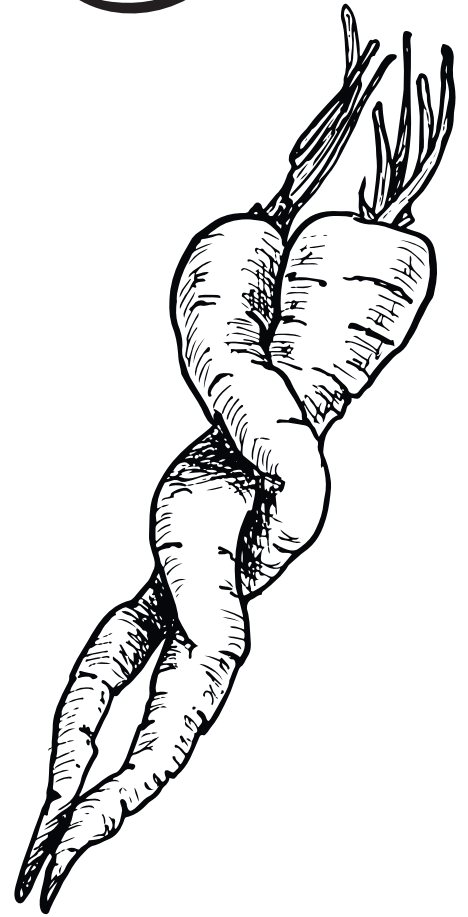
LE VERDURE



GIARDINIERA

Sott'olio o agrodolce?

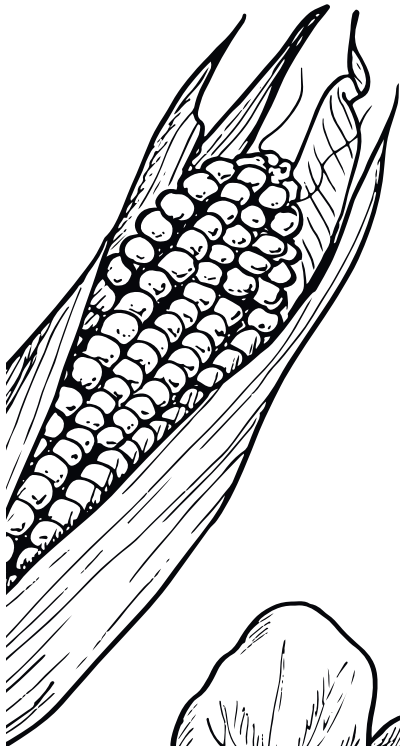
€12



I SOTT'OLI

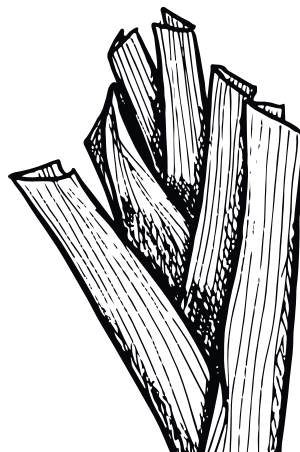
Misto di verdure sott'olio

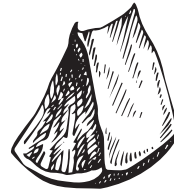
Small €5 - Medium €10 - Large €15



I CARCIOFI DELLA CASERA

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





TAGLIERE

le migliori selezioni
di Salumi e Formaggi

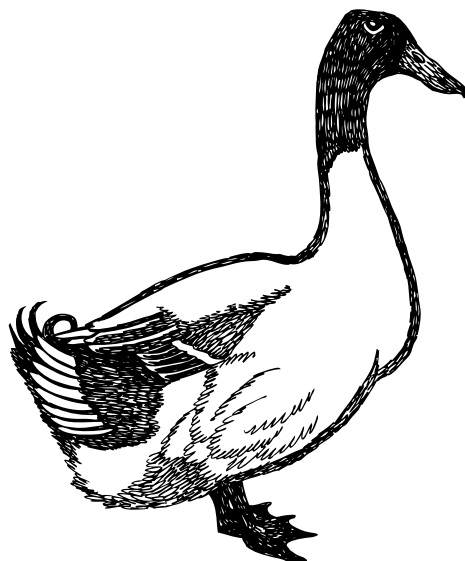
TAGLIERE PER LA COMPAGNIA

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

€10

LARDO, MIELE E NOCI

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

€10

CARNE SECCA, BURRO E PANE NERO

€7

CULATTA E RAFANO

Cotto affumicato nostrano "Branchi" con rafano fresco

€10

ROMAGNA MIA

Prosciutto crudo, crescenza e carciofini sott'olio

€12

CARPACCIO

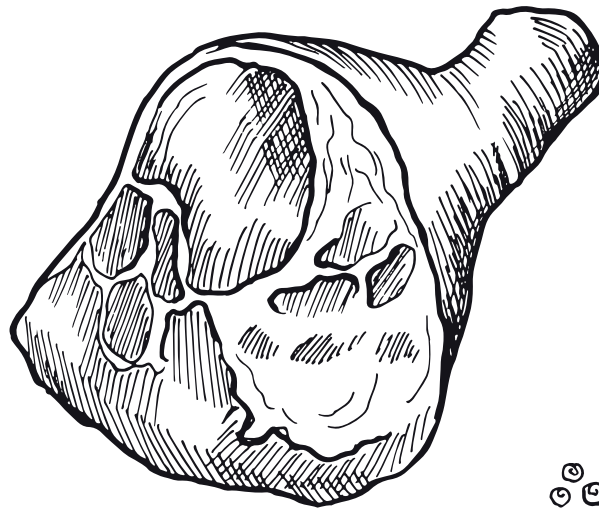
Fesa bovina salmistrata con scaglie di formaggio duro

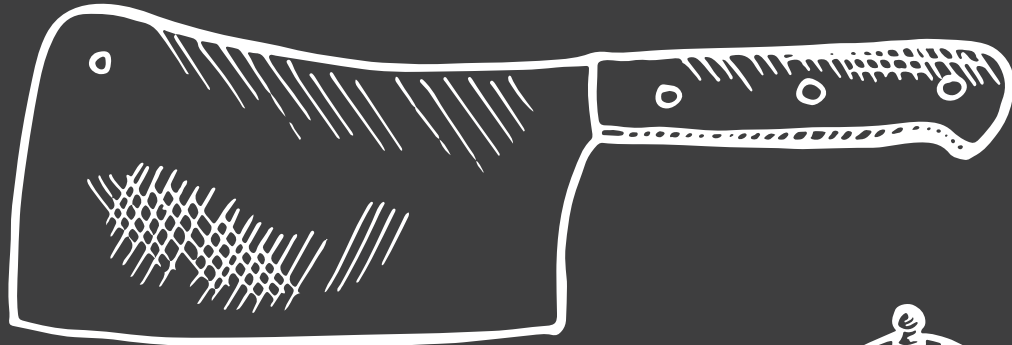
€12

PARMA VS ZIBELLO

Culatata cruda a confronto con il Culatello di Zibello

€18





ALL BLACKS



MAIALE NERO

Selezione di salumi di maiale nero

€15

SPAGNA VS ITALIA

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

€20



DALLA SPAGNA: IL PATANEGRA

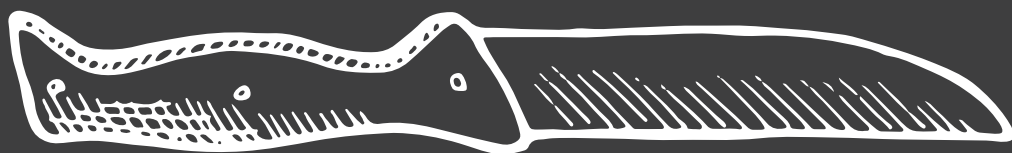
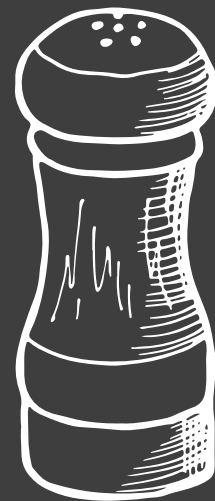
Un prodotto dal sapore unico che riunisce tutte le qualità di un alimento naturale e artigianale della terra spagnola

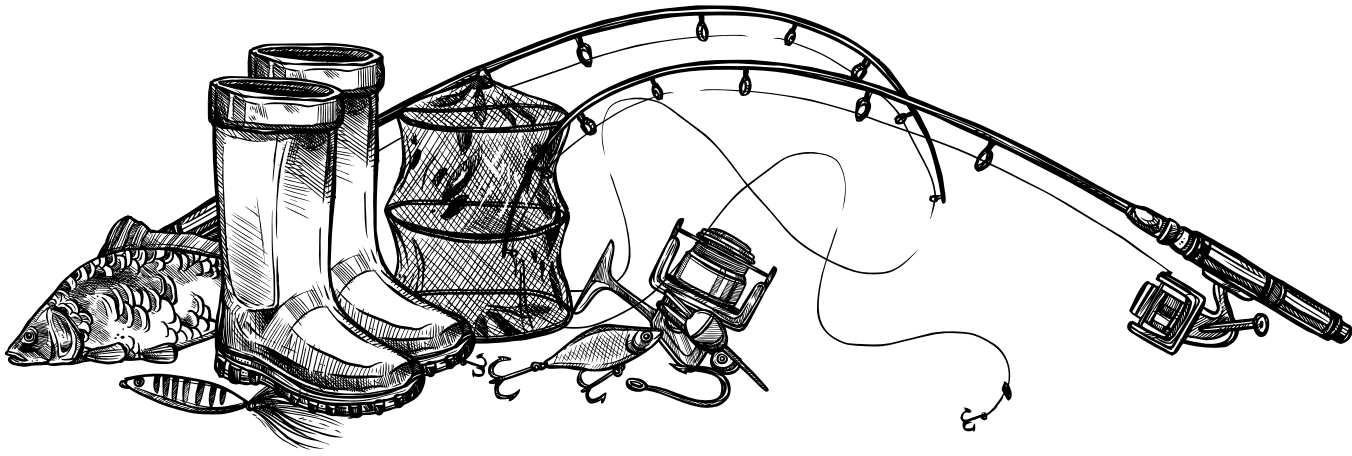
50G €10 - 100G €20

DALLA SICILIA: IL NERO DEI NEBRODI

L'entroterra siculo ci offre l'habitat ideale per il Maiale Nero e il suo prosciutto regala sapori a dir poco entusiasmanti

50G €8 - 100G €16





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

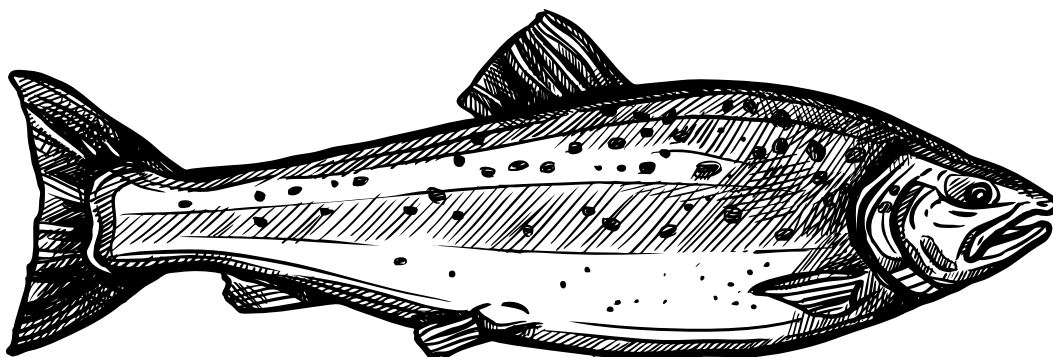
Acciughe della Casera accompagnate a burro e pane nero

€10

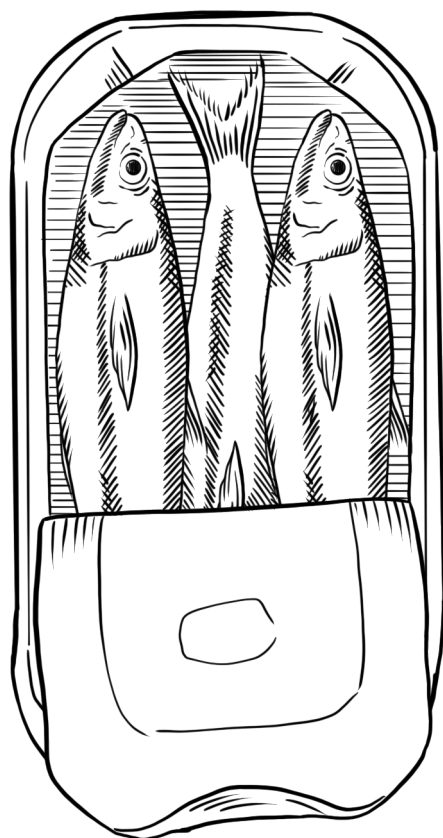
DEGUSTAZIONE DI SALMONE

Tranci o fette di salmone con robiola, capperi e aneto

€14



LA NOSTRA SELEZIONE DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO



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**

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**

SERIE LIMITATA BIO

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

€22



I NOSTRI PANINI

**Prosciutto crudo,
Gorgonzola
Dop La Casera
e acciughe**

€9

**Prosciutto crudo
selezionato
e robiola**

€7

**Prosciutto crudo
e Bufala Campana Dop**

€12

**Prosciutto crudo
e Gorgonzola Dop
La Casera**

€7



**Gorgonzola Dop
La Casera e acciughe**

€7

Porchetta e taleggio

€8

Zola e 'nduja

€7

**Caciocavallo
e cima di rapa**

€7

Arkansas
Roastbeef,
scamorza affumicata
e cipolle caramellate

€8

Roastbeef e senape
Roastbeef di carne
"Meggiolaro" e senape

€7

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

€7

Il classico
Pane e salame

€5

Panino del campione

Pane caldo con coppa dell'alta Val Nure, Piacenza

€6

Testone

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

€7

Panino del muratore

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

€7

Sudtiroil

Speck altoatesino e formaggio di latteria artigianale

€7

Cotto, toma e pesto di pistacchi

€8

Pescivendolo

Tonno italiano e robiola fresca

€7

5 cereali

Pane ai 5 cereali, formaggio caprino e melanzane grigliate sottolio

€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 d'alpe e peperoni

€10

Surprise sandwich

Panino a sorpresa con minimo 4 ingredienti scelti da Eros

€20

Erosburger

Mozzarella, prosciutto cotto affumicato Branchi tagliato alto, zucchine grigliate sottolio, Cheddar cheese

€13

500gr

Ciabatta di grano duro, prosciutto cotto di Cuneo, mozzarella di Bufala campana, pomodori freschi, origano e olio al basilico

€15



QUALCOSA DI DOLCE

PASTIERA

Dolce tipico della tradizione napoletana prodotto dalla pasticceria "Di Ciaccio di Gaeta"

€5

BUNET

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

€6

PANE E CIOCCOLATA

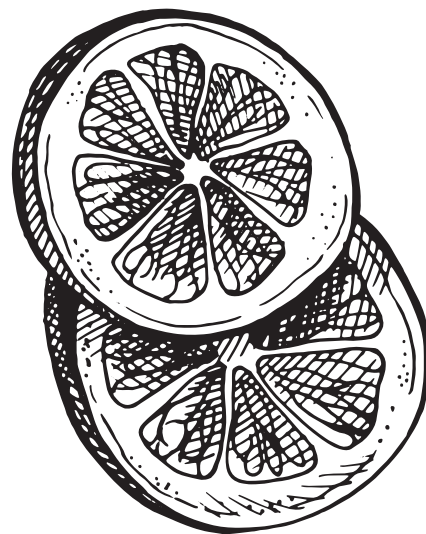
Fetta di pane della panetteria Tiboni e cioccolata piemontese

€4

TORTE DI OLIVER

Trancio di torta della pasticceria Oliver di Castelletto Sopraticino

€7



TIRAMISÙ

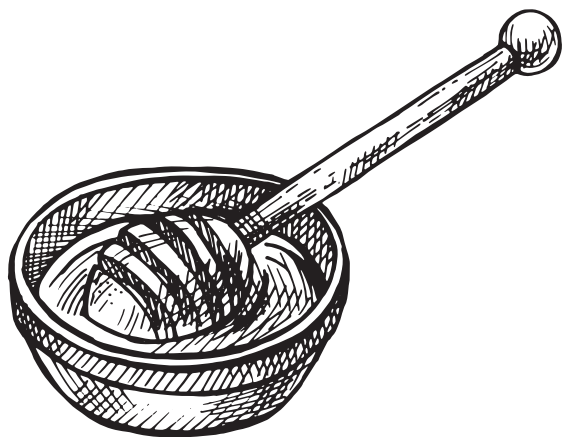
Solo quando è fresco "Pasticceria jack", Parma

€6

BABÀ AL RUM

Tipico dolce della tradizione napoletana con doppia lievitazione, aromatizzato al rum

€6



CANTUCCI

Cantucci con vino liquoroso

€6

MASCARPONE O RICOTTA FRESCA

"Caseificio Valsamoggia"

€5

MYSTHIOS

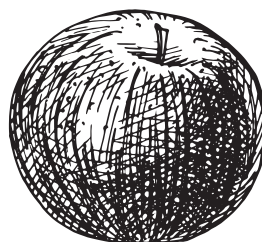
Yogurt greco, frutti di bosco e croccante di meliga

€6

PANETTONE LA CASERA

Per la compagnia

€30



PANETTONE MIGNON

Panettone artigianale La Casera 100g con crema di pistacchio o nocciola

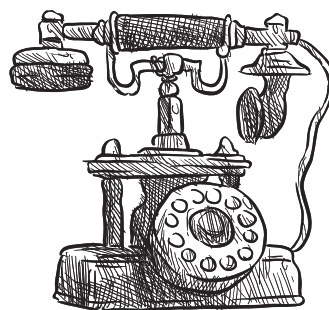
€6 + crema €8

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