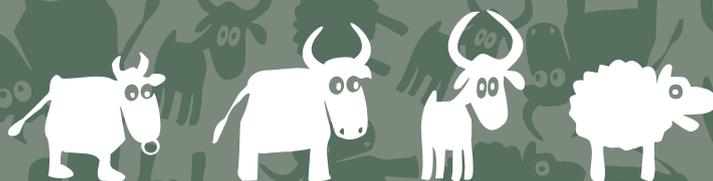




LA CA SE RA



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

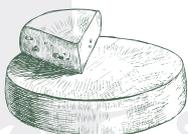
Single tagliere

€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 €13
100gr €25

€25
€22



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

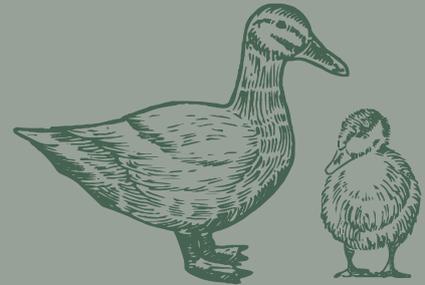
Panino Intra Bilbao

Gorgonzola piccante, lomo iberico e foie gras

€19

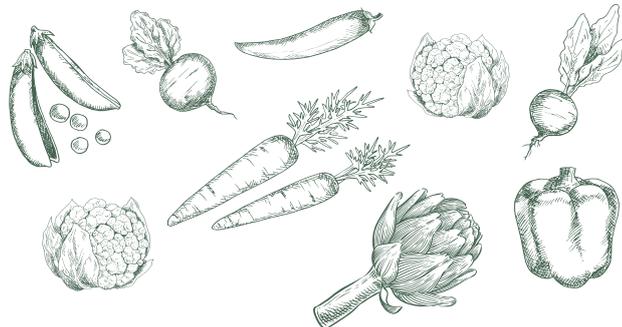
€10

€13



Tartare di Manzo piemontese €10
con funghi porcini sott'olio

Tartare di Manzo piemontese €8



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
Insalata russa SMALL	€5
Insalata russa LARGE	€10

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

Culatta e rafano €10

Cotto affumicato nostrano (Branchi), con rafano fresco

Toscano €12

Selezione di salumi toscani e tre pecorini

Romagna mia €13

Prosciutto crudo, crescenza e carciofini sott'olio

Via Emilia €15

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

Roast beef e pecorino €13

Carne selezionata (Meggiolano) con pecorino La Casera

Roast beef, salsa tonnata e acciughe €13

Parma vs Zibello €18

Culatta cruda a confronto con il culatello di Zibello

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

€15

Pescivendolo

Tonno in olio d'oliva e robiola fresca

€7

Italy-Norway

Salmone norvegese, burrata e olive taggiasche

€13

I crostoni

Dalla Puglia

Cime di rapa, caciocavallo e pomodorini semidry

€9

Dalle Alpi

Carne Secca, Raclette e Cetriolini

€10

"Fior di Carciofo"

Prosciutto cotto "Branchi", Raclette, Carciofi alla Cafona

€13

Il Baccalà

Baccalà mantecato, Olive taggiasche, ventricina del Vastese 🍷

€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

€14

D'Abbash

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

€14

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

€14

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,
formaggio Fiore di Maggio

€10

Bugiardo

Porchetta, crescenza
e pomodori secchi

€8

New Jersey

Roast beef (Meggiolaro),
salsa tonnata,
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

€8

Sudtirolo

Speck e formaggio
Latteria artigianale

€7

Riviera

Tonno, pesto genovese
e pomodori freschi

€8

Panino del muratore

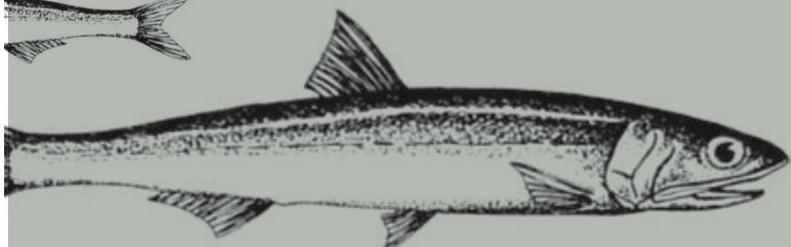
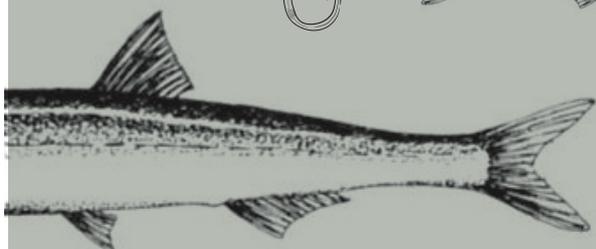
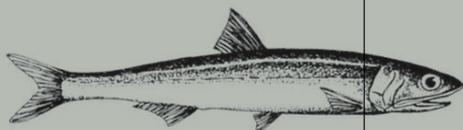
Mortadella e provola;
(Mortadelle Bonfatti
Presidio Slow Food)


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

45g €12 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

Salmone e giardiniera

Salmone a fette e a tranci con giardiniera in agrodolce

€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



7/10 filetti
Peso 55 gr.

15



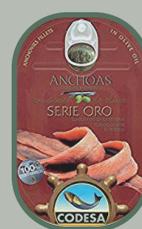
11/14 filetti
Peso 85 gr.

20



10/15 filetti
Peso 120 gr.

28



Circa 30 filetti
Peso 165 gr.

45

LA SERIE LIMITATA

filetti selezionati e stagionati 1 anno in cantina



7/10 filetti
Peso 55 gr.

23



11/14 filetti
Peso 85 gr.

28



10/15 filetti
Peso 115 gr.

45



20/25 filetti
Peso 165 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

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

