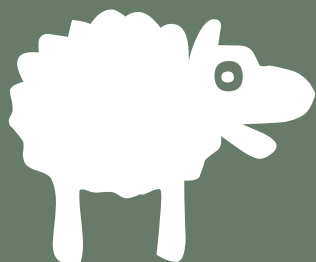
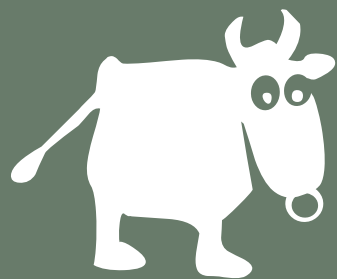




LA CA SE RA



INTRA



ALLERGENI

- 1 - Glutine
- 2 - Crostacei
- 3 - Uova
- 4 - Pesce
- 5 - Arachidi
- 6 - Soia
- 7 - Latte
- 8 - Frutta a guscio
- 9 - Sedano
- 10 - Senape
- 11 - Semi di sesamo
- 12 - Anidride solforosa e solfiti
- 13 - Lupini
- 14 - Molluschi

*congelato

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 7-10

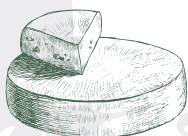
Single tagliere

€17



Tagliere compagnia
(minimo 2 persone)

€15 a testa



DAI NOSTRI PASTORI 7-10

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

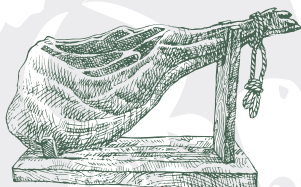


€12

€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 Bufala⁷ o la Burrata⁷ con:

Prosciutto crudo La Casera	€12	Olive taggiasche	€10
Pomodori freschi e origano	€10	Salmone affumicato ⁴	€15
Puntarelle sott'olio	€12	Acciughe sott'olio La Casera ⁴	€12

Le foie gras

Piatto¹⁻¹⁰⁻¹²

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

Panino¹

Prosciutto cotto e foie gras

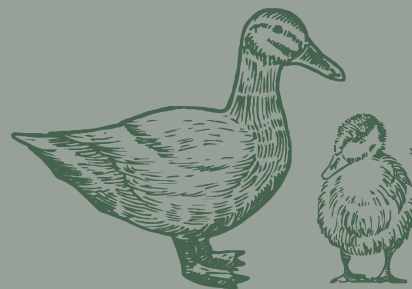
Panino Intra Bilbao¹⁻⁷

Gorgonzola piccante, lomo iberico e foie gras

€19

€10

€13



Tartare di Manzo piemontese¹⁰ €10
con funghi porcini sott'olio

Tartare di Manzo piemontese¹⁰ €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 ³⁻⁹	€5
Insalata russa LARGE ³⁻⁹	€10

I nostri SALUMI

Tre crudi €12

Tre prosciutti crudi selezionati da Eros

Variazione di bresaola €10

Tre tipi di bresaola con robiola fresca

Carne secca, burro e pane nero¹⁻⁷ €7

Poker di salami €10

Selezione di quattro tipi di salami

Lardo, miele e noci¹⁻⁸ €10

Piatto con lardo, miele, noci e pane nero

Culatta e rafano €10

Cotto affumicato nostrano (Branchi), con rafano fresco

Toscano⁷ €15

Selezione di salumi toscani e tre pecorini

Romagna mia⁷ €13

Prosciutto crudo, crescenza e carciofini sott'olio

Via Emilia⁷ €15

Prosciutto Crudo, coppa della Valnure,

Parmigiano Reggiano e giardiniera

Roast beef e pecorino⁷ €13

Roast beef con pecorino La Casera

Roast beef, salsa tonnata e acciughe³⁻⁴ €15

Parma vs Zibello €18

Culatta cruda a confronto con il culatello di Zibello

il Carpaccio di manzo:

• Parmigiano ⁷	€12
• Holzhofer ⁷	€14

I Toast

Toast La Casera¹⁻⁷⁻¹⁰

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

€8

Toast Carico Humphrey Bogart¹⁻⁷

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

€12

Fish & Sandwich

Europa Calda, Europa Fredda¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸

Formaggio fresco di capra, pistacchi, salmone e pomodori secchi

€10

Oslo Express¹⁻⁴⁻⁷

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

€15

Pescivendolo¹⁻⁴⁻⁷

Tonno in olio d'oliva e robiola fresca

€7

Italy-Norway¹⁻⁴⁻⁷

Salmone norvegese, burrata e olive taggiasche

€13

I crostoni

Dalla Puglia¹⁻⁷

Cime di rapa, caciocavallo e pomodorini semidry

€9

Dalle Alpi¹⁻⁷

Carne Secca, Raclette e Cetriolini

€10

"Fior di Carciofo"¹⁻⁷

Prosciutto cotto, Raclette e carciofi alla Cafona

€13

Il Baccalà¹⁻⁴⁻⁷

Baccalà mantecato, Olive taggiasche, ventricina piccante 🍷

€11

Le focacce

Stracciatella, Prosciutto Crudo, Pomodori confit

€10

Porchetta, Provola affumicata, Maionese¹⁻³⁻⁷

€10

Prosciutto cotto "Branchi", Bufala, Pomodori secchi¹⁻⁷

€12

I BIG SIZE

Erosburger¹⁻⁷

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

€14

D'Abbash¹⁻⁷

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

€14

500gr¹⁻⁷

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

€15

Uagliò¹⁻⁴⁻⁷

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

€14

I PANINI

**Roast beef La Casera,
Pecorino Toscano,
Salsa Rucola e Grana**

1-3-7

€8

**Cotto, Toma
e Pesto di Pistacchi**

1-7-8

€8

Arkansas

Roastbeef,
scamorza affumicata e
cipolle caramellate

1-7

€8

Oklahoma

Speck trentino,
salsa rosa,
formaggio Fiore di Maggio

1-3-7-14

€10

Bugiardo

Porchetta, crescenza
e pomodori secchi

1-7

€8

New Jersey

Roast beef,
salsa tonnata,
cetriolini

1-3-4

€8

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

1-7

€12

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

1-4-7

€9

**Prosciutto Crudo
e Gorgonzola DOP
La Casera**

1-7

€8

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

1-7

€7

Dakota

Prosciutto cotto arrosto,
toma, salsa ai funghi
piccante

1-3-7

€8

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

(N'duja: salame piccante
spalmabile calabrese)

1-7

€8

**Porchetta
Toma e
Caponata Siciliana**

1-7-8-10

€8

**Porchetta
e Taleggio DOP
La Casera**

1-7

€8

Il Classico

Pane e salame pasta fine

1

€6

**Caciocavallo
e Cime di Rapa**

1-7

€7

**Tacchino arrosto,
scamorza affumicata,
salsa rosa ai gamberi
e pomodori freschi**

1-2-3-7

€9

Südtirol

Speck e formaggio
Latteria artigianale

1-7

€9

Riviera

Tonno, pesto genovese
e pomodori freschi

1-4-8

€8

Panino del muratore

Mortadella e provola;
(Mortadelle Bonfatti
Presidio Slow Food)

 Slow Food

1-7

€8

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

LA PESCHERIA



Dall'Italia...

ACCIUGHE LA CASERA ¹⁻⁴⁻⁷

€12

Acciughe La Casera accompagnate
con burro e pane nero.

I piatti

N&N ¹⁻⁴⁻⁷

Salmone norvegese affumicato a fette,
con burro e pane nero

€13

Sockeye ⁴⁻⁷

Salmone Alaska Sockeye a tranci, con yogurt greco

€13

Degustazione di salmone ⁴⁻⁷

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 ⁴

Filetto di tonno rosso del Mediterraneo
in olio con pomodori freschi

€18



Filetto di tonno rosso ⁴

Filetto di tonno rosso con pomodori
semi-dry e olive taggiasche

€20

Ventresca di tonno rosso ⁴

Ventresca di tonno rosso del Mediterraneo in olio
con pomodori freschi

€18

ACCIUGHE ARMATORE DI CETARA ¹⁻⁴⁻⁷

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, spinare e preparate per essere conservate in
olio di oliva.*



Dalla Spagna...



Le acciughe del cantabrico selezione La Casera

1-4-7

€15

LA SERIE ORO

1-4-7



7/10 filetti
Peso 55 gr.

18



11/14 filetti
Peso 85 gr.

23



10/15 filetti
Peso 120 gr.

30



Circa 30 filetti
Peso 165 gr.

45

LA SERIE LIMITATA

filetti selezionati e stagionati 1 anno in cantina

1-4-7



7/10 filetti
Peso 55 gr.

23



11/14 filetti
Peso 85 gr.

30



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

1-4

€13

Servite con pane tostato e pomodorini confit.

Per concludere in bellezza I DOLCI

Torta di Nocciole della pasticceria F.lli Panzini di Montechiaro d'Asti con pallina di gelato Fior di Latte ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	€6
Babà al rum (5 pezzi) ¹⁻³⁻⁸	€6
Cantucci e calice di Don Santo ¹⁻³⁻⁸⁻¹²	€6
Mysthios ¹⁻³⁻⁷⁻¹² Yogurt greco, crumble di pasta di meliga e amarene sciroppate	€6
Mascarpone con crema... ⁷⁻⁸ a scelta tra: Pistacchio o Nocciola o Cioccolato	€6
Mascarpone con Marron glacé ⁷	€7
Bunet ¹⁻³ Dolce tipico della tradizione piemontese	€6
Tiramisù ¹⁻³⁻⁶ della pasticceria "Jack" di Parma, solo quando è fresco	€6
Torta di Mele del laboratorio "Fermat un Atim" di Nonio ¹⁻³⁻⁷ con pallina di gelato Fior di Latte	€6
Gelato Fior di Latte e Nocciola ⁷⁻⁸	€6
Sandwich di Panettone ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ Farcito con Gelato Fior di Latte	€9
Affogato ³⁻⁷⁻⁸ Gelato Fior di Latte con zabaglione o pistacchio dell'Azienda Lolli	€6

LA CASERA

P.zza Ranzoni 19 . Intra . VB
T. +39 0323 581123
www.formaggidieros.it



La Casera



formaggi_di_eros