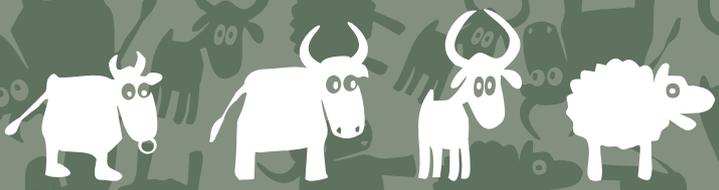


LA CA SE RA



INTRA

Forever Cheeses

Cheese all around Europe!

Il giro d'Europa in 14 tappe ⁷

€ 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

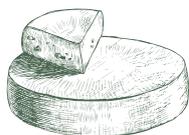
I TAGLIERI ⁷⁻¹⁰

Single tagliere

€17

Tagliere compagnia
(minimo 2 persone)

€15 a testa



DAI NOSTRI PASTORI ⁷⁻¹⁰



Selezione di formaggi La Casera

€12

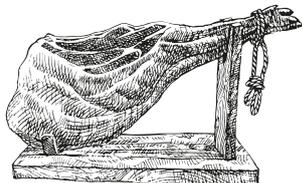
Le nostre capre

€13

Blue cheese dal mondo

€13

ALL STAR



Il Patanegra

Piatto di Patanegra Campo Badajoz,
da noi direttamente importato

50g €15
100gr €30

Spagna Vs Italia

Piatto di prosciutto crudo dei Nebrodi e Patanegra

€25

Selezioni di salumi di maiale Nero

€22

Parma vs Zibello

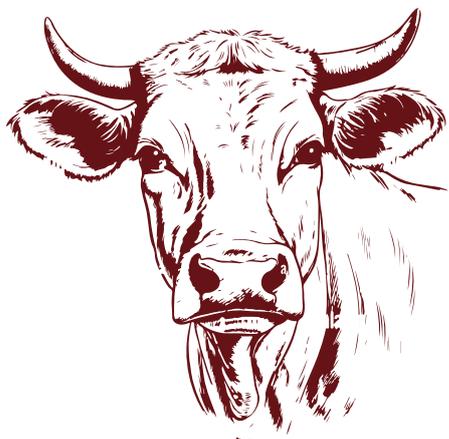
€18

Culatta cruda a confronto con il culatello di Zibello

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



Che Manzo!

Tartare di Manzo piemontese ¹⁰	€8
Tartare di Manzo piemontese ¹⁰ con funghi porcini sott'olio	€12
Roast beef e pecorino Roast beef con pecorino La Casera	€14
Roast beef, salsa tonnata e acciughe	€15
Carpaccio di chianina marinata	€15
il Carpaccio di manzo:	
• Parmigiano ⁷	€12
• Holzhofer ⁷	€14

Bufala⁷ o Burrata⁷?

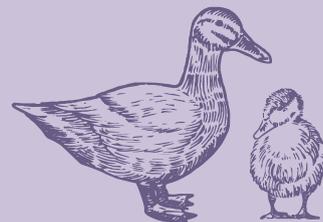


Servito con:

Prosciutto crudo La Casera	€12
Pomodori freschi e origano	€10
Puntarelle sott'olio	€12
Olive taggiasche	€10
Salmone affumicato ⁴	€15
Acciughe sott'olio La Casera ⁴	€13

Le foie gras

Piatto ¹⁻¹⁰⁻¹² Foie gras con salsa di fichi e fichi al Don Santo (vino liquoroso)	€19
Panino ¹ Prosciutto cotto e foie gras	€12
Panino Intra Bilbao ¹⁻⁷ Gorgonzola piccante, lomo iberico e foie gras	€13
Panettone e Foie Gras ¹ Sandwich di panettone tostato con foie gras d'anatra	€13



I nostri SALUMI

Tre crudi Tre prosciutti crudi selezionati da Eros	€13
Variazione di bresaola Tre tipi di bresaola con robiola fresca	€12
Carne secca, burro e pane nero ¹⁻⁷	€8
Poker di salami Selezione di quattro tipi di salami	€12
Lardo, miele e noci ¹⁻⁸ Piatto con lardo, miele, noci e pane nero	€10
Culatta e rafano Cotto affumicato nostrano (Branchi), con rafano fresco	€12
Toscano ⁷ Selezione di salumi toscani e tre pecorini	€15
Romagna mia ⁷ Prosciutto crudo, crescenza e carciofini sott'olio	€15
Via Emilia ⁷ Prosciutto Crudo, coppa della Valnure, Parmigiano Reggiano e giardiniera	€16



Le Verdure

Giardiniera La Casera SMALL	€6
Giardiniera La Casera LARGE	€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
Insalata russa SMALL ³⁻⁹	€5
Insalata russa LARGE ³⁻⁹	€10
La Caponata Siciliana SMALL	€5
La Caponata Siciliana LARGE	€10

I Toast

Toast La Casera ¹⁻⁷⁻¹⁰ €8

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

Toast Carico Humphrey Bogart ¹⁻⁷ €12

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

 **SWISStoast** ¹⁻⁷ €11

Gruyère d'Alpeggio, Cotto affumicato Branchi e burro

Fish & Sandwich

Europa Calda, Europa Fredda ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸ €11

Formaggio fresco di capra, pistacchi, salmone e pomodori secchi

Oslo Express ¹⁻⁴⁻⁷ €15

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

Pescivendolo ¹⁻⁴⁻⁷ €7

Tonno in olio d'oliva e robiola fresca

Italy-Norway ¹⁻⁴⁻⁷ €13

Salmone norvegese, burrata e olive taggiasche

Le focacce

Stracciatella, Prosciutto Crudo, Pomodori confit ¹⁻⁷ €11

Porchetta, Provola affumicata, Maionese ¹⁻³⁻⁷ €10

Prosciutto cotto "Branchi", Bufala, Pomodori secchi ¹⁻⁷ €12



I BIG SIZE

Erosburger ¹⁻⁷ €15
Mozzarella, prosciutto cotto affumicato (Branchi) tagliato alto, zucchine grigliate sott'olio, Cheddar cheese

D'Abbash ¹⁻⁷ €15
Panino ai 5 cereali, burrata Pugliese, prosciutto crudo e pomodorini confit

500gr ¹⁻⁷ €15
Ciabatta di grano duro, prosciutto crudo, mozzarella di bufala campana DOP, pomodori freschi, origano e olio al basilico

Uagliò ¹⁻⁴⁻⁷ €15
Pane ai cereali, burrata pugliese, acciughe, cime di rapa e pomodorini confit



Caciocavallo alla piastra

€12

Servito con:

- Mortadella di Bologna
- Capocollo



Sfoglie Marchigiane

(arrotoiate)

Crescia sfogliata morbidissima tipica di Urbino

Porchetta ¹⁻³⁻⁷ €10
con Porchetta, Provola Affumicata e Cime di Rapa

Tartare ¹⁻³⁻⁷ €10
con Tartare Piemontese, Cipolla rossa Caramellata, Caciocavallo e Salsa Rucola-Grana

Iberica ¹⁻³⁻⁷ €10
con Chorizo Iberico (salame spagnolo stagionato e speziato), Caciocavallo e Maionese

Texana ¹⁻³⁻⁷ €10
Brisket di black Angus, pecorino, salsa ai funghi piccante

I PANINI

Roast beef

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

1-3-7

€9

Cotto Toma Pesto

Prosciutto cotto, toma
e pesto di pistacchi

1-7-8

€9

Arkansas

Roastbeef,
scamorza affumicata e
cipolle caramellate

1-7

€9

Oklahoma

Speck trentino,
salsa rosa ai gamberi,
formaggio Fiore di Maggio

1-3-7-14

€10

Crudo e Zola

Prosciutto Crudo e
Gorgonzola DOP
La Casera

1-7

€9

Crudo e Robiola

Prosciutto crudo selezione
Eros Buratti e
Robiola fresca vaccina

1-7

€9

Crudo e Bufala

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

1-7

€12

Crudo, Zola Acciughe

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

1-4-7

€10

Bugiardo

Porchetta, crescenza
e pomodori secchi

1-7

€8

New Jersey

Roast beef,
salsa tonnata,
cetriolini

1-3-4

€9

Dakota

Prosciutto cotto arrosto,
toma, salsa ai funghi
piccante

1-3-7

€9

Zola e N'duja

Gorgonzola DOP
La Casera e N'duja
(N'duja: salame piccante
spalmabile calabrese)

1-7

€9

La Caponata

Porchetta, Toma
e Caponata Siciliana

1-7-8-10

€9

Porchetta e Taleggio

Porchetta e Taleggio DOP
La Casera

1-7

€8

Il Classico

Pane e salame pasta fine

1

€6

Cacio e Cime

Caciocavallo e
Cime di Rapa

1-7

€8

Il Tacchino

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 di Bologna
e provola

1-7

€8

La variazioni ai panini possono comportare una variazione di prezzo in base agli ingredienti scelti.

LA PESCHERIA

N&N¹⁻⁴⁻⁷

Salmone norvegese affumicato a fette, con burro e pane nero

€14

Sockeye⁴⁻⁷

Salmone Alaska Sockeye a tranci, con yogurt greco

€14

Degustazione di salmone⁴⁻⁷

Salmone a fette e a tranci con robiola fresca, capperi e aneto

€16

Salmone e giardiniera⁴

Salmone a fette e a tranci con giardiniera in agrodolce

€15

Filetto di tonno rosso⁴

Filetto di tonno rosso del Mediterraneo in olio con pomodori freschi

€18

Filetto di tonno rosso⁴

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

€20

Ventresca di tonno rosso⁴

Ventresca di tonno rosso del Mediterraneo in olio con pomodori freschi

€18

dal Mediterraneo...

Acciughe La Casera¹⁻⁴⁻⁷

Acciughe del mediterraneo accompagnate con burro, pane nero e prezzemolo.

€12



dalla Campania...

Acciughe

Armatore di Cetara¹⁻⁴⁻⁷

45g €12

90gr €14

Le alici più grandi, pescate in primavera lungo la Costiera Amalfitana, vengono selezionate per diventare filetti sott'olio. Il processo di maturazione avviene in botti di castagno per almeno 8 mesi, seguendo tradizioni secolari. Dopo la maturazione, le alici vengono pulite, spinati e conservate in olio d'oliva, diventando un prodotto gastronomico di alta qualità.



dal Friuli...

Acciughe

CAPE Trieste¹⁻⁴⁻⁷

45g €12

Le acciughe (Sardòni) di Cape Trieste vengono selezionate direttamente sul peschereccio e poi sistemate in tini di acciaio con la giusta quantità di sale naturale. Dopo un periodo di pressatura di almeno 12 mesi, il pesce viene pulito, sfilettato e riposto nei contenitori manualmente. Il segreto di Cape Trieste risiede nell'uso di sale naturale e nella miscela di oli, composta da olio di girasole e un blend di olio extravergine d'oliva locale.



Dalla Spagna...



Acciughe del Cantabrico
selezionate La Casera 1-4-7

€15

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

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

Le alici del Cantabrico sono note per il loro sapore unico dovuto al freddo oceano poco salato, che le rende più carnose, magre e dolci. La loro lavorazione include una salatura lenta, posizionandole al centro di botti con il sale all'esterno. Le migliori alici vengono pescate in primavera (tra aprile e maggio), lavorate fresche e stagionate sotto sale per almeno sei mesi.

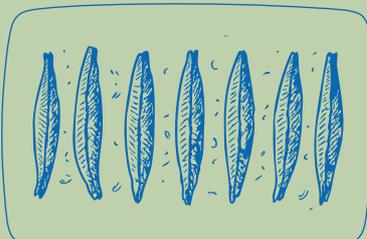
dalla Spagna...

Acciughe del Cantabrico

1-4-7

85g **€18**

Servite con olio extravergine d'oliva e zest di limone.



dal Portogallo...

Sardine

1-4

€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 1-3-7-8	€7
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	€7
Mascarpone con Marron glacé 7	€7
Bunet 1-3-7 Dolce tipico della tradizione piemontese	€6
Tiramisù 1-3-6 della pasticceria "Jack" di Parma, solo quando è fresco	€6
Fetta di Torta 1-3-7 Lasciati consigliare dal nostro Staff!	€6
Gelato La Casera 7 con latte da agricoltura simbiotica corretto Chartreuse Verde	€3 €4
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
Brownie 3-7-8  con pallina di gelato fiordilatte	€7
Rimini Rimini 7 Gelato Fior di Latte con amarene sciroppate	€7
Torcetti 1-3-7-8 con crema al pistacchio	€7

LA CASERA

Piazza Ranzoni 19 . Intra . VB
T. +39 0323 581123 | www.formaggidieros.it