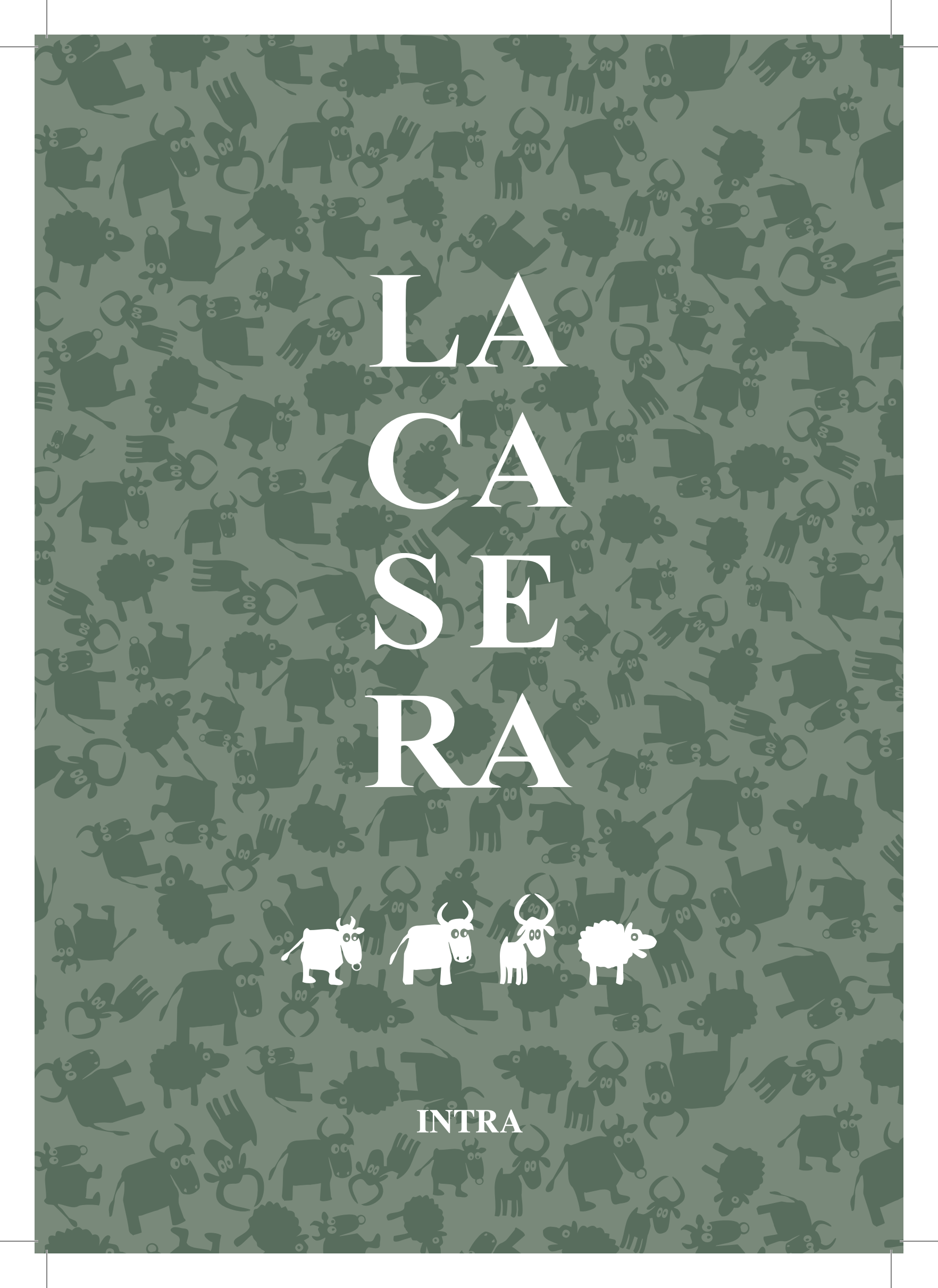
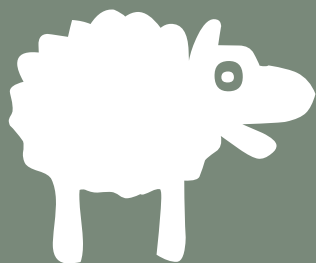
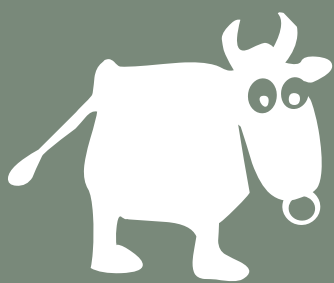




# LA CA SE RA



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



*Cheese all around Europe!*  
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

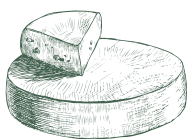
Single tagliere

€18

Tagliere compagnia

(minimo 2 persone)

€15 a testa



## DAI NOSTRI PASTORI 7-10



Selezione di formaggi La Casera

€13

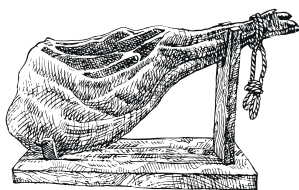
Le nostre capre

€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

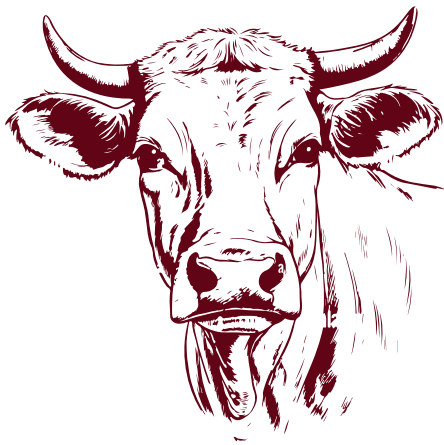
### Selezioni di salumi di maiale Nero

€22

### Parma vs Zibello

€18

Culatella cruda a confronto con il culatello di Zibello



## Che Manzo!

### Tartare di Manzo piemontese<sup>10</sup>

- carne piemontese, senape in grani, capperi e limone
- con funghi porcini sott'olio
- con carciofi di Matera sott'olio

€10

€13

€13

### Roast beef e pecorino

Roast beef con pecorino La Casera

€14

### Roast beef, salsa tonnata e acciughe

€15

### Carpaccio di manzo marinato

€15

- Parmigiano<sup>7</sup>

- Holzhofer<sup>7</sup>

## Bufala<sup>7</sup> o Burrata<sup>7</sup>?



### Servito con:

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| Prosciutto crudo La Casera                | €12 |
| Pomodori freschi e origano                | €12 |
| Puntarelle sott'olio                      | €12 |
| Olive taggiasche                          | €12 |
| Salmone affumicato <sup>4</sup>           | €15 |
| Acciughe sott'olio La Casera <sup>4</sup> | €13 |

## Le foie gras

### Piatto<sup>1-10-12</sup>

€20

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

### Panino<sup>1</sup>

€15

Prosciutto cotto e foie gras

### Panino Intra Bilbao<sup>1-7</sup>

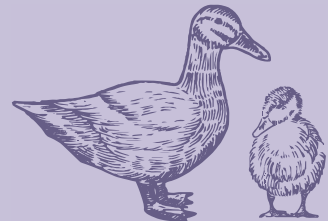
€15

Gorgonzola piccante, lomo iberico e foie gras

### Panettone e Foie Gras<sup>1</sup>

€15

Sandwich di panettone tostato con foie gras d'anatra



## 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) | €5          |
| Carciofi con gambo (Agnoni)                   | €3 al pezzo |
| Insalata russa SMALL <sup>3-9</sup>           | €5          |
| Insalata russa LARGE <sup>3-9</sup>           | €10         |
| La Caponata Siciliana SMALL                   | €5          |
| La Caponata Siciliana LARGE                   | €10         |

## I nostri SALUMI

### Tre crudi

€13

Tre prosciutti crudi selezionati da Eros

### Romagna mia<sup>7</sup>

€15

Prosciutto crudo, crescenza e carciofini sott'olio

### Via Emilia<sup>7</sup>

€16

Prosciutto Crudo, coppa della Valnure, Parmigiano Reggiano e giardiniera

### Culatello di Zibello D.O.P e Giardiniera<sup>12</sup>

€16

Piatto di culatello servito con giardiniera in agrodolce

### Poker di salami

€12

Selezione di quattro tipi di salami

### Lardo, miele e noci<sup>1-8</sup>

€10

Piatto con lardo, miele, noci e pane nero

### Culatta e rafano

€12

Cotto affumicato nostrano (Branchi), con rafano fresco

### Toscana<sup>7</sup>

€15

Selezione di salumi toscani e tre pecorini

### Variazione di bresaola

€12

Tre tipi di bresaola con robiola fresca

### Carne secca, burro e pane nero<sup>1-7</sup>

€8

## I Toast

### Toast La Casera <sup>1-7-10</sup>

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

€8

### Toast Carico Humphrey Bogart <sup>1-7</sup>

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

€12

### SWISStoast <sup>1-7</sup>

Pane in cassetta, Gruyère d'Alpeggio, Cotto affumicato Branchi e burro

€11

### Pastrami Toast <sup>1-7-8-10-11-12</sup>

Pane in cassetta, Pastrami, provola affumicata, cetriolini, senape dolce e burro

€15

## Fish & Sandwich

### Europa Calda, Europa Fredda <sup>1-4-7-8</sup>

Formaggio fresco di capra, pistacchi, salmone e pomodori secchi

€13

### Oslo Express <sup>1-4-7</sup>

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

€15

### Italy-Norway <sup>1-4-7</sup>

Salmone norvegese, burrata e olive taggiasche

€13

## Le focacce

### Stracciatella, Prosciutto Crudo, Pomodori confit <sup>1-7</sup>

€12

### Porchetta, Provola affumicata, Maionese <sup>1-3-7</sup>

€12

### Prosciutto cotto "Branchi", Bufala, Pomodori secchi <sup>1-7</sup>

€12

### Focaccia Capo Nord <sup>1-7-10</sup>

con Salmone, mozzarella di Bufala e Pomodori Freschi

€16

### Focaccia Zola e Cipolle <sup>1-7</sup>

con gorgonzola al cucchiaio e cipolle caramellate

€9



## I BIG SIZE

### Erosburger <sup>1-7</sup> €18

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

### D'Abbash <sup>1-7</sup> €15

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

### 500gr <sup>1-7</sup> €15

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

### Uagliò <sup>1-4-7</sup> €15

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

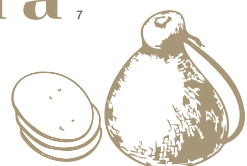


## Caciocavallo alla piastra <sup>7</sup>

€12

### Servito con:

- Mortadella di Bologna
- Capocollo



## Sfoglie Marchigiane

(arroolate)

Crescia sfogliata morbidissima tipica di Urbino

### Porchetta <sup>1-3-7</sup>

con Porchetta, Provola Affumicata e Cime di Rapa

€10

### Tartare <sup>1-3-7</sup>

con Tartare Piemontese, Cipolla rossa Caramellata, Caciocavallo e Salsa Rucola-Grana

€13

### Iberica <sup>1-3-7</sup>

con Chorizo Iberico (salame spagnolo stagionato e speziato), Caciocavallo e Maionese

€10

### Texana <sup>1-3-7</sup>

Brisket di black Angus, pecorino, salsa ai funghi piccante

€10

# I PANINI

## Roast beef

Roast beef selezione La Casera,  
Pecorino Toscano,  
Salsa Rucola e  
Parmigiano Reggiano

1-3-7  
€10

## Cotto Toma Pesto

Prosciutto cotto, toma  
e pesto di pistacchi

1-7-8  
€9

## Arkansas

Roastbeef,  
scamorza affumicata e  
cipolle caramellate

1-7  
€10

## 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  
€12

## Bugiardo

Porchetta, crescenza  
e pomodori secchi

1-7  
€9

## 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  
€10

## Porchetta e Taleggio

Porchetta e Taleggio DOP  
La Casera

1-7  
€9

## 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&N<sup>1-4-7</sup>

Salmone norvegese affumicato a fette,  
con burro e pane nero

€14

## Sockeye<sup>4-7</sup>

Salmone Alaska Sockeye con yogurt greco

€14

## Degustazione di salmone<sup>4-7</sup>

Salmone Norvegese a fette e Salmone Selvaggio Sockeye  
con robiola fresca, capperi e aneto

€16

## Salmone e giardiniera<sup>4</sup>

Salmone Norvegese a fette e Salmone Selvaggio Sockeye  
con giardiniera in agrodolce

€15

## Filetto di tonno rosso<sup>4</sup>

€20

Filetto di tonno rosso del Mediterraneo  
in olio con pomodori freschi

## Filetto di tonno rosso<sup>4</sup>

€22

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

## Ventresca di tonno rosso<sup>4</sup>

€18

Ventresca di tonno rosso del Mediterraneo in olio  
con pomodori freschi

## dal Mediterraneo...

### Acciughe La Casera<sup>1-4-7</sup>

€15

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



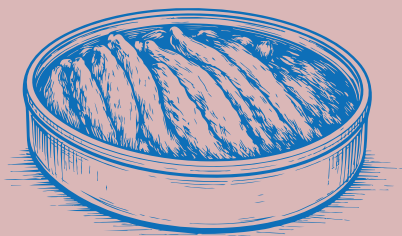
## dalla Campania...

### Acciughe

#### Armatore di Cetara<sup>1-4-7</sup>

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 Lazio...

### Sardine di Anzio<sup>1-4</sup>

€13

Servite con pane tostato

*Sardine Millesimate, una delizia per i buongustai, una rara prelibatezza che si scioglie in bocca; un'armoniosa fusione di mare e di sole. Le sardine sono ancora pescate con il gozzo, una barca armata con le lampare per attrarle nella notte. Vengono pescate quando sono panciute e aromatiche, selezionate e pulite a mano con attenzione e cotte al vapore.*



# 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.

33



Circa 30 filetti  
Peso 165 gr.

50

## 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 120 gr.

50



20/25 filetti  
Peso 165 gr.

75

*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.*

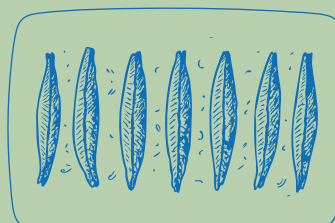
## dalla Spagna...

**Acciughe del Cantabrico**

1-4-7

85g **€15**

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



# Per concludere in bellezza I DOLCI

|                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Gelato Fior di Latte La Casera</b> <small>7</small>                                                                                                                                                                                                                     | €5 |
| <b>Babà</b> ( 5 pezzi ) <small>1-3-8</small><br>al rum o al limoncello                                                                                                                                                                                                     | €6 |
| <b>Cantucci e calice di Don Santo</b> <small>1-3-8-12</small>                                                                                                                                                                                                              | €6 |
| <b>Mysthios</b> <small>1-3-7-12</small><br>Yogurt greco, crumble di pasta di meliga<br>e amarene sciroppate                                                                                                                                                                | €6 |
| <b>Mascarpone con crema...</b> <small>7-8</small><br>a scelta tra: Pistacchio o Nocciola o Cioccolato                                                                                                                                                                      | €7 |
| <b>Mascarpone con Marron glacé</b> <small>7</small>                                                                                                                                                                                                                        | €8 |
| <b>Bunet</b> <small>1-3-7</small><br>Dolce tipico della tradizione piemontese                                                                                                                                                                                              | €6 |
| <b>Tiramisù</b> <small>1-3-6-7</small><br>della pasticceria "Jack" di Parma, solo quando è fresco                                                                                                                                                                          | €7 |
| <b>Fetta di Torta</b> <small>1-3-7</small><br>Lasciati consigliare dal nostro Staff!                                                                                                                                                                                       | €7 |
| <b>CHARTREUSE Ice Cream</b> <small>7-12</small><br>Pallina di gelato fiordilatte "La Casera" con Elixir di Chartreuse                                                                                                                                                      | €6 |
| <b>Sandwich di Panettone</b> <small>1-3-7-8</small><br>Farcito con Gelato Fior di Latte                                                                                                                                                                                    | €9 |
| <b>Zabaione "Zabà"</b> <small>3-7-8</small><br>accompagnato da (a scelta) ... <ul style="list-style-type: none"><li>• Gelato Fior di latte <small>7</small></li><li>• Paste di Meliga <small>1-3-7-8</small></li><li>• Fetta di Panettone <small>1-3-7-8</small></li></ul> | €7 |
| <b>Rimini Rimini</b> <small>7</small><br>Gelato Fior di Latte con amarene sciroppate                                                                                                                                                                                       | €7 |
| <b>Torcetti</b> <small>1-3-7-8</small><br>con crema al pistacchio                                                                                                                                                                                                          | €7 |

LA CASERA

Piazza Ranzoni 19 . Intra . VB  
T. +39 0323 581123 | [www.formaggidieros.it](http://www.formaggidieros.it)



La Casera



formaggi\_di\_eros