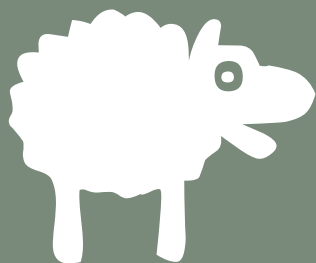
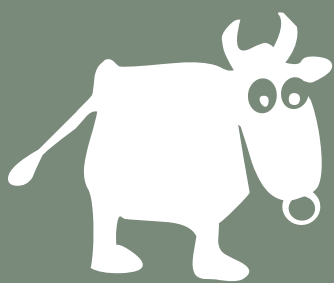




LA CA SE RA



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

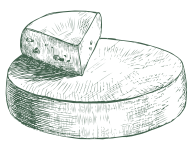
Single tagliere

€17

Tagliere compagnia

(minimo 2 persone)

€15 a testa



DAI NOSTRI PASTORI 7-10



Selezione di formaggi La Casera

€13

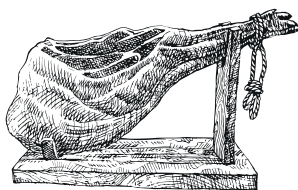
Le nostre capre

€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

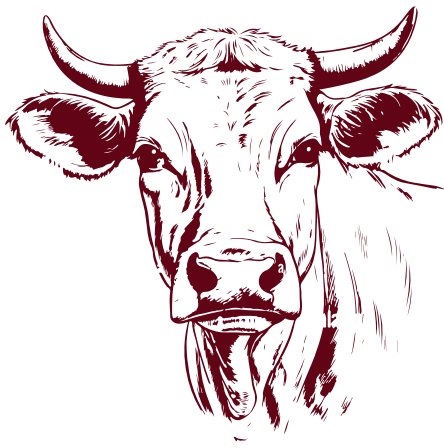
Selezioni di salumi di maiale Nero

€22

Parma vs Zibello

€18

Culatella cruda a confronto con il culatello di Zibello



Che Manzo!

| | |
|--|-----|
| Tartare di Manzo piemontese ¹⁰ | €10 |
| Tartare di Manzo piemontese ¹⁰ con funghi porcini sott'olio | €13 |
| 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 |

Bufala o Burrata?

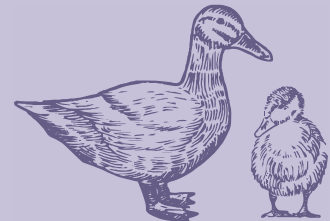


Servito con:

| | |
|---|-----|
| Prosciutto crudo La Casera | €12 |
| Pomodori freschi e origano | €12 |
| Puntarelle sott'olio | €12 |
| Olive taggiasche | €12 |
| 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) | €20 |
| Panino ¹ Prosciutto cotto e foie gras | €15 |
| Panino Intra Bilbao ¹⁻⁷ Gorgonzola piccante, lomo iberico e foie gras | €15 |
| Panettone e Foie Gras ¹ Sandwich di panettone tostato con foie gras d'anatra | €15 |



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 ³⁻⁹ | €5 |
| Insalata russa LARGE ³⁻⁹ | €10 |
| La Caponata Siciliana SMALL | €5 |
| La Caponata Siciliana LARGE | €10 |

I nostri SALUMI

| | |
|---|-----|
| Tre crudi Tre prosciutti crudi selezionati da Eros | €13 |
| Romagna mia ⁷ Prosciutto crudo, crescenza e carciofini sott'olio | €15 |
| Via Emilia ⁷ Prosciutto Crudo, coppa della Valnure, Parmigiano Reggiano e giardiniera | €16 |
| Culatello di Zibello D.O.P e Giardiniera ¹² Piatto di culatello servito con giardiniera in agrodolce | €15 |
| 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 |
| Variazione di bresaola Tre tipi di bresaola con robiola fresca | €12 |
| Carne secca, burro e pane nero ¹⁻⁷ | €8 |

I Toast

Toast La Casera ¹⁻⁷⁻¹⁰

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

€8

Toast Carico Humphrey Bogart ¹⁻⁷

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

€12

SWISStoast ¹⁻⁷

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

€11

Pastrami Toast ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²

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

€15

Fish & Sandwich

Europa Calda, Europa Fredda ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸

Formaggio fresco di capra, pistacchi, salmone e pomodori secchi

€11

Oslo Express ¹⁻⁴⁻⁷

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

€15

Italy-Norway ¹⁻⁴⁻⁷

Salmone norvegese, burrata e olive taggiasche

€13

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

Focaccia Capo Nord ¹⁻⁷⁻¹⁰

con Salmone, mozzarella di Bufala e Pomodori Freschi

€16

Focaccia Zola e Cipolle ¹⁻⁷

con gorgonzola al cucchiaio e cipolle caramellate

€9



I BIG SIZE

Erosburger ¹⁻⁷ €18

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 ⁷

€12

Servito con:

- Mortadella di Bologna
- Capocollo



Sfoglie Marchigiane

(arrotolate)

Crescia sfogliata morbidissima tipica di Urbino

Porchetta ¹⁻³⁻⁷

con Porchetta, Provola Affumicata e Cime di Rapa

€10

Tartare ¹⁻³⁻⁷

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

€12

Iberica ¹⁻³⁻⁷

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

€10

Texana ¹⁻³⁻⁷

Brisket di black Angus, pecorino, salsa ai funghi piccante

€10

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 con yogurt greco

€14

Degustazione di salmone⁴⁻⁷

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

€16

Salmone e giardiniera⁴

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

€15

Filetto di tonno rosso⁴

Filetto di tonno rosso del Mediterraneo in olio con pomodori freschi

€20

Filetto di tonno rosso⁴

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

€22

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.

€15



dalla Campania...

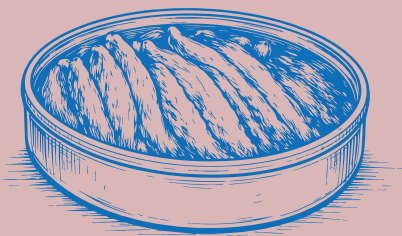
Acciughe

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.



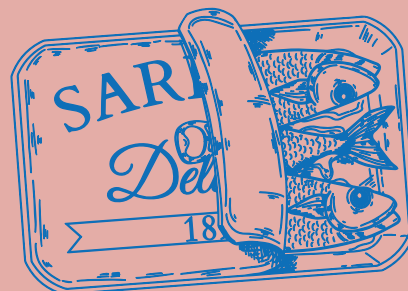
dal Lazio...

Sardine di Anzio¹⁻⁴

Servite con pane tostato

€13

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

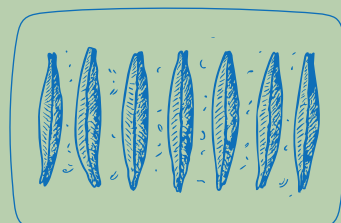
Le alici del Cantabrico sono note per il loro sapore unico dovuto al freddo oceano poco salato, che le rende più carnose, magre e dolci. La loro lavorazione include una salatura lenta, posizionandole al centro di botti con il sale all'esterno. Le migliori alici vengono pescate in primavera (tra aprile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

dalla Spagna...

Acciughe del Cantabrico

85g **€15**

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



Per concludere in bellezza I DOLCI

| | |
|---|----|
| Gelato Fior di Latte La Casera ⁷ | €5 |
| Torta di Nocciole con pallina di gelato Fior di Latte ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ | €7 |
| Babà (5 pezzi) ¹⁻³⁻⁸ al rum o al limoncello | €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 ¹⁻³⁻⁶⁻⁷ della pasticceria "Jack" di Parma, solo quando è fresco | €6 |
| Fetta di Torta ¹⁻³⁻⁷ Lasciate consigliare dal nostro Staff! | €6 |
| CHARTREUSE Ice Cream ⁷⁻¹² Pallina di gelato fiordilatte "La Casera" con Elixir di Chartreuse | €6 |
| Sandwich di Panettone ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ Farcito con Gelato Fior di Latte | €9 |
| Zabaione "Zabà" ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ accompagnato da (a scelta) ... <ul style="list-style-type: none">• Gelato Fior di latte• Paste di Meliga• Fetta di Panettone | €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



La Casera



formaggi_di_eros