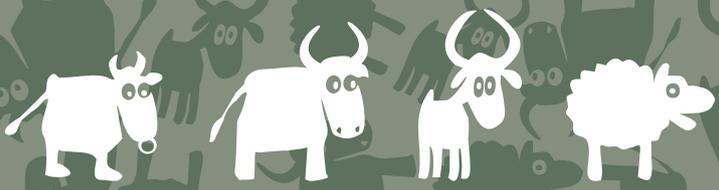


LA CA SE RA



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

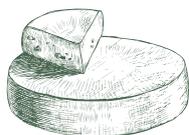
I TAGLIERI ⁷⁻¹⁰

Single tagliere

€17

Tagliere compagnia
(minimo 2 persone)

€15 a testa



DAI NOSTRI PASTORI ⁷⁻¹⁰



Selezione di formaggi La Casera

€12

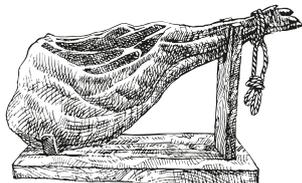
Le nostre capre

€13

Blue cheese dal mondo

€13

~~THE ALL BLACKS~~



Il Patanegra

Piatto di Patanegra 5 J (Tartessos),
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

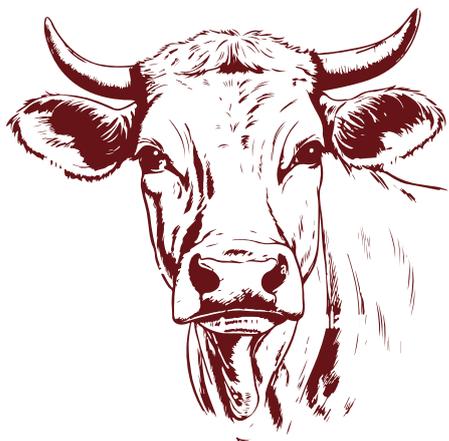
€18

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 con funghi porcini sott'olio	€10
Tartare di Manzo piemontese ¹⁰	€8
Roast beef e pecorino Roast beef con pecorino La Casera	€13
Roast beef, salsa tonnata e acciughe	€15
Carpaccio di chianina marinata	€15
il Carpaccio di manzo:	
• Parmigiano ⁷	€12
• Holzhofer ⁷	€14

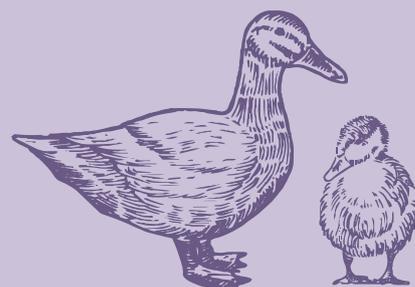
La Bufala⁷ o la Burrata⁷ con:



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	€12

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



I nostri SALUMI

Tre crudi Tre prosciutti crudi selezionati da Eros	€12
Variazione di bresaola Tre tipi di bresaola con robiola fresca	€10
Carne secca, burro e pane nero ¹⁻⁷	€7
Poker di salami Selezione di quattro tipi di salami	€10
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	€10
Toscano ⁷ Selezione di salumi toscani e tre pecorini	€15
Romagna mia ⁷ Prosciutto crudo, crescenza e carciofini sott'olio	€13
Via Emilia ⁷ Prosciutto Crudo, coppa della Valnure, Parmigiano Reggiano e giardiniera	€15



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
La Caponata SMALL	€5
La Caponata 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

Fish & Sandwich

Europa Calda, Europa Fredda ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸ €10

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

I crostoni

Dalla Puglia ¹⁻⁷ €9

Cime di rapa, caciocavallo e pomodorini semidry

Dalle Alpi ¹⁻⁷ €10

Carne Secca, Raclette e Cetriolini

"Fior di Carciofo" ¹⁻⁷ €13

Prosciutto cotto, Raclette e carciofi alla Cafona

Il Lucano 100% ¹⁻⁷ €11

Salsiccia Pezzente, Caciocavallo e Peperoni cruschi

Le focacce

Stracciatella, Prosciutto Crudo, Pomodori confit ¹⁻⁷ €10

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

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



I BIG SIZE

Erosburger ¹⁻⁷ €14

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

D'Abbash ¹⁻⁷ €14

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 €14

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

Sfoglie Marchigiane (arroolate)

Crescia sfogliata morbidissima tipica di Urbino

Sfogliata con Porchetta, Provola Affumicata e Cime di Rapa ¹⁻³⁻⁷ €8

Sfogliata con Tartare Piemontese, Cipolla rossa Caramellata, Caciocavallo e Salsa Rucola-Grana ¹⁻³⁻⁷ €8

I PANINI

Roast beef

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

1-3-7

€8

Cotto Toma Pesto

Prosciutto 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 ai gamberi,
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

Crudo e Bufala

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

1-7

€12

Crudo, Zola e acciughe

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

1-4-7

€9

Crudo e Zola

Prosciutto Crudo e
Gorgonzola DOP
La Casera

1-7

€8

Crudo e Rucola

Prosciutto cotto, selezione
Eros Buratti e
Robiola fresca vaccina

1-7

€7

Dakota

Prosciutto cotto arrosto,
toma, salsa ai funghi
piccante

1-3-7

€8

Zola e N'duja

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

1-7

€8

La Caponata

Porchetta, Toma
e Caponata Siciliana

1-7-8-10

€8

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

€7

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 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 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

€13

Sockeye⁴⁻⁷

Salmone Alaska Sockeye a tranci, con yogurt greco

€13

Degustazione di salmone⁴⁻⁷

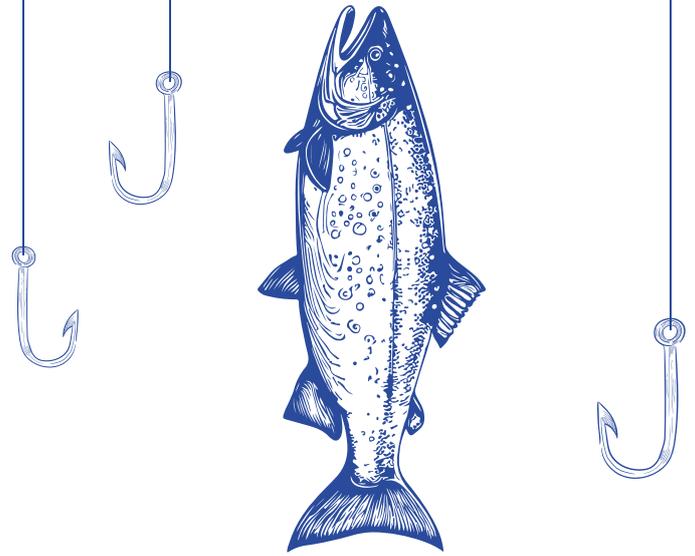
Salmone a fette e a tranci con robiola fresca, capperi e aneto

€15

Salmone e giardiniera⁴

Salmone a fette e a tranci con giardiniera in agrodolce

€15



Acciughe La Casera¹⁻⁴⁻⁷

Acciughe del mediterraneo accompagnate con burro e pane nero.

€12



Acciughe Armatore di Cetara¹⁻⁴⁻⁷

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.

45g €12

90gr €14

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



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.
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 <i>della pasticceria F.lli Panzini di Montechiaro d'Asti</i> 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
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	€6

LA CASERA

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



La Casera



formaggi_di_eros