



IL CASALE 4.5

LE NOSTRE PROPOSTE

PRIMI

- TAGLIOLINI DEL CASALE (RUCOLA, FUNGHI, POMODORINI CONFIT E ARANCIA CARAMELLATA)
- MEZZELUNE DI CACIO E PEPE IN CREMA DI ZUCCHINE E SPECK
- GNOCCHETTI DI ZUCCA IN CREMA DI TALEGGIO E CROCCANTE DI AMARETTO
- MEZZE MANICHE ALLA NORCINA (FUNGHI PORCINI PANNA E TARTUFO)
- FETTUCCHINE PAGLIA E FIENO ALLA FRANCESCANA (CHAMPIGNON, RAGU E PANNA)
- TAGLIOLINI MULTICOLORE (MIX DI VERDURE A CUBETT)
- RISOTTO DI ASPARAGI PROVOLA E CROCCANTE DI GUANCIALE
- CLASSICI ROMANI (AMATRICIANA, CARBONARA, GRICIA E CACIO E PEPE)
- TAGLIOLINI CARCIOFI E GUANCIALE CROCCANTE
- PENNETTE FUNGHI E SALSICCIA
- MEZZE MANICHE ALLA NORMA
- LASAGNA AL RAGU
- PARMIGIANA
- LASAGNA AL PISTACCHIO CON MORTADELLA E PROVOLA.

IL CASALE 4.5

LE NOSTRE PROPOSTE

SECONDI

- FILETTO DI GHIANDAILOLO IN PANURE DI PISTACCHIO
- FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI PROSCIUTTO E FUNGHI
- TAGLIATA DI MANZO AI FERRI CON ACETO BALSAMICO
- STRACCETTI RUCOLA E PACHINO
- MISTO DI CARNE (3 PZ A SCELTA)
 - HAMBURGER VEGETARIANI/VEGANI
 - VITELLO TONNATO
 - ABBACCHIO ALLA SCOTTADITO
 - ROAST-BEEF (CHAMPIGNON, RUCOLA E GRANA)
 - SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
 - POLLO ALLA CACCIATORA
 - CONIGLIO IN CASSERUOLA





IL CASALE 4.5

LE NOSTRE PROPSTE

ANTIPASTO

- ANTIPASTO DEL CASALE (MIX DI AFFETTATI E FORMAGGI)
- RICOTTINA MIELE E PISTACCHI
- SFIZI DELLO CHEF (PRESENTATI IN CENTROTAVOLA)

CONTORNO

- VERDURE GRIGLIATE
- VERDURE GRATINATE
- VERDURA RIPASSATA
- PATATE AL FORNO
- CAPONATA
- MIX DI VERDURE AL FORNO
- INSALATA MISTA

DOLCI DEL CASALE

- CROSTATA DI MARMELLATA
- TORTA AL CIOCCOLATO
- TIRAMISU CLASSICO
- TIRAMISU AL PISTACCHIO
- GELATO (2 GUSTI)
- CREPES AL CIOCCOLATO
- ANGEL CAKE

- ...