



Take-away e Servizio di Consegna a Domicilio

chiamate direttamente :3392051486 oppure 0307254778

Servizio Takeaway (ritirate voi): chiamate, ordinate e concordate l'orario di ritiro a Voi comodo sia per il pranzo sia per la cena.

Consegniamo direttamente a Casa Vostra solo nei comuni limitrofi a Cazzago San Martino .

Consegniamo a Domicilio circa dalle 18.15 alle 19:30

(costo variabile da €. 2,50 a €. 5,00 in base alla distanza)

Siamo chiusi il Giovedì ma, se fosse un festivo saremo aperti .

I menù takeaway sono diversi nelle festività della S. Pasqua, del S. Natale e del 31/12 per questi giorni vi preghiamo di contattarci direttamente al 3392051486.

Ricordiamo che il menù on-line potrebbe non essere aggiornato.

Gli Antipasti di Mare

Antipasto Misto della Casa

Composto da Polpo con Purè di Patate montato all'olio Evo, Insalata di Mare, Carpaccio di Spada, Sopressata di Piovra, Carpaccio di Tonno fresco, Carpaccio di Salmone marinato zucchero e sale €. 19,00

Antipasto del Braciere x 2

per 2 persone (a discrezione degli Chef e orientativamente composto Generalmente dai Nostri Carpacci freschi di Tonno, Salmone, Spada, 2 Capesante Graten, Insalata di Mare, Cocktail di Gamberti con misticanza , Soutè di Cozze Bianco) €. 42,00 (x 2 persone)

Capesante Gratinare. cad. € 4,50

Ostriche Fresche. cad. €. 4,50

Tartare di Tonno Fresco

Condita con Capperi, Olive Taggiasche, Olio del Sebino, a parte Salsa alla Senape e Pane Carasau €. 19,00

Cocktail di Gamberi con misticanza e Carta Musica €. 19,00

Insalata di Mare

cotta al Vapore e servita con julien di Sedano e Peperoni servita con Olive taggiasche e Pane Carasau

il tutto condito all'Olio Extravergine

€. 20,00

Tentacolo di Polpo

con Purè di Patate montato all'Olio d'oliva del Sebino, Pinoli Croccanti, Olive Taggiasche e Panre Carasau

€. 19,00

Gli Antipasti Tradizionali

Tagliere di Salumi Selezionati

Salame Nostrano, Prosciutto Speziato cotto alla Brace, Pancetta La Giovanna Stufata ed Affumicata, Mortadella con Pistacchio, Bresaola di Punta D'Anca , Crudo di Parma il tutto accompagnato da Pane di Segale e Marmellata Bio
€. 18,00

Antipasto di Terra del Braciere

per 2 persone (a discrezione degli chef, generalmente:Prosciutto cotto alla Brace , La Giovanna :pancetta selezionata affumicata e stufata Bresaola, Salame, Coppa Stagionata, Salamina , Mortadella con Pinoli, Sfilacci di burrata, marmellata bio e crostino di pane ai semi €39 ,00

Fagottino di Pasta Filo cotto al Forno ripieno di Verdure Fresche

servito con Pesto Leggero di Verdura a Foglia €. 14,00

La Nostra Caponata di Verdure €. 9,00

I Primi di Pesce

(i Nostri Primi possono contenere Pomodorini anche nel decoro)

I Nostri Scialiatelli di Pasta fresca saltati al Profumo del Mare

serviti con qualche Pachino €. 17,00

I Paccheri di Gragnano (consigliatissimi)

Saltati con Gamberi, Seppie, Calamari, Cozze, Vongole, Asparagi di Mare e qualche Pachino €. 17,00

I Primi Tradizionali

Tagliatelle di Pasta Fresca al Nostro Ragù di Salsiccia

serviti con Scaglie di Pecorino e Ciuffo di Rosmarino €. 17,00

La Nostra Carbonara Sbagliata

Preparata con Tagliolini di Pasta Fresca e Scaglie di Pecorino €. 14,00

Le Nostra Specialità:

I Risotti: consigliati solo se mangiati subito
Utilizziamo Solo Riso Riserva invecchiato minimo 48 mesi con
Pilatura a Pietra

Risotto con Gamberi, Burrata
Pugliese e Vellutata di Basilico fresco €. 17,00 cadauno

Risotto con Fiori di Zucca, Capesante, Calamari, Seppie, Julien di
Zucchine

servito con cialda di Corallo e Bacche di Goji €. 17,00 cadauno

Risotto al Vino Rosso di Franciacorta con Chiodini e Bagos
servito in Cialda di Grana €. 15,00

Risotto agli Asparagi Gratinato al Forno (consigliatissimo)

con Formaggio di Fossa €. 16,00

Su prenotazione Paella minimo per 2 persone!!!!

Paella Mista cad. 23,00
Paella di Pesce cad. €25,00

I Secondi di Pesce
Trancio di Salmone 100°

servito con Salsa alla Rucola e Pachino Soleggiato

€. 17,00

Calamari alla Griglia
serviti con purè di Patate Su cui appoggiamo un leggero strato di Lardo di
Patanegra €. 18,00

Branzino al Sale oppure al forno con Patate Carciofi e qualche
pachino

(Consigliamo di Pulirlo voi a casa per poterlo gustare caldo)

€. 22,00

Gran Fritto misto della Casa
con Calamari, Gamberi, Verdure Fresche, Ciuffi di Calamari
€. 20,00

Su prenotazione il giorno prima :

Zuppetta di Pesce con Crostini

minimo x 2 persone € 30,00 cadauna

I Secondi di Carne

Fiorentina di Manzo all'Antica (Consigliatissima)

cucinata al Forno con Burro di Malga, pomodorini Pachino e Patate al Forno
(serviamo esclusivamente Carne Selezionata e Molto Marezzata)

hg € 7,00

Pluma di Maialino Iberico (Consigliatissimo)

servito con Purè di Patate e Carta Musica

La Pluma è un Taglio pregiato, morbido e gustoso.

Li maialini sono lasciati liberi al pascolo e la loro alimentazione è a base di ghiande, frutti, erbe, radici e piante aromatiche che apportano un eccellente sapore e aroma alla carne.

€ 28,00

I Piatti Vegani

(Senza Lattosio e Senza Proteine Animali)

Vellutata di Zucchine con Zenzero fresco grattugiato

servita con Crostini alle Erbe Fini

€ 15,00

Fagottino di Pasta Croccante

ripieno di Verdure Fresche su Pesto Leggero di Lattuga

€ 14,00

Risotto Riserva 24 mesi con Zucchine e Pinoli Tostati

€ 15,00

Falafel di Carote Speziato

accompagnato da Pachino e Pesto Leggero di Verdure

€ 14,00

Polpettine di Lenticchie rosse, Patate e Bietola

servite con salsa agrodolce

€ 17,00

La Nostra Hamburgeria:

L'Hamburger della Valle (Il Più venduto)

Hamburger di Pasteum di Salamina, Friarielli saltati in Padella, Tomino passato alla griglia, Rondelle di Pomodoro Fresco, Patatine Fritte il tutto accompagnato dalla Nostra Salsa Barbecue al Miele affumicato

€. 16,00

Fish Burger (il più richiesto se amate il Pesce)

di Gamberi e Salmone con insalata, Pomodori, Philadelphia, il tutto accompagnato da Patatine Fritte e Salsa sfiziosa allo Yogurt e Capperi

€. 17,00

L'Hamburger Gourmet del Braciere (da comporre)

Macinato Fresco di Manzo, Bacon Croccante, Formaggio Cheddar, e a parte (scomposti) Insalata Fresca, Cipolle Caramellate, Peperoni in Agrodolce, Patatine Fritte

€. 16,00

Vegan Burger

Accompagnato da Insalata, Verdure sott'olio e Patatine Fritte

€. 16,00

RusPy Burger

Cotoletta di Pollo, Insalata a foglia sotto e sopra, Rondelle di Pomodoro il tutto accompagnato da Patatine Fritte e a parte : Salsa Cocktail, Cipolle Rosse Caramellate, Peperoni in Agrodolce, Cetriolini

€. 16,00

PIZZE

Le Nostre Specialità:

Pizza Schiacciata:

E una pizza Grande, Sottile e Croccante. Sceglierla nel Vostro Gusto preferito!!! Supplemento €3,50 (costo in base alle aggiunte)

Pizza al Tagliere : E una Pizza Alta e Morbida

Sceglierla in Compagnia o per tutta la Famiglia, è possibile anche in più gusti!

La consigliamo per 4 persone.

Costo base Margherita €27,00

Costo base Capricciosa o simile minimo €30,00

Il prezzo è orientativo e può variare in base alle varianti aggiunte (Bufala – Pesce - Mozzarella Senza lattosio + €7,00- Affettati - ecc.)

Le Pizze Ricercate:

Pizza degli Dei: €15,00

Impasto di Multicereali e Semi Oleosi, Zucchine Grigliate, condimento a freddo di Sfilacci di Burrata, affettato di Crudo, Piccola Spolverata di Semi di Chia, Semi di Lino Dorati , qualche Bacca di Goji

Pizza I Racconti della Terra: €15,00

Impasto di Multicereali e Semi oleosi :servita con Caponata di Verdure Fresche spruzzata in cottura di Grana Padano

Pizza Stromboli: €15,00

Mozzarella, Pomodoro, con aggiunta nel dopo cottura di: Polpo, Calamari, Gamberi in Salsa di Tropea

Pizza Vesuvio: €15,00

*Mozzarella, Mozzarella di Bufala, Pomodorini Pachino, e **condimento a freddo** Carpaccio di Salmone zucchero e sale, Carpaccio di Spada, Soppresata di Polpo*

Amalfi €14,00

Mozzarella, insalata di mare, Pomodorini Pachino, Rucola

Pescatore €13,00

Pomodoro, mozzarella, insalata di mare

Salmone €10,00

Pomodoro, Mozzarella, Salmone

Tonno €10,00

Pomodoro, mozzarella, tonno

Le Pizze Sfiziose

Pizza Integrale Vegan:

*Impasto Integrale con Pomodoro, Carciofini trifolati, Zucchine e Melanzane Grigliate, e **condimento a freddo** Formaggio Vegan, Rucola e Pomodorini Pachino €15,00*

Pizza Semi Oleosi Vegan 2

Impasto semi oleosi e Multicereali Servita con Friarielli Leggermente Piccanti e Formaggio Vegan a Freddo €15,00

Pizza Brie Tartufo:

Pomodoro, Mozzarella, Brie Francese, Tartufo nero e olio di Tartufo €15,00

L'autunno:

impasto ai Semi Oleosi e Multicereali, mozzarella, Pancetta, Patate al Forno Rosmarino. €15,00

Pizza Light:

Pomodoro, Mozzarella, Philadelphia, Trevisano Rosso, Pomodorini Pachino

€. 12,00

Pizza Partenopea (bianca):

Mozzarella, Friarielli leggermente Piccanti e Salsiccia €. 11,00

Pizza Turbo:

*Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante, Cipolle, Peperoni,
acciughe €. 10,00*

Pizza Valtellinese:

Pomodoro, Mozzarella, Porcini, Bresaola, Grana, Rucola €. 12.00

Pizza Tirolese:

Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Funghi, Speck del Tirolo €. 12,00

Pizza Miramonte:

Pomodoro, Mozzarella, Porcini, Crudo, Rucola €. 13,00

Pizza Mediterranea (Pizza Bianca):

Pomodorini Pachino, Mozzarella, Basilico, Mozzarella di Bufala

€. 11,00

Pizza Fresca: (senza mozzarella e pomodoro)

Doppia Pasta con condimento a freddo di: *Mozzarella di Bufala a fette, Rucola, Affettato di Crudo, Pomodorini Pachino (non è un impasto verace) €. 13,00*

Le Pizze più richieste in autunno ora non disponibili

(anche da condividere in centro tavola mentre Vi preparano la Vostra ordinazione)

La Valdostana: *disponibile solo da settembre ad aprile*

(la più richiesta anche da stuzzicare in centrotavola in attesa delle pietanze ordinate)

Impasto ai Semi Oleosi e Multicereali, Mozzarella , Lardo, Castagne, Rosmarino e Miele Millefiori. €.15,00

La Zuccosa ...disponibile solo da settembre ad aprile

Impasto integrale, Mozzarella, Crema di Zucca, Speck in Cottura
e un pizzico di Cipolla Rossa in Agrodolce €15,00

Le Pizze tradizionali:

Crudo €10,00

Pomodoro, mozzarella, Crudo

Braciere (pizza Bianca) € 9,00

Mozzarella, pancetta, scamorza

Margherita €7,50

Pomodoro, mozzarell

Prosciutto €9,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto

Prosciutto e Funghi €9,20

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi

Capricciosa €9,90

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi

Gorgonzola €8,50

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce

Marinara €6,50

Pomodoro, aglio, origano

Siciliana €8,50

Pomodoro, acciughe, capperi, origano

Romana €8,90

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano

Napoli €8,90

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

Piccante €8,50

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

Carciofi €9,50

Pomodoro, mozzarella, carciofi

Funghi €8,50

Pomodoro, mozzarella, funghi

Patatine €8,50

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte

Wurstel €8,00

Pomodoro, mozzarella, wurstel

Quattro stagioni €9,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, wurstel

Quattro formaggi €.9,50

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, taleggio, emmenthal

Bufalina €.10,00

Pomodoro, mozzarella, Bufala

Speck €.10,00

Pomodoro, mozzarella, Speck

Speck, Zola e Noci €.12,00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e noci, speck

Bresaola €.10,00

Pomodoro, mozzarella, bresaola della Valtellina

Porcini €.10,00

Pomodoro, mozzarella, porcini

Verdure €.10,00

Pomodoro, mozzarella, zucchine grigliate, melanzane grigliate, peperoni al
forno, asparagi

Le Focacce

Focaccia Semioleosi e multicereali con Sale grosso e Rosmarino €.
6,00

Focaccia Bianca con olio, aglio, origano €. 5,00

Focaccia Rossa con pomodoro e origano €. 6,00

Supplementi su pizze:

Mozzarella di Bufala €. 3,50

Doppia Mozzarella €. 3,00

Aggiunte di affettati €. 2,00

Aggiunta di tartufo €. 4,50

Aggiunta di insalata di mare €. 4,00

Aggiunta di Calamari €. 4,00

Aggiunta mozzarella vegana a freddo €. 4,00

Intollerante lattosio solo su tagliere minimo €. 8,00/10,00

Aggiunte varie Da €. 0,50 a €. 2,00

Supplemento in base all'impasto base:

Senza Glutine €.4,00 **Integrale** €. 1,50 **Semi Oleosi e Multicereali**
€. 3,00

(la farina multicereali e semi oleosi contiene: farina di segale, farina di
fiocchi d'orzo, farina d'avena, farina d'orzo maltato, farina di grano tenero
maltato, semi di girasole, semi di lino, semi di sesamo, a volte tritati... può
contenere tracce di soia, tracce di latte e derivati)

AVVISO IMPORTANTISSIMO:

IN CASO DI ALLERGIE AVVISATE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA (ANCHE QUANDO RICEVETE LA PIETANZA CHIEDETE SEMPRE CONFERMA) ANCHE SE PENSATE CHE IL PIATTO DA VOI ORDINATO NON CONTENGA QUELL'ALLERGENE