



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 composto Generalmente dai Nostri Carpacci freschi di Tonno, Salmone, Spada, Insalata di Mare, Baccalà mantecato con patate e latte vegetale, 2 Capesante Graten, Soutè di Cozze
€. 45,00 (x 2 persone)

Capesante Gratinée. 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

Baccalà Mantecato al Latte

con Patate Servito con Crostino ai Semi € 17,00

Insalata di Mare

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

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

Vellutata di Zucca

Servita con Pinoli Tostati, Olio extravergine del Sebino e Crostini alle Erbe Fini e Olio Evo.

€ . 13,00

La Nostra Caponata di Verdure

€ . 7,00

(la nostra Caponata è un piatto ottimale per chi ama le Verdure)

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 al Forno

Ripieni di Gamberi, Spinaci , Burrata Pugliese e serviti con Salsa Aurora

€. 18,00

I Primi Tradizionali

Tagliatelle di Pasta Fresca al Nostro Ragù di Salsiccia

serviti con Scaglie di Pecorino e Ciuffo di Rosmarino

€. 15,00

La Nostra Carbonara Sbagliata

Preparata con Tagliolini di Pasta Fresca e Scaglie di Pecorino

€. 14,00

Le Nostra Specialità:

I Risotti

Utilizziamo Solo Riso Riserva invecchiato minimo 48 mesi con
Pilatura a Pietra

-

Risotto con Gamberi, Burrata (min. 2 persone)

Pugliese e Vellutata di Basilico fresco
€. 17,00 cadauno

Risotto dal Mare alla Pentola (min. 2 persone)

Saltati con qualche Pachino
€. 17,00 cadauno

Risotto al Mirtillo Nero con Speck del Tirolo Croccante e Crema di Zola (min. 2 persone)

€. 17,00 cadauno

Risotto agli Asparagi Gratinato al Forno

con Formaggio di Fossa. (min. 2 persone)

€. 17,00 cadauno

Su prenotazione Paella minimo per 2 persone!!!!

Paella Mista cad. 24,00
Paella di Pesce cad. €25,00

I Secondi di Pesce

Trancio di Tonno Fresco

Leggermente scottato ed accompagnato da Piccola Caponata di Verdure

accompagnato da Pan di Segale e salsa alla Senape €. 17,00

Calamari alla Griglia

serviti con purè di Patate Su cui appoggiamo un leggero strato di Lardo di Patanegra

€. 18,00

Branzino Intero al Sale

(cottura 20 minuti più tempo per la preparazione)

€. 22,00 **consigliamo di Pulirlo voi per conservarlo caldo**

**Filetto di Branzino al Forno con Carciofi Pugliesi,
Patate e qualche Pachino €. 19,00**

Gran Fritto misto della Casa

con Calamari, Gamberi, Verdure Fresche, Ciuffi di Calamari

€. 19,00

Fritto di Calamari con qualche ciuffo

€. 17,00

Su prenotazione il giorno prima :

Zuppetta di Pesce con Crostini min 2 persone €. 30,00 cadauna

Grigliata mista di pesce €. 29,00

I Secondi di Carne

Fiorentina di Manzo all'Antica

**cucinata al Forno con Burro di Malga, pomodorini
Pachino e Patate al Forno**

(serviamo esclusivamente Carne Selezionata e Molto Marezzata)

hg €. 7,50

Pluma di Maialino Iberico (Consigliatissimo)

servito con Purè di Patate e Carta Musica

La Pluma è un Taglio pregiato, morbido e gustoso.

Ii 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

Costata di Manzo alla griglia accompagnata da Patate al Forno(consigliatissima)

**(serviamo esclusivamente Carne selezionata molto marezzata e
frollata)**

hg. €. 6,00

I Piatti Vegani

(Senza Lattosio e Senza Proteine Animali)

Fagottino di Pasta Croccante

ripieno di Verdure Fresche su Pesto Leggero di Lattuga

€. 14, 00

Vellutata di Zucca

Servita con Pinoli Tostati, Olio extravergine del Sebino e Crostini alle Erbe Fini e Olio Evo.

€. 13,00

Risotto alla Zucca con Pinoli tostati e Rondella di Cipolla di Tropea

(Riserva 48 mesi con pilatura a Pietra) €. 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

Vegan Burger

Burger di Verdure miste Accompagnato da Insalata, Verdure sott'olio e
Patatine Fritte
€. 16,00

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, Insalata
Fresca e a parte: Cipolle Caramellate, Peperoni in Agrodolce, Patatine Fritte
€. 16,00

Vegan Burger

Burger di Verdure miste 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

Le Insalatone

La Zeus

Insalata Verde e Rossa, Cipolline in Agrodolce, Seppie, Polpo, Gamberetti

€. 15,00

La Contadina

Insalata Verde e Rossa, Fagiolini cannellini, Pomodorini pachino, Uova sode, Mozzarella, Pancetta alla griglia

€. 15,00

Menù Bimbi

Risotto allo Zafferano €. 7,00

Pasta al Pomodoro €. 5,00

Menù Topolino:

Pasta al Pomodoro,
Cotoletta e Patatine Fritte
€. 9,00

Menù Paperino:

Risotto allo Zafferano
Bistecca di Manzo ai Ferri
Patine Fritte
€. 9,00

Pizza coniglietto

PIZZE

Le Nostre Specialità:

Pizza Schiacciata:

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

Pizza al Tagliere : E' una Pizza Alta e Morbida

*Sceglietela 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 €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:

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

€15,00

Pizza I Racconti della Terra:

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

€15,00

La Valdostana:

(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. €16,00

L'autunno:

impasto ai Semi Oleosi e Multicereali, mozzarella, Pancetta, Patate al Forno Rosmarino

€15,00

La Zuccosa

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

€15,00

Pizze con Pesce di Mare

Pizza Stromboli:

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

€16,00

Pizza Vesuvio:

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

€16,00

Amalfi

Mozzarella, Seppie, Polpo, Calamari, Gamberi, Pomodorini Pachino, Rucola

€15,00

Pescatore

Pomodoro, mozzarella, insalata di mare

€13,00

Salmone

Pomodoro, Mozzarella, Salmone

€10,00

Tonno

Pomodoro, mozzarella, tonno

€10,00

Le Pizze Sfiziose

Pizza Integrale Vegan 1

*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

Pizza Light:

Pomodoro, Mozzarella, Philadelphia, Trevisano Rosso, Pomodorini Pachino
€. 13,00

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) €. 13,00e

Le Pizze tradizionali:

Crudo Pomodoro, mozzarella, Crudo €. 10,00

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)

Ricordiamo ai Nostri Gentili Clienti Che l'uscita delle pizze NON verrà mai coordinato con l'uscita delle pietanze del ristorante (questo vale anche per le pizze senza glutine) se non doveste approvare siete pregati di cambiare la Vostra ordinazione.

**RICORDIAMO A TUTTI I CLIENTI CHE IL MENU' POTREBBE
SUBIRE VARIAZIONI**

I Nostri Desserts

Rigorosamente di Nostra Produzione con prodotti di ottima qualità

Il menù è **orientativo** in quanto i dolci sono fatti quotidianamente e finiscono durante il servizio pertanto indichiamo solo quelli più ricorrenti .

Il Thulip Cestino ripieno di Panna Montata Fresca , Gelato alla Crema, Fragole, More e Mirtilli Freschi su base di Pesca sciroppata frullata

Il Gelato al Forno : Gelato gusto Nocciola e Crema cotto al forno avvolto nel Pan di Spagna e nella Meringa fresca e servito freddo tagliato a fette

La Cheesecake cremosissima cucinata a freddo e servita con Marmellata di fragola fatta da noi

Il Tiramisù della tradizione con Crema morbida al Mascarpone

L'esposizione al caramello servita con lamelle di Mandorle tostate e scaglie di Fondente

La Charlot di Fragole fresche frullate con crema Vegan affogata , piccole meringhe, scheglie di fondente olandese e decoro di frutti rossi

Il Trancio di Meringa Servita con Gelato alla Panna ed accompagnato da Purea fresca alle fragole oppure con Cioccolata Calda

Vi informiamo che tutti i dolci sono di Nostra produzione, fatti giornalmente dai Nostri Chef con materie di prima qualità La disponibilità può cambiare giornalmente

La Crema Catalana aromatizzata alla Cannella con zucchero di Canna
Caramellato non disponibile nei periodi caldi

I Semifreddi del giorno....chiedeteci il gusto

(Semifreddo allo Yougurt Greco ed Amarene - Semifreddo al Mirto -
Semifreddo Liquirizia, Semifreddo alla Carota con cioccolato Bianco ,
Semifreddo all'Armagnac, Semifreddo al Bayles)

SEMIFREDDO Mango e Passion Fruit senza glutine

La Delizia al cioccolato con salsa al Mascarpone
Pan di spagna farcito al cioccolato bianco e al latte

IL BIGNE' ripieno di Gelato alla Crema e Servito con cioccolata calda

Vi informiamo che tutti i dolci sono di Nostra produzione, fatti giornalmente
dai Nostri Chef con materie di prima qualità La disponibilità può cambiare
giornalmente

il costo varia da € 5,00 a € 13,00 cadauno

Preparatifreschi tutti i giorni