



IL BRUNCH DI PASQUETTA

LUNEDÌ 21 APRILE 2025



I FORMAGGI

La treccia di bufala, le mini burratine, le ovoline affumicate, i bocconcini di bufala, le mini trecce del casaro, le piccole ricottine con frutti rossi, i pecorini e stagionati a pasta dura e semidura (*aromatizzati al peperoncino, al tartufo, alle erbe e alle Vinacce*), il parmigiano reggiano delle vacche rosse 36 mesi con le sue confetture, la selezione degli erborinati dolci e piccanti

I SALUMI

Il prosciutto di Parma tagliato al coltello, la mortadella al pistacchio emiliana, la corallina norcina, la schiacciata romana, la coppa di testina alle arance, il capocollo di maiale senese al mosto di chianti, le coppiette piccanti di maiale, il carpaccio di black angus al tartufo, le salsicette di cinghiale

IL RICCO ASSORTIMENTO DI PANE E PIZZE FATTE IN CASA

I NOSTRI FRITTI

con vegetali di stagione e le nostre specialità

LA SELEZIONE DI VERDURE

La parmigiana di melanzane, lo sformato di zucchine, le verdure gratinate, i finocchi rostiti, le patatine novelle al forno a legna, il radicchio brasato, la scarola uvetta e pinoli, la cicoria ripassata, i carciofi alla giudia

ASSORTIMENTO DI INSALATE FRESCHE



I PRIMI PIATTI

Bombolotti acqua e farina al ragù bianco e pomodorini
infornati al battuto di erbe aromatiche
Casarecce con carciofi, stracciata di bufala e mentuccia
La zuppa di ceci al rosmarino con funghi cardoncelli saltati

I SECONDI AL TEGAME

Le polpette di manzo al pomodoro
Il pollo alla cacciatora - La coratella con i carciofi

DALLA BRACE

Le salsicce di maiale - La tagliata di manzo
Le bracioline di maiale

I DOLCI

La fontana di cioccolato con tagliata di frutta
La piccola pasticceria fatta in casa
I dolci della tradizione

ADULTI

€ 55 acqua minerale inclusa
(bibite, alcolici e superalcolici esclusi)

BAMBINI DAI 4 AI 10 ANNI

€30 acqua minerale inclusa
(bibite escluse)



casettedicampagna.it