



IL BRUNCH DI PASQUETTA

LUNEDÌ 6 APRILE 2026



L'ANGOLO DEI SALUMI E 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

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 rosticciati, 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

Mezze maniche con carciofi alla mentuccia e stracciata di bufala
Busiate con ragù di cacciagione e mollica croccante al rosmarino

I SECONDI AL TEGAME

Le polpette di manzo alla cacciatora
Il pollo con i peperoni — La coratella con i carciofi

DALLA BRACE

Le salsicce di maiale — La tagliata di manzo
Le braciole di maiale

L'ANGOLO DELLE DOLCEZZE FINALI

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

BEVANDE INCLUSE

(acqua minerale e naturale, bevande analcoliche,
vini della nostra selezione e caffè)

“INTRATTENIMENTO MUSICALE”

ADULTI € 65

BAMBINI DAI 4 AI 10 ANNI € 40



CASSETTIDICAMPAGNA.IT