

Le Nostre Specialità

Antipasti:

Arancino, Tommasina di Ricotta, Scacce di Pomodoro e Melanzana, Scacce di Verdure, Pagnottina Condita, Olive, Formaggio.

Assaggio di Ricotta Calda (Per 4 persone)**.

Bis di antipasti (portata al centro).

Primi:

Cavatelli e Ravioli di Ricotta al Sugo di maiale con assaggio di carne di maiale.

Lolli con Macco di fave.

Cannelloni di Carne e Piselli e di Ricotta e Spinaci*.

Lasagne al Forno*.

Minestra di Ceci*.

Ricotta Calda con Siero**.

Secondi:

Costoletta di Maiale ripiena con Contorno di Insalata Verde*.

Costata di Maiale Arrosto e Salsiccia con Contorno di Insalata Verde.

Salsiccia Arrosto (o Alla “Modicana”) con contorno di Insalata Verde.

Coniglio alla “Stimpirata” con contorno di Caponata.

Pollo Ripieno con Contorno di Insalata Verde*.

Cotoletta di Pollo con Contorno di Patatine Fritte.

Stinco di Maiale con Contorno di Insalata Verde*.

Bollito di Manzo con contorno di Patate al Forno*.

Contorni Stagionali (Portate al Centro minimo 2 Persone):

Polpette di Patate, Zucchine al Forno, Parmigiana, Frittata di Asparagi, Sanapo.

Caponata di Verdure e Patate

Insalata Verde o Mista.

Patatine Fritte.

Frutta: (Portate al Centro minimo 2 Persone):

Frutta di Stagione.

Dessert:

Bianco Mangiare di Mandorla.

Budino di Cannella.

Gelo di Limone.

Ravioli di Ricotta Fritti*.

Cannoli di Ricotta.

Bevande:

Acqua Naturale o Frizzante 1,5l.

Vino Locale 1l.

Gassosa 1,5l.

Coca Cola 1,5l.

Birra 66cl.

Birra Artigianale 50cl.

Bar:

Caffè

Amaro, Grappa, Cannellino, Carrubello, Limoncello, Mandarinetto.

Coperto:

- ✓ * Lavorando con prodotti freschi e stagionali preparati in giornata, non tutte le portate sono disponibili, quindi fare riferimento ai menù disponibili in giornata oppure prenotarli precedentemente.
- ✓ ** L'assaggio o il primo di ricotta calda, è disponibile solo nei giorni festivi o domenicali.
- ✓ Su richiesta menu personalizzati per ogni ricorrenza con un Minimo di 10 Persone.
- ✓ In ogni Menù Casereccio, con L'aggiunta di Primo di Lolli con Macco di Fave o Dolce di Raviolini di Ricotta Fritti, vi è L'incremento di 1 € per ogni Menù.
- ✓ La Nostra Cucina non Prevede la Preparazione di Piatti Senza Glutine.

Menù Casereccio (1)

Antipasto:

Arancino, Tommasina di Ricotta, Scacce di Pomodoro e Melanzana, Scacce di Verdure, Pagnottina
Condita, Olive, Formaggio.

Primo:

Ricotta Calda con Siero e Pane di Casa

Dessert

Budino di Limone o Mandorla
[Raviolini Fritti (Incremento di 1€)]

Bevande

Acqua Minerale
Vino Rosso Locale (¼ l.)

Menù Casereccio (2)

Antipasto:

Arancino, Tommasina di Ricotta, Scacce di Pomodoro e Melanzana, Scacce di Verdure, Pagnottina
Condita, Olive, Formaggio.
Assaggio di Ricotta Calda

Primo:

Cavatelli e Ravioli di Ricotta al Sugo di Maiale
[Assaggio di Lolli con Macco di Fave (Incremento di 1€)]

Secondo:

Carne al Sugo di Maiale

Frutta:

Frutta di Stagione

Dessert:

Budino di Limone o Mandorla
[Raviolini Fritti (Incremento di 1€)]

Bevande:

Acqua Minerale
Vino Rosso Locale (¼ l.)

Bar:

Amaro o Caffè

Menù Casereccio (3)

Antipasto:

Arancino, Tommasina di Ricotta, Scacce di Pomodoro e Melanzana, Scacce di Verdure, Pagnottina
Condita, Olive, Formaggio.
Assaggio di Ricotta Calda

Primo:

Cavatelli e Ravioli di Ricotta al Sugo di Maiale
Assaggio di Carne al Sugo
[Assaggio di Lolli con Macco di Fave (Incremento di 1€)]

Secondo:

Costata Di Maiale Arrosto e Salsiccia con Contorno di Insalata Verde

Frutta:

Frutta di Stagione

Dessert:

Budino di Limone o Mandorla
[Raviolini Fritti (Incremento di 1€)]

Bevande:

Acqua Minerale
Vino Rosso Locale (¼ l.)

Bar:

Amaro o Caffè

Menù Casereccio (4)

Antipasto:

Arancino, Tommasina di Ricotta, Scacce di Pomodoro e Melanzana, Scacce di Verdure, Pagnottina
Condita, Olive, Formaggio.
Assaggio di Ricotta Calda

Primo:

Cavatelli e Ravioli di Ricotta al Sugo di Maiale
Assaggio di Carne di Maiale
[Assaggio di Lolli con Macco di Fave (Incremento di 1€)]

Secondo:

A) Costata Ripiena con Contorno di Insalata Verde o
B) Coniglio alla “Stimpirata” o
C) Pollo Ripieno con Contorno di Insalata Verde.

Frutta:

Frutta di Stagione

Dessert:

Budino di Limone o Mandorla
[Raviolini Fritti (Incremento di 1€)]

Bevande:

Acqua Minerale
Vino Rosso Locale (¼ l.)

Bar:

Amaro o Caffè

Menù Casereccio (5)

Antipasto:

Arancino, Tommasina di Ricotta, Scacce di Pomodoro e Melanzana, Scacce di Verdure, Pagnottina
Condita, Olive, Formaggio.
Assaggio di Ricotta Calda

Primo:

Cavatelli e Ravioli di Ricotta al Sugo di Maiale
Assaggio di Carne di Maiale
[Assaggio di Lolli con Macco di Fave (Incremento di 1€)]

Secondo:

A) Costata Ripiena con Contorno di Insalata Verde o
B) Pollo Ripieno con Contorno di Insalata Verde
Coniglio “Stimpirata”

Frutta:

Frutta di Stagione

Dessert:

Budino di Limone o Mandorla
[Raviolini Fritti (Incremento di 1€)]

Bevande:

Acqua Minerale
Vino Rosso Locale (¼ l.)

Bar:

Amaro o Caffè

Menù Bambini (A)

Primo:

Cavatelli con Salsa di Pomodoro o Sugo di Maiale

Secondo:

Cotoletta di Pollo con Contorno di Patatine Fritte

Dessert:

Budino di Limone o Mandorla

Bevande:

Acqua Minerale

Menù Bambini (B)

Antipasto:

Arancino, Tommasina di Ricotta, Scacce di Pomodoro e Melanzana, Pagnottina Condita.

Primo:

Cavatelli con Salsa di Pomodoro o Sugo di Maiale

Secondo:

Cotoletta di Pollo con Contorno di Patatine Fritte

Dessert:

Budino di Limone o Mandorla

Bevande:

Acqua Minerale

Allergeni

Antipasto rustico:

- (pasta focaccia: **farina** di grano duro, lievito, **uova**, olio)
- Focaccia di pomodoro (pomodoro e **formaggio**, olio)
- Focaccia di verdure (patate, prezzemolo, cipolla, pomodoro, **formaggio**, olio d'oliva)
- Tomasino (ricotta, salsiccia, **uova**, olio)
- Arancini al ragù (riso, sugo, **formaggio**, ragù di carne, piselli)
- olive di nostra produzione
- Pagnotte condite (sale, olio, origano, peperoncino)
- Ricotta** calda

Primi:

- Ravioli di ricotta (pasta fresca (**farina**, **uova**) ripiena di ricotta, maggiorana, **uova**)
- al sugo di maiale (carne, estratto di pomodoro, pomodoro)
- Cavati al sugo (pasta fresca (**farina**, **uova**, acqua)
- Lolli con fave (pasta fresca con **fave** secche, **sedano**, cipolla)
- Lasagne al forno (pasta fresca, piselli, **formaggio**, sugo)

Secondi piatti:

- Pollo ripieno (carne, riso, **formaggio**, carote, **uova**, salsiccia)
- Coniglio alla stimpirata (coniglio, aceto, **sedano**, carote, patate, olive)
- Costata ripiena (pancetta, **formaggio**, mollica con varie spezie)

Frutta di stagione

Dolce:

- Budino di mandorla (acqua, **mandorle**, zucchero, **amido**)
- Budino di limone (acqua, limone, zucchero, **amido**)
- Budino di Cannella (acqua, Cannella, zucchero, **amido**)