

Menù



TRATTORIA – CUCINA CASERECCIA

Le Nostre Specialità alla Carta

Antipasti:

Arancino, Tomasino di Ricotta, Scaccia di Pomodoro e Melanzana, Scaccia di Verdure, Pagnottina Condita, Olive, Formaggio.

Assaggio di Ricotta Calda (Per 4 persone)**. 8€

5€

Primi:

Cavatelli al Sugo di Maiale. 8€

Cavatelli con Salsa di Pomodoro. 8€

Ravioli di Ricotta e Maggiorana e Cavatelli al Sugo di maiale con assaggio di carne di maiale. 10€

Lolli con Macco di fave*. 8€

Minestra di Ceci*. 7€

Ricotta Calda con Siero**. 7€

7€

Costata di Maiale Arrosto e Salsiccia con Contorno di Insalata Verde. 9€

Salsiccia Arrosto (o Alla “Modicana”) con contorno di Insalata Verde. 8€

Coniglio alla “Stimpirata” con contorno di Caponata. 12€

Stufato di Pancetta e Salsiccia al Sugo di Maiale. 9€

Cotoletta di Pollo con Contorno di Patatine Fritte. 8€

Costoletta di Maiale al Forno ripiena con Contorno di Insalata Verde*. 10€

Costatine di Agnello Arrosto con Contorno di Insalata Verde*. 13€

Bollito di Manzo con contorno di Patate al Forno*. 10€

10€

Contorni Stagionali (Portate al Centro minimo 2 Persone):

Polpette di Patate, Zucchine al Forno, Parmigiana, Frittata di Asparagi, Sanapo. 5€

Caponata di Verdure e Patate 5€

Insalata Verde o Mista. 4€

Patatine Fritte. 4€

4€

Frutta: (Portate al Centro minimo 2 Persone):

Frutta di Stagione.

3€

Dessert:

Bianco Mangiare alla Mandorla.

3€

Budino di Cannella.

3€

Gelo di Limone.

3€

Budino di Ricotta

3€

Ravioli di Ricotta Fritti*.

3€

Cannoli di Ricotta.

3€

Sorbetto di Limone (fatto in casa).

3€

Bevande:

Acqua Naturale o Frizzante 1,5l.

2€

Vino Locale 1l.

7€

Gassosa 1,5l.

3€

Coca Cola 0,9l.

3€

Coca Cola 1,5l.

4€

Birra 66cl.

4€

Bar:

Caffè

1€

Amaro, Grappa, Cannellino, Carrubello, Limoncello.

2€

Coperto:

2€

- ✓ * 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 20 Persone.
- ✓ In ogni Menù Casereccio, con L'aggiunta dell'assaggio di Primo di Lolli con Macco di Fave o Dolce di Raviolini di Ricotta Fritti, vi è L'incremento di 2 € per ogni Menù.
- ✓ La Nostra Cucina Non Prevede la Preparazione di Piatti Senza Glutine.

Menù Casereccio (Ridotto)

€ 25,00

Antipasto:

Arancino, Tomasino di Ricotta, Scaccia di Pomodoro e Melanzana,
Scaccia di Verdure, Pagnottina Condita, Olive, Formaggio.
Assaggio di Ricotta Calda

Primo:

Ravioli di Ricotta e Cavatelli al Sugo di Maiale
[Assaggio di Lolli con Macco di Fave (Incremento di 2€)]

Secondo al centro:

Stufato di Pancetta e Salsiccia al Sugo di Maiale

Frutta:

Frutta di Stagione

Dessert:

Gelo di Limone, Budino di Mandorla o Budino di Ricotta.
[Raviolini di Ricotta Fritti (Incremento di 2€)]

Bevande:

Acqua Minerale
Vino Rosso Locale (¼ l.)

Bar:

Caffè

Menù Casereccio

€ 30,00

Antipasto:

Arancino, Tomasino di Ricotta, Scaccia di Pomodoro e Melanzana,
Scaccia di Verdure, Pagnottina Condita, Olive, Formaggio.
Assaggio di Ricotta Calda

Primo:

Ravioli di Ricotta e Cavatelli al Sugo di Maiale
Assaggio di Carne e Salsiccia al sugo di Maiale
[Assaggio di Lolli con Macco di Fave (Incremento di 2€)]

Secondo misto al centro:

Costoletta di Maiale al Forno Ripiena
Costata e Salsiccia di Maiale Arrosto
Coniglio “Stimpirata”

Contorni:

Insalata Mista
Caponata

Frutta:

Frutta di Stagione

Dessert:

Gelo di Limone, Budino di Mandorla o Budino di Ricotta.
[Raviolini di Ricotta Fritti (Incremento di 2€)]

Bevande:

Acqua Minerale
Vino Rosso Locale (¼ l.)

Bar:

Caffè

Menù Bambini Ridotto

€ 15,00

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 Completo

€ 18,00

Antipasto:

Arancino, Tomasino di Ricotta, Scaccia 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

Le Nostre Specialità

✓ Su richiesta menu personalizzati per ogni ricorrenza con un Minimo di 20 Persone.

Antipasti:

Arancino, Tomasino di Ricotta e Salsiccia, Scaccia di Pomodoro e Formaggio, Scaccia di Pomodoro e Melanzana, Scaccia di Verdure, Scaccia di Pomodoro e Cipolla, Pastiere di Carne, Pagnottina Condita, Salsiccia Secca, Gelatina, Olive, Formaggio.

Primi:

Cavatelli al Sugo di Maiale o con Salsa di Pomodoro.
Cavatelli all'Amatriciana.
Ravioli di Ricotta e Maggiorana e Cavatelli al Sugo di maiale.
Ravioli di Ricotta Dolci e Cavatelli al Sugo di Maiale.
Lolli con Macco di fave.
Minestra di Ceci.
Minestra di Fagioli.
Cannelloni di Carne e Piselli e di Ricotta e Spinaci.
Lasagne al Forno.
Ricotta Calda con Siero e Pane di Casa.
Grattini che 'Paddunedda' in Brodo di Gallina.
Pastratedda (Grattini ai Broccoli).

Secondi:

Costoletta di Maiale al Forno ripiena.
Costata di Maiale Arrosto e Salsiccia.
Salsiccia alla "Modicana" in cottura al Vino di Nero d'Avola.
Coniglio alla "Stimpirata" con contorno di Caponata.
Stufato di Pancetta e Salsiccia al Sugo di Maiale.
Pollo Ripieno.
Bollito di Manzo.
Arista di Maiale.
Agnello al Forno con contorno di Patate.
Costatine di Agnello Arrosto.
Cotoletta di Pollo con Contorno di Patatine Fritte.
Cotoletta al Forno 'alla Palermitana'.
Stinco di Maiale al Forno.
Baccalà Fritto.
Trippa.

Contorni:

Polpette di Patate, Zucchine al Forno, Parmigiana, Frittata di Asparagi,
Sanapo, Aita, Borragine, Zucca Fritta, Carciofi gratinati,
Peperoni Ripieni, Caponata di Verdure e Patate
Insalata Verde o Mista.
Patate di 'Casa' Fritte
Patine Fritte.

Dessert:

Gelo di Limone, Budino di Mandorla, Ricotta, Cannella.
Raviolini Fritti di Ricotta, Cannoli di Ricotta, Sorbetto al Limone.

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**)

Vini in Bottiglia

Vini Rossi:

Cerasuolo di Vittoria - Cantina Valle dell'Acate	20€
Il Frappato - Cantina Valle dell'Acate	20€
Cerasuolo di Vittoria - Cantina Avide	16€
Ramà (Doc)(Bio) - Nero d'Avola - Cantina Ramaddini	18€

Vini Bianchi:

Tracce - (Grillo) - Cantina Terrasol	15€
Ramà (Bio) - Cantina Ramaddini - IGT Catarratto	15€
Fina Taif - (Zibibbo) - Cantina Fina	14€

Spumante:

Villa Sandi - Spumante Dolce	10€
------------------------------	-----

Vini Locali

Vino Rosso:

Nero d'Avola Terrasol – Cantina Terrasol 1 lt.	7€
--	----

Vini Bianchi:

Vino Bianco Nero d'Avola - Cantina Terrasol 1 lt.	6€
---	----

Birre

Birra Messina - 4,7% - 0,66 cl	3,5€
Birra Forst - 4,8% - 0,66 cl	3,5€