

I CASALI DEL PINO



A PRANZO

ANTIPASTI DEI CASALI

Taglieri di salumi (Culaccia di Parma e selezione di insaccati di Suino Etrusco del viterbese a km zero),
e formaggi da noi prodotti con mostarde fatte in casa ^{1, 7, 10, 11, 12*}

€ 28,00

La Selezione dei nostri formaggi Biologici speziati, freschi e stagionati con frutta secca
e mostarde fatte in casa ^{1, 7, 8, 10, 11, 12*}

€ 26,00

Sformatino di asparagi con salsiccia di suino Etrusco, fonduta del nostro Illegale e chip di pecorino ^{*1,3,7}

€ 14,00

Giardiniera di legumi con pomodorini confit, cipolla rossa e basilico fresco *

€ 12,00

Bocconcini di pecorino dei Casali croccanti con mostarda di pere speziata ^{7, 1, 10*}

€ 14,00

Crocchette vegane con verdure di stagione e hummus di ceci e sesamo ^{1,9,11*}

€ 14,00

Crostone di pane casareccio con pecorino fresco biologico
e vignarola vegetariana di verdure primaverili ^{1, 7, fave*}

€ 12,00

Bucce di patate croccanti cacio e pepe ^{1, 7, *}

€ 7,00

Fave in agrodolce con scaglie del nostro pecorino

€ 8,00

PRIMI

Cavatello acqua e farina con salsa ai formaggi, salsiccia di suino Etrusco
e funghi biologici della nostra fungaia ^{*1,7}

€ 15,00

Strozzapreti all' "amatriciana dei Casali" ^{1, 7, 12*}

€ 15,00

Gnocchi al pesto di basilico e pistacchi con pomodoro candito e olive ^{1, 7, 8*}

€ 15,00

Ravioli di ricotta e pecorino ai tre pomodori con basilico fresco ^{1, 7, 3, 9*}

€ 16,00

Orecchiette al grano arso con ragu bianco d'agnello biologico e zucchine in fiore ^{1, 9, 12*}

€ 16,00

Lasagna al ragu ^{*1,3,7,9,12,}

€ 14,00

Pennette al pomodoro o in bianco ^{1, 9*}

€ 9,00

I nostri piatti somministrati contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' art. II del Regolamento UE 1169/2011, quali: 1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi. In riferimento ai punti 2 e 14 si segnala che non sono inseriti nel nostro menù e si segnala che *: alcune pietanze potrebbero essere congelate *

Cestino di pane¹ **4,00 €**

Servizio a persona **2,50 €**

I CASALI DEL PINO



SECONDI

Costine di maiale della Toscana arrostiti alle spezie con patate al forno *
€ 28,00

Cosciotto di pollo alla cacciatora con patate al forno ^{1, 7, 12, 9, 10*}
€ 25,00

Vitella in lenta cottura con salsa al rosmarino e patate al forno ^{1, 7, 9, 12*}
€ 28,00

Polpette di suino Etrusco del viterbese a km zero alla contadina in salsa al vino bianco biologico
Bellone Selezione Anna Fendi ^{1, 3, 7, 9, 12*}
€ 20,00

Pallotte "cacio e ovo" ai funghi Biologici con crema di formaggi dei Casali ^{1, 3, 7, 9, 12*}
€ 18,00

Cotoletta di pollo con patate al forno ^{1, 3}
€ 15,00

LA NOSTRA CARNE

Arrosticini di pecora biologica fatti in casa con patate al forno *
€ 22,00

Abbacchio IGT laziale del nostro allevamento biologico cotto a bassa temperatura
con salsa alle olive e patate al forno ^{1, 7, 9, 12*}
€ 28,00

Coratella d'agnello Biologico al pomodoro con erbe selvatiche ^{9, 12*}
€ 14,00

CONTORNI

Misticanza agrodolce con semi misti e frutta secca ^{8, 12*}
€ 6,00

Patate al forno
€ 6,00

Cicoria ripassata
€ 6,00

I nostri piatti somministrati contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' art. II del Regolamento UE 1169/2011, quali: 1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi. In riferimento ai punti 2 e 14 si segnala che non sono inseriti nel nostro menù e si segnala che *: alcune pietanze potrebbero essere congelate *

Cestino di pane¹ **4,00 €**

Servizio a persona **2,50 €**

I CASALI DEL PINO



DOLCI

Selezione di biscotti dei Casali ^{1, 7, 8, 3, 5, 12}

€ 8,00

Tiramisù classico ^{1, 7, 3, 12*}

€ 8,00

Brownies al cioccolato con mousse di arachidi e salsa al caramello salato ^{1, 3, 7, 12*}

€ 10,00

Panna cotta con salsa ai frutti di bosco ^{1, 3, 7, 12*}

€ 10,00

Crostata fatta in casa con marmellata ^{1, 7*}

€ 10,00

Fruttini gelato ^{7, 8*}

€ 10,00

I nostri piatti somministrati contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' art. II del Regolamento UE 1169/2011, quali: 1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi. In riferimento ai punti 2 e 14 si segnala che non sono inseriti nel nostro menù e si segnala che *: alcune pietanze potrebbero essere congelate *

Cestino di pane¹ **4,00 €**

Servizio a persona **2,50 €**

I CASALI DEL PINO



LA CANTINA

Veneto

LAME'- Selezione Anna Fendi

Prosecco Superiore Brut Valdobbiadene DOCG 11,5 % - 100% Glera.

8,00 € - 29,00 €

Veneto

GEMINI

Prosecco Superiore Brut Valdobbiadene DOCG 12 % - 100% Glera.

8,00 € - 28,00 €

Lombardia

LO SPARVIERE - Brut Cuvèe n.7 -Monticelli brusati

Franciacorta bio DOCG 12,5% - 100% Chardonnay

40,00 €

Francia

G.H.MUMM CHAMPAGNE

Champagne Brut Grand Cordon 12,5% - 45% di Pinot Noir, 30% di Chardonnay, 25% di Pinot Meunier.

80,00 €

ROSSI		BIANCHI	
<i>Lazio</i>		<i>Lazio</i>	
DAHLIA ROSSA	8,00 € - 29,00 €	DAHLIA BIANCA	8,00 € - 28,00 €
100% Cesanese Biologico.		100% Bellone Biologico.	
<i>Abruzzo</i>		<i>Piemonte</i>	
BROCCATO	36,00 €	VOILE'	35,00 €
Montepulciano d'Abruzzo DOCG - 14%		Gavi del comune di Tassarolo DOCG 12%	
100% Montepulciano d'Abruzzo DOC.		100% Cortese.	
<i>Puglia</i>		<i>Friuli Venezia Giulia</i>	
GABARDINE	32,00 €	FLANELLA	32,00 €
Castel del Monte rosso Aglianico - 13%		Pinot Grigio IGP 13% - 100% Pinot Grigio.	
100% Aglianico.		<i>Veneto</i>	
<i>Toscana</i>		SPINA DI PESCE	30,00 €
STIFFELIUS	36,00 €	Soave Doc 12%	
Chianti Classico DOCG - 13,5%		70% Garganega 30% Trebbiano Di Soave.	
100% Sangiovese.		<i>Campania</i>	
<i>Sicilia</i>		MADREPERLA	32,00 €
CAT'S WALK	35,00 €	Falanghina Irpinia Doc 13% - 100% Falanghina.	
Nero d'Avola d'Erice DOC 13,5%		<i>Sardegna</i>	
100% Nero d'Avola.		SABLE'	35,00 €
<i>Veneto</i>		Vermentino Di Gallura Docg 12,5%	
BAVERO ROSSO	75,00 €	100% Vermentino Di Gallura.	
Amarone della Valpolicella DOC Classico - 16%		I ROSATI	
60% Corvina, 20% Corvinone, 15% Rondinella,		<i>Abruzzo</i>	
5% Molinara		FARD	29,00 €
<i>Veneto</i>		Cerasuolo Rosato DOC 12% -	
TWILL	37,00 €	100% Montepulciano d'Abruzzo	
Valpolicella DOC Superiore - 13,5%			
75% Corvina, 20% Rondinella, 5% Corvinone.			

I CASALI DEL PINO



A CENA

ANTIPASTI DEI CASALI

Taglieri di salumi (Culaccia di Parma e selezione di insaccati di Suino Etrusco del viterbese a km zero), e formaggi da noi prodotti con mostarde fatte in casa ^{1, 7, 10, 11, 12*}

€ 28,00

La Selezione dei nostri formaggi Biologici speziati, freschi e stagionati con frutta secca e mostarde fatte in casa ^{5, 7, 8, 10*}

€ 26,00

Pan brioche fatto in casa all'aglio nero, burro montato, alice del Mar Cantabrico e agrumi canditi ^{*1, 4, 7}

€ 12,00

Uovo croccante biologico, vignarola vegetariana di verdure primaverili e crema di formaggi di nostra produzione ^{1, 3, fave*}

€ 16,00

Bombetta di maiale Etrusco ripiena di N'duja marinata all'umami e miele dei Casali, agretti chips di pecorino soffiata ^{1, 7*}

€ 16,00

Bucce di patate croccanti cacio e pepe ^{1, 7*}

€ 7,00

PRIMI

Tuffoli "pastificio agricolo Mancini" in carbonara di asparagi con il nostro pecorino 12 mesi ^{*1, 3, 7}

€ 16,00

Cavatelli fatti in casa alla barbabietola, con salsiccia di suino Etrusco e funghi biologici della nostra fungaia ^{1, 3, 7, 8, 12*}

€ 15,00

Spaghettoni "pastificio agricolo Mancini" ajo ojo e peperoncino con pomodoro candito e crumble di pane ai semi ^{*1, 9}

€ 15,00

Ravioli di ricotta e pecorino ai tre pomodori con basilico fresco profumati al limone ^{1, 7, 3, 9*}

€ 16,00

Pennette al pomodoro o in bianco ^{1, 9*}

€ 9,00

I nostri piatti somministrati contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'all. II del Regolamento UE 1169/2011, quali: 1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi. In riferimento ai punti 2 e 14 si segnala che non sono inseriti nel nostro menù e si segnala che *: alcune pietanze potrebbero essere congelate *

Cestino di pane¹ **4,00 €**

Servizio a persona **2,50 €**

I CASALI DEL PINO



SECONDI

Mezzo galletto alla diavola con misticanza in agrodolce ^{1, 7, 9, 12 *}

€ 28,00

Vitella in camicia di speck e salvia, vignarola primaverile e pavè di patate ^{1, 7, 9, 12 *}

€ 28,00

Porchetta d'agnello del nostro allevamento biologico con rosti di patate e cicoria ripassata ^{1, 7, 12, 9, *}

€ 28,00

Costina di manzo arrostita con olio alle erbe selvatiche con patate al forno ^{1, 7, 12, 9 *}

€ 30,00

Involtino di verdure con cicoria e hummus di ceci con sesamo ^{1, 9 *}

€ 24,00

Cotoletta di pollo con patate al forno ^{1, 3 *}

€ 15,00

CONTORNI

Misticanza agrodolce con semi misti e frutta secca ^{8, 12 *}

€ 7,00

Patate al forno

€ 6,00

Cicoria ripassata

€ 8,00

I nostri piatti somministrati contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' all. II del Regolamento UE 1169/2011, quali: 1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi. In riferimento ai punti 2 e 14 si segnala che non sono inseriti nel nostro menù e si segnala che *: alcune pietanze potrebbero essere congelate *

Cestino di pane¹ **4,00 €**

Servizio a persona **2,50 €**

I CASALI DEL PINO



DOLCE

Selezione di biscotti dei Casali ^{1, 7, 8, 3, 5, 12}

€ 8,00

Panna cotta alle fragole ^{1, 3, 7, 12 *}

€ 10,00

Brownies al cioccolato con mousse di arachidi e salsa al caramello salato ^{1, 3, 5, 8 *}

€ 10,00

Ravioli croccanti fatti in casa alla nostra ricotta con zuppetta di frutti di bosco e anice ^{1, 7 *}

€ 10,00

Fruttini gelato ^{7, 8 *}

€ 10,00

I nostri piatti somministrati contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' all. II del Regolamento UE 1169/2011, quali: 1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi. In riferimento ai punti 2 e 14 si segnala che non sono inseriti nel nostro menù e si segnala che *: alcune pietanze potrebbero essere congelate *

Cestino di pane¹ **4,00 €**

Servizio a persona **2,50 €**

I CASALI DEL PINO



Veneto

LAME²- Selezione Anna Fendi

Prosecco Superiore Brut Valdobbiadene DOCG 11,5 % - 100% Glera.

8,00 € - 29,00 €

Veneto

GEMINI

Prosecco Superiore Brut Valdobbiadene DOCG 12 % - 100% Glera.

8,00 € - 28,00 €

Lombardia

LO SPARVIERE - Brut Cuvèe n.7 -Monticelli brusati

Franciacorta bio DOCG 12,5% - 100% Chardonnay

40,00 €

Francia

G.H.MUMM CHAMPAGNE

Champagne Brut Grand Cordon 12,5% - 45% di Pinot Noir, 30% di Chardonnay, 25% di Pinot Meunier.

80,00 €

ROSSI

Lazio

DAHLIA ROSSA

100% Cesanese Biologico.

8,00 € - 29,00 €

Abruzzo

BROCCATO

Montepulciano d'Abruzzo DOCG - 14%
100% Montepulciano d'Abruzzo DOC.

36,00 €

Puglia

GABARDINE

Castel del Monte rosso Aglianico - 13%
100% Aglianico.

32,00 €

Toscana

STIFFELIUS

Chianti Classico DOCG - 13,5%
100% Sangiovese.

36,00 €

Sicilia

CAT'S WALK

Nero d'Avola d'Erice DOC 13,5%
100% Nero d'Avola.

35,00 €

Veneto

BAVERO ROSSO

Amarone della Valpolicella DOC Classico - 16%
60% Corvina, 20% Corvinone, 15% Rondinella,
5% Molinara

75,00 €

Veneto

TWILL

Valpolicella DOC Superiore - 13,5%
75% Corvina, 20% Rondinella, 5% Corvinone.

37,00 €

BIANCHI

Lazio

DAHLIA BIANCA

100% Bellone Biologico.

8,00 € - 28,00 €

Piemonte

VOILE'

Gavi del comune di Tassarolo DOCG 12%
100% Cortese.

35,00 €

Friuli Venezia Giulia

FLANELLA

Pinot Grigio IGP 13% - 100% Pinot Grigio.

32,00 €

Veneto

SPINA DI PESCE

Soave Doc 12%
70% Garganega 30% Trebbiano Di Soave.

30,00 €

Campania

MADREPERLA

Falanghina Irpinia Doc 13% - 100% Falanghina.

32,00 €

Sardegna

SABLE'

Vermentino Di Gallura Docg 12,5%
100% Vermentino Di Gallura.

35,00 €

I ROSATI

Abruzzo

FARD

Cerasuolo Rosato DOC 12% -
100% Montepulciano d'Abruzzo

29,00 €