

CASAMIA

RISTORANTE PIZZERIA

Proposta del sabato pranzo:



Antipasto:

Tagliere di salumi nostrani
e formaggio Casera

Primo a scelta tra:

Primo piatto di terra
o
Primo piatto di mare

Secondo a scelta tra:

Secondo piatto di terra con contorno
o
Secondo piatto di mare con contorno

Sorbetto della casa

1/2 acqua, 1/4 di vino o bibita e caffè

€25 a persona
(antipasto e primo o antipasto e secondo €20)

Per iniziare...



Arancino di verdure miste con salsa guacamole	9
Crudo di “Marco d’Oggiono” con gnocco fritto “CasaMia”	10
Melanzana alla Casereccia con crema di melanzana, stracciatella pugliese e concassè di pomodoro	10
Gran tagliere “CasaMia” (min. 2 persone) (salumi di “Marco d’Oggiono”, verdure pastellate, mozzarelline di bufala, formaggio casera)	18

Dal mare...

Piovra croccante spadellata con pomodorini e patate	12
Insalata tiepida di baccalà con olive di Taggia, sedano, cipolla rossa di Tropea e patate	11



I nostri formaggi accompagnati con...

Formaggio a porzione con composte	6
Selezione di formaggi lombardi con confetture e noci	10
Caprino di Montevicchia con uvetta e miele	6

**Per esaltare meglio il gusto dei nostri formaggi
vi consigliamo di abbinare un calice di vino Moscato o Malvasia (4 euro al calice)**

Alcuni prodotti possono essere surgelati all’origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure del Manuale di autocontrollo igienico ai sensi del Reg. CE n. 852/04

I primi piatti

Risotti...



Risotto Carnaroli mantecato con Bottarga, vongole ed erba cipollina	13
Risotto Carnaroli con crema di carciofi e pecorino	11

Le nostre paste...fatte in casa

Strozzapreti con pesto di rucola, stracchino e pinoli tostati	11
Gnocchi alla zucca su fonduta di Grana Padano d.o.p	12
Maccheroncini fatti in casa con dadolata di melanzane, pomodoro e ricotta salata	11
Riso mantecato al latte di cocco e seitan croccante	9

Dal mare...



Scialatielli al profumo di lime con ragù di scampi e pomodorini datterini	13
Gnocchetti sardi con polpo, pomodoro fresco e olive nere	12

**Tutti i nostri formati di pasta
sono disponibili
al pomodoro e ragù di manzo**

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure del Manuale di autocontrollo igienico ai sensi del Reg. CE n. 852/04

Special CasaMia
Sostituisci la tua solita bevanda
con uno dei Nostri...
CENTRIFUGATI



Euro 5

ENERGIZZANTE

(mela, carota, sedano e zenzero)

TONIFICANTE

(mela, ananas e carota)

DIGESTIVO

(mela, pera, finocchio e pepe nero)

DISINTOSSICANTE

(mela, lime ed erba cipollina)



I secondi

Stinchetto di maiale marinato alla birra rossa con patate arrosto	15
Orecchia di elefante alla milanese con rucola e pomodorini	18
Duetto di verdure (piastra&pastellate) con tomino caldo	11
Tagliata di controfiletto di manzo con crema di zola e noci o ai porcini	19
Spalletta di Vitello (cappello di prete) con salsa “Casa Mia”	16
Filetto di manzo al pepe verde	20

Dal mare...

Fritto misto del “CasaMia”	18
Bianco di branzino in salsa di agrumi con quenelle di purè di zucca	17
Scottata di tonno con verdure spadellate	18

<p style="text-align: center;">Burger di seitan Con cipolla, peperoni e salsine 14</p>
--

Dal nostro barbecue...

Gran grigliata di carne..... minimo per 2	38
(bavetta d'angus,tagliata di manzo,spiedini misti,costine di maiale e salamelle)	
Lexington Steak	18
(300 gr. di Black Angus chiamata "bavetta")	
Costata di manzo bavarese	22
(500gr.)	
Spiedone misto di carne	18
(pancetta, pollo, maiale e verdure)	
Costine di maiale alla salsa barbecue	15
Hamburgerone	17
(400 gr. di carne di manzo con verdure alla griglia)	
Filetto di manzo (250g)	18

I contorni... 4,5

Patate arrosto al rosmarino

Patatine fritte

Misticanza con pomodorini e carote

Verdure di stagione alla piastra

Verdurine fritte in pastella

Per i nostri piccoli Ospiti...

Gnocchetti al pomodoro o al ragù	6
Penne al pomodoro o ragù	6
Cotolettina di pollo alla milanese	8
Hamburger con patatine	8



Insalate...

Casa mia (misticanza, caprino di Montevicchia, julienne di pancetta affumicata, mais e noci)	10
Orientale (misticanza, avocado, seitan croccante e ananas)	10
Di Cesare (lattuga verde, pollo, bacon croccante, crostini di pane e scaglie di grana DOP)	11
Dell'orto (misticanza, carote, pomodorini, cannellini, cipolla rossa di Tropea e finocchi)	10
'O Mare Mio (misticanza, tonno, pomodorini, calamari e gamberi)	11

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure del Manuale di autocontrollo igienico ai sensi del Reg. CE n. 852/04

Fuori dalla Brianza

Lombo di bue alla creola con riso basmati

(cipolla, peperoni, pomodoro fresco)

18 euro



Riso dall'oriente

(riso basmati, carote, porri, crauti, salsa di soia e pollo)

12 euro

Medaglione di manzo alla cardinal

(filettino di manzo con salsa agli asparagi, funghi, cipolla e patate)

20 euro



ORO NERO

mozzarella artigianale,
tartufo nero di Norcia, timo

16

SOLE

burrata, olive di Taggia,
pomodorini secchi in olio extravergine

13

CANTABRICO

mozzarella fiordilatte artigianale,
stracciatella di bufala, acciughe del mar Cantabrico

15

IL NOSTRO CALZONE SPECIALE

all' esterno pomodoro, mozzarella, salmone,
all'interno mozzarella e gamberetti.

Il tutto contornato da rucola e pomodorini

13



I nostri impasti della Pizza

L'impasto della nostra pizza è fatto con lievito madre "naturale". La sostanziale differenza dal cosiddetto lievito di birra è che il lievito madre, grazie alla fermentazione dei batteri lattici, produce acidi organici, i quali hanno una maggiore digeribilità e leggerezza nell'impasto...

**Scegli la pizza che desideri
con l'impasto che preferisci:**

TRADIZIONALE

prodotto con farina di tipo "0"
di grano tenero
(impasto con lievito madre)



FARINA INTEGRALE DI KAMUT

"Impasto giovane"

Con germe di grano e farina di lino,
estratti di polpa d'oliva e uva rossa
(impasto con lievito madre)

KAMUT 100% Bio
prodotto con farina biologica
di grano Khorosan Kamut
(impasto senza lievito)



Le nostre focacce...



Liscia (olio, origano, sale)	4
Primavera (fiordilatte, pomodorini e rucola)	6
Dell'Orto (melanzane e zucchine grigliate)	6
Italia (mozzarella di bufala, pomodorini, crudo e rucola)	9
Del Pizzaiolo (stracciatella di fior di latte, rucola e prosciutto crudo)	8

Le nostre pizze bianche...

Del fattore (mozzarella, patate lesse, pancetta e rosmarino)	7,5
Estiva (mozzarella, pomodorini, rucola e grana)	7
CasaMia (mozzarella di bufala, porcini, grana, zucchine grigliate)	10
Alpeggio (mozzarella, taleggio e bresaola)	9
Montanara (mozzarella, speck, taleggio e funghi porcini)	12
Norma (mozz., di bufala, pomodorini, origano, melanzane grigliate)	8,5
Lombarda (mozzarella, noci e zola)	7,5
Biancaneve (mozzarella, stracciatella, scamorza, crudo)	9
Ligure (mozzarella, rucola, pomodorini e pesto genovese)	7,5

La margherita “CasaMia”

(pomodoro & mozzarella)	6
-------------------------	---

Le nostre pizze speciali...

Miami (pom., mozz., gamberetti, calamari, olive taggiasche, pomodorini)	12
Canadese (pom., mozz., salmone affumicato, gamberetti, rucola)	12
Vecchia Brianza (pom., mozz., collinetta, caprino di Montevicchia)	11
Doppia sfida (all'interno: mozz., salame piccante; all'esterno: pom., mozz. di bufala, rucola, pomodorini)	10
Carbonara (pom., mozz., pancetta, panna, grana, uova)	10
La cicciosa (pom., mozz., salsiccia, salame piccante, speck, pancetta)	10

Le nostre pizze...

Marinara pomodoro, aglio, origano	5
Napoli pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	6,5
Viennese pomodoro, mozzarella, wurstel	6
Diavola pomodoro, mozzarella, salame piccante	7
Tonno pomodoro, mozzarella, tonno	7
Prosciutto cotto pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	7,5
Romana pomodoro, mozzarella, origano, acciughe, olive, capperi	7
Prosciutto e funghi pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi	7,5
4 stagioni pom., mozz., prosciutto, funghi, carciofi, olive e origano	8
Calzone pomodoro, mozzarella, prosciutto	7
Cosacca pomodoro, mozzarella, prosc. cotto, scamorza	8
Contadina pomodoro, mozzarella, salsiccia, zola, cipolle, origano	8
Prosciutto crudo pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	9
Verdure pomodoro, mozzarella, verdure di stagione	8
Bresaola pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana	9
Crudo & Porcini pomodoro, mozzarella, crudo e porcini	10
Valtellinese pomodoro, mozzarella, bresaola e porcini	9
Radicchio & Carciofi pomodoro, mozzarella, scamorza, radicchio, carciofi	8
Pappagona pom., mozz.di bufala, pomodorini, acciughe, aglio, basilico	8
Calzone piccante pomodoro, mozz., salame piccante, pecorino, peperoncino	8
Sfiziosa pomodoro, mozzarella, melanzane e zola	8
Rosita pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e uova	8
Bufala mozzarella di bufala, pomodoro e basilico	9
4 formaggi pomodoro, mozzarella, zola, taleggio e scamorza	9
Tirolese pomodoro, mozzarella, taleggio, radicchio e speck	9
Capricciosa mozz., pomodoro, prosciutto, funghi, carciofi, olive, origano, acciughe	8
Piacentina pomodoro, mozzarella, pancetta e grana	8
Vulcano pom., mozz., salame piccante, peperoncino, cipolla rossa e peperoni	8
Al granchio pomodoro, mozzarella, aglio, olio, prezzemolo e polpa di granchio	8
Willy pomodoro, mozzarella, capperi, rucola e speck	7,5

Aggiunta mozzarella di bufala 2,5

Aggiunta funghi porcini 1,5

Altre aggiunte 1

Pizza piccola per bambini 1 euro in meno rispetto al prezzo

I SALUMI UTILIZZATI PER LE NOSTRE PIZZE SONO DI “MARCO D’OGGIONO”

Bevande...



Acqua Lurisia	0,75cl.	2,5	0,50cl.	1,5
Coca cola alla spina	piccola	3	media	4
Coca cola in bottiglia (classica, zero)			3,5	
Fanta\sprite in bottiglia			3,5	

Bibite galvanina in bottiglia 5

Prodotto italiano senza coloranti e aromi artificiali,
senza conservanti, dolcificate con puro zucchero di canna.
Coca cola, chinotto, tè verde, tè al limone.

Birra

Birra Quore (birra artigianale Chiara)	piccola	3,5	media	5
Birra Battiquore (birra artigianale Rossa)	piccola	4	media	5,5
Birra in bottiglia (Weiss)			50cl.	6

Vino della casa



Bianco/Rosso	3
1/2 Bianco/Rosso	5
1l Bianco/Rosso	9
Calice di vino bianco/rosso	5
Calice di prosecco	5
Coperto	2

La Cantinetta del CaSaMiA

Champagne & Spumanti

Champagne	Champagne	Bio Baron Fuentè	55
Spumanti	Franciacorta Brut	Bosio	25
	Franciacorta Gran Cuvè	Bellavista	45
	Franciacorta	Cà del Bosco	45
	Prosecco Doc Treviso Verve	Andreola	18



Vini Bianchi

Lombardia	Lugana 2017	Cà Dei Frati	17
Alto Adige	Muller Thurgau	Colterenzio	18
	Sauvignon Lafoa	Colterenzio	39
	Gewurztrminer	Colterenzio	20
Friuli	Sauvignon Colli Orientali	Torre Rosazza	25
Toscana	Ansonica Vermentino	Bio Brancatelli	16
Campania	Falanghina Taburno	Masseria Frattasi	17
Sicilia	Valcanzjria	Bio Az. Ag. Gulfi	22
Vini del CaSaMiA	Passerina Marche IGP	Enoteca Cattaneo	10

Rossi



Piemonte	Barolo	Sobrero	34
	Dolcetto D'Alba	Az. Ag. Abrigo	16
Lombardia	Quadrio Valtellina	Nino Negri	16
	Bonarda dell'Oltrepò	Isimbarda	18
	Barbera Oltrepò Dodicidodici	Castello di Cicognola	18

Brianza Monzese NON LO SO 2016 **Alberti&Cattaneo** 18

Vino prodotto in Brianza Comune di Rancate, sono stati impiantati 3000 ceppi di Merlot e 1000 ceppi di Cabernet Franc allevati a Guyot

Cura maniacale delle viti resa bassissima dell'uva
affinamento in acciaio e tonneaux.

Si consiglia l'assaggio

Veneto	Valpolicella Ripassa	Zenato	22
Alto Adige	Pinot nero Glener	Castelfeder	25
Friuli	Cabernet Grave del Friuli	Pradio	16
Toscana	Rosso di Montalcino	Val di Suga	18
	Bolgheri Levia Gravia	Caccia al Piano	39
	Morellino di Scansano	Val delle Rose	17
	Questo Dedicato 2015	Bio Brancatelli	16
	Chianti 375 ml	Cantine Guidi	13
Puglia	Primitivo 14	Bio Polvanera	24
Sicilia	Nero D'avola Nerojbleo	Bio Az. Ag. Gulfi	20
Vini del CaSaMiA	Rosso Marche	Enoteca Cattaneo	10

Dessert



Piemonte	Moscato d'Asti	Chiaro di Luna	12
	Zibibbo	Vigne Moresca	15
	Malvasia	Vigne Moresca	15