

Dal Casamali
CLUSONE 1951
GLUTEN FREE EDITION

Antipasti

Culatello e burrata € 14

Culatello “il Monello” e burrata pugliese

Bresaola valtellinese con formaggio fresco € 12

Servita con misticanza, scaglie di grana e citronette

Prosciutto di tacchino, bufala campana e melograno € 10

Servito con scaglie di grana e olio agli aromi

Degustazione Casereccia € 25

Salumi misti e formaggi

Consigliato per 2 persone

Degustazione Di tutto e di Più € 36

Salumi misti, formaggi

Trilogia di carpacci affumicati

Consigliato per 2 persone

Carpaccio di pesce spada affumicato € 14

Con ciliegini, olive taggiasche, burrata pugliese, misticanza e citronette

Carpaccio di marlin affumicato € 12

Con formaggio fresco, melograno, misticanza e citronette

Trilogia di carpacci affumicati € 16

Spada, marlin e tonno rosso con olive, melograno e formaggio fresco

”Büsèca” Trippa in minestrone di verdure € 9

Con briciole di taleggio

Secondi e formaggi

Filetto di manzo piemontese ai funghi porcini € 24

Filetto 200gr. Alla griglia con porcini trifolati

Filetto di manzo piemontese

bardato al lardo alla griglia 200gr. € 20

Servito con contorno del giorno

Fiorentina di scottona tirolese alla griglia 550gr € 22

Servito con contorno del giorno e salsa BBQ

Degustazione di formaggi bergamaschi € 10

Con miele fatto in casa e confetture

Carosello di formaggi € 20

La nostra selezione di formaggi freschi e stagionati

Serviti con frutta fresca e secca, confetture

Consigliato per 2 persone

Grana Padano € 6

In insalata di rucola, noci e miele di cicoria

Mozzarella di bufala campana € 6

Con salsa fredda di ciliegini e basilico

Dolci fatti in casa

Panna cotta e lamponi € 5

Servito con panna montata e coulis ai lamponi

Semifreddo Rocher € 5

Servito con nocciole, caramello e Nutella vellutata

Catalana al cappuccino € 5

Crema al cappuccino caramellata

Pizza Senza Glutine

Impasto fatto in casa con farina senza glutine, cotta in forno ad uso esclusivo di prodotti senza glutine. Per evitare possibili prodotti contaminati eccovi le pizze consigliate.

MARGHERITA Pomodoro, mozzarella € 8

PROSCIUTTO Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto € 9

BUFALA Pomodoro, mozzarella di bufala € 10

GORGONZOLA Pomodoro, mozzarella, gorgonzola € 9

TIROLESE Pomodoro, mozzarella, spinaci e speck € 11

PORCINI Pomodoro, mozzarella, funghi porcini € 10

CULATELLO Pomodoro, mozzarella, culatello € 11

ZOLA E SPECK Pomodoro, mozzarella, zola e speck € 11

PANNA E CULATELLO Pomodoro, mozzarella, panna e culatello € 12

AMALFITANA Pomo., mozz. di bufala, basilico e ciliegini € 10

VALTELLINESE Pom., mozz., bresaola, scaglie di grana e rucola € 11

CULATELLO E ZOLA Pomodoro, mozzarella, zola e culatello € 12

FRUTTI DI MARE Pomodoro, mozzarella, frutti di mare € 11

SPADA Pom., bufala, carpaccio di pesce spada aff. € 14

MARLIN Pom., mozz., ricotta, marlin aff. e rucola € 13

MEDITERRANEA Pomodoro, mozzarella, carpaccio di tonno rosso affumicato, rucola e ciliegini € 13

SANREMO Pom., mozzarella, gamberetti, pesto, ricotta € 13

BONGUSTAIO Pom., mozz., patate lesse, pancetta, grana gr. € 12

ZOLA E MELE Pom., mozzarella, gorgonzola e mele € 11

BERGAMASCA Pom., mozzarella, taleggio e salame € 11

BISMARCK Mozzarella, asparagi, uovo, grana gratugiato € 11

ZOLA E NOCI Mozzarella, zola e noci gratugiate € 10

GENOVESE Mozzarella, bufala cruda e pesto € 11

BURRATA Pomodoro, mozzarella, ciliegini, basilico e burrata pugliese € 11