

il Casale

r i s t o r a n t e

Antipasti

Piccola burrata con bruschetta al pesto di basilico e pomodorini confit
Kleine Burrata auf Basilikum-Pesto-Bruschetta und konfierten Datteltomaten
18.00

Tartare di manzo
Rindfleischtatar serviert mit Toast und Butter
23.00/31.00

Il nostro antipasto Casale
Lassen Sie sich überraschen ...
ab 2 Personen - 18.00 pro Person

Roastbeef con insalata di carciofi e grana
Fein aufgeschnittenes Roastbeef und frischer Artischockensalat mit Granaflocken
24.00

Insalatina di asparagi verdi e rucola con scampetti e stracciatella di burrata
Grüner Spargel- Rucolasalat mit Scampetti an Limette und Burratacreme
26.00

Insalate

Insalata verde
Grüner Blattsalat an Casale-Hausdressing
8.50

Insalata mista
Gemischter Blattsalat an Casale-Hausdressing
11.50

Insalata di spinacino con uova sode, primo sale, noci e cipollotti
Spinatsalat mit gekochtem Ei, Frischkäsewürfel, Baumnüsse und Frühlingszwiebeln
16.50

Oppure semplicemente ...

Gnocchetti fritti
Frittierte Pizzateigbällchen
7.00

il Casale

r i s t o r a n t e

Zuppe

Zuppa del giorno

Fragen Sie nach der heutigen Tagessuppe

8.50

Crema di rabarbaro con crema acida e lime

Rhabarbersuppe mit Sauerrahm und Limette

13.00

Insalatone

Insalatona con bocconcini di pollo, crostini, grana e nocciole tostate

Gemischter Salat mit Pouletbrustwürfel, Croutons, Parmesan und gerösteten Haselnüssen

28.00

Pasta

Tortelli di agnello con fonduta di tomino e jus di agnello

Tortelli mit Lammfüllung, Tominocreme und Lammjus

24.00/36.00

Tagliolini verdi al prezzemolo alla salsa di datterini con bottarga grattugiata

Grüne Petersilien-Tagliolini an Datteltomatensauce mit geriebener Bottarga

27.00/36.00

Risotto

Risotto alla crema di asparagi bianchi, sfoglie di baccala e cubetti di pane alla paprica affumicata

Risotto an weisser Spargelcreme mit Stockfischstreifen und Rauchpaprikacroutons

26.00/35.00

Vegetarisch

21.00/30.00

il Casale

r i s t o r a n t e

Pesce

Trancio di cernia con insalata di patate e salsa all'astice

Tranche vom Zackenbarsch an Hummersauce mit lauwarmem Kartoffelsalat

48.00

Gamberoni alla piastra con fave e pancetta

Gebratene Riesengarnelen mit Favabohnen und Speck

45.00

Carne

Saltimbocca alla romana con risotto allo zafferano

Kalbs-Saltimbocca mit Safranrisotto

46.00

Costoletta di vitello con spinaci saltati

Kalbskotelette an Kalbsjus mit Blattspinat

53.00

Filetto di manzo con carciofi

Gebratenes Rindsfilet mit Artischocken

56.00

Contorni

Tagliolini, Parmesanrisotto,
Bratkartoffeln, Spinat, Gemüse

7.00

Safranrisotto

8.50

Bitte fragen Sie uns für weitere vegetarische Optionen



Fleisch und Fisch Deklaration

Kalb: Schweiz/Holland
Rind: Schweiz, Italien, Irland
Wurstwaren: Italien, Schweiz
Entenbrust: Frankreich
Schwein: Schweiz
Pata Negra: Spanien
Geflügel: Schweiz, Frankreich
Wild: Schweiz, Österreich
Lamm: Irland
Lachs: Schottland, Norwegen
Wolfsbarsch: Frankreich, Türkei, Griechenland
Thunfisch: Westlicher Pazifischer Ozean
Zander: Polen
Dorade: Griechenland
Zackenbarsch: Italien
Kabeljau: Nördlicher Pazifik, Alaska
Steinbutt: Spanien
Seezunge: Nordostatlantik
Rotbarbe: Westlicher Pazifik
Bernsteinmakrele: Dänemark
Crevetten/Riesencrevetten: Vietnam ASC Zucht
Gamberi rosso: Italien, Sizilien
Tintenfisch: Westlicher Pazifischer Ozean
Langusten: Südafrika
Pulpo: Marokko
Scampi: Südafrika
Jakobsmuscheln: Nordwestatlantik, Kanada
Venusmuscheln: Italien
Stockfisch: Italien
Stör: Italien
Schwertfisch: Östlicher indischer Ozean
Austern: Frankreich
Bottarga: Sardinien

Informationen über Zutaten in unseren Speisen die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie von unseren Mitarbeiter/innen