

casanostrum

ristorante e pizzeria con giardino

I FRITTI

Crocchè _____	1,50 Euro
Patatine stick _____	4,50 Euro
- con würstel / con provola _____	6,00 Euro
Chips di patate fresche con salsa alle erbe _____	5,00 Euro
Frittatine con crema di friarielli, lardo irpino agli aromi e miele al peperoncino (2pz) _____	5,00 Euro
Lingotto di sartù di riso _____	5,00 Euro
Ravioli di pasta e patate con provola _____	7,00 Euro

LE BRUSCHETTE

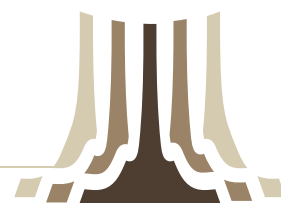
Bruschette al pomodoro (2pz) _____	4,00 Euro
Bruschette con mousse di mortella, pecorino e pepe rosa (2pz) _____	5,00 Euro

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

Tagliere (x 1 persona) _____	13,00 Euro
- Caciocavallo podolico	
- Pecorino	
- Blu di bufala	
accompagnato da miele e composta seconda stagionalità	

DEGUSTAZIONE DI SALUMI

Tagliere (x 1 persona) _____	12,00 Euro
- Culatello irpino del salumificio Giò Prosciutti essiccato naturalmente	
- Capocollo del salumificio Giò Prosciutti	
- Salamino	
con frutta secca	



casanostrum

ristorante e pizzeria con giardino

ANTIPASTI

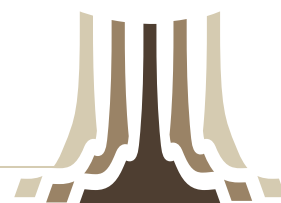
Magnum di Porcini e Pecorino _____	8,00 Euro
vellutata di zucca, riduzione di soia e noci	
Cookie Napoletano _____	8,00 Euro
biscotto di frolla salata, cremoso di grana e provola, mousse di manzo e ragù napoletano	
Lollipop di Pollo Arrosto e le Tre Patate _____	8,50 Euro
Baccalà in Tempura _____	12,00 Euro
al nero di seppia con scarola ripassata e riduzione di Porto Madeira	
Tagliatelle di Seppia Grigliata _____	12,00 Euro
crema di broccoli al coriandolo, maionese di barbabietole e mandorle tostate	

PRIMI

Fettucelle con Pesto di Friarielli _____	12,00 Euro
fondente di provola, pomodoro rosso semi-dry e arachidi	
Tortelli alla Genovese _____	15,00 Euro
tartare di manzo, cipolla agrodolce e fricò di Grana Padano	
Gnocchi con Gambero Cotto e Crudo _____	14,00 Euro
carciofi e polvere di liquirizia	
Ziti alla Lardata di Polpo _____	14,00 Euro
Risone di Semola con Vongole e "Tabacco Marino" _____	15,00 Euro
crema di patate e salvia	

PRIMI PER I PIÙ PICCOLI

Pennette al Pomodoro _____	9,00 Euro
Gnocchi alla Sorrentina _____	10,00 Euro



casanostrum

ristorante e pizzeria con giardino

SECONDI DI MARE

Polpo alla Cacciatora di Mare _____	15,00 Euro
Calamaro Ripieno di Patate al Lime _____ salsa di soffritto, spinacini e stracciata di bufala	15,00 Euro
Frittura di Calamari _____	15,00 Euro
- aggiunta di gamberoni (3pz) _____	6,00 Euro

SECONDI DI TERRA

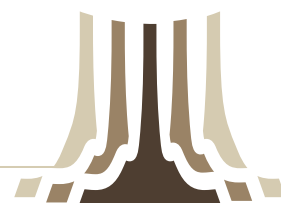
Stracotto di Manzo in Crosta di Muesli _____ al cuore di pecorino di Carmasciano e il suo Jus	12,00 Euro
Tagliata di Entrecôte da 250 gr _____	14,00 Euro
Chateaubriand da 300 gr _____ filetto di scottona (bovino giovane femmina tra i 15 e 22 mesi)	20,00 Euro

le portate possono essere accompagnate da contorni secondo disponibilità:

- Insalatina mista / Verdure grigliate _____	5,00 Euro
- Scarola Partenopea / Friarielli _____	5,00 Euro
- Chips _____	5,00 Euro
- Stick _____	4,50 Euro
- Patate al forno _____	6,00 Euro

SECONDI PER I PIÙ PICCOLI

Cotoletta di Pollo _____ con patatine fritte	10,00 Euro
Hamburger di Manzo 150 gr _____ con patatine fritte	10,00 Euro



casanostrum

ristorante e pizzeria con giardino

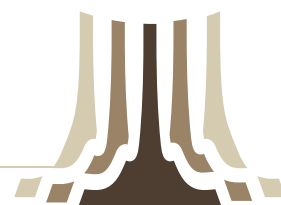
DESSERT

Semisfera di Tiramisù _____	6,00 Euro
bisquit mandorlato, cuore al caffè e mousse al tiramisù glassato al cacao	
Gianduia Rocher _____	6,00 Euro
pasta frolla al cacao, chantilly alla gianduia, brownie cremoso alla nocciola, copertura alla gianduia, latte e granella di nocciole	
Cheese Cake ai Frutti di Bosco _____	6,00 Euro
frolla alle mandorle, crema cheesecake, gelèe ai frutti di bosco e frutti di bosco freschi	
Babà Classico Napoletano _____	6,00 Euro
Tronchetto al Caramello _____	6,00 Euro
bavarese agli arachidi salati, brownies al cioccolato, doppio strato di caramello mou, base frolla alle mandorle, ricoperto di cioccolato al caramello e nocciole	
Pan di Stelle _____	6,00 Euro
(senza lattosio / senza glutine)	
Dolce secondo disponibilità _____	6,00 Euro

SERVIZIO TORTA: 1 Euro per persona

BEVANDE

Acqua Lete / Prata 75 cl _____	2,00 Euro
Acqua San Pellegrino 75 cl _____	3,00 Euro
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Chinotto Neri _____	3,00 Euro
Calice Vino / Prosecco _____	5,00 Euro
Caffè / Decaffeinato _____	1,50 / 2,00 Euro
Limoncello / Meloncello / Nocillo / Liquirizia _____	3,00 Euro
Del Capo / Jagermeister / Montenegro / Lucano _____	3,50 Euro
Amaro Nostrum / Importante Jefferson _____	6,00 Euro





casanostrum

ristorante e pizzeria con giardino

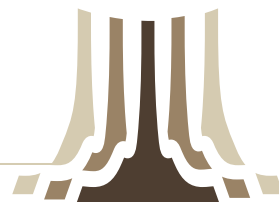
LE PIZZE

Marinara	5,00 Euro
pomodoro San Marzano, aglio, origano di collina dell'agro nocerino - sarnese	
Margherita	6,00 Euro
pomodoro San Marzano e fior di latte	
Cosacca	7,50 Euro
salsa di pomodorino San Marzano, olio ravece e scaglie di grana padano	
Lucifero	8,00 Euro
pomodoro San Marzano, salame piccante e fior di latte	
Mimosa	8,00 Euro
panna, prosciutto cotto, fior di latte e mais	
Würstel e Patatine	8,50 Euro
fior di latte, würstel e patatine	
Crocchè	8,50 Euro
prosciutto cotto, panna, fior di latte e crocchè di nostra produzione	
Margherita DOC	9,00 Euro
pomodoro San Marzano e mozzarella di bufala campana	
Ripieno al forno	9,00 Euro
ricotta, salame piccante, fior di latte, pepe e ombra di pomodoro	
Carrettiera	9,00 Euro
friarielli, salsiccia avellinese e provola	
Capricciosa	9,50 Euro
pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, salame piccante, carciofini sott'olio, olive nere perenzane e funghi chiodini	
Ortolana d'Inverno	10,00 Euro
provola, scarola croccante alla napoletana condita, patate al forno, pomodoro semi-dry (conserva Carbone), funghi chiodini	

Prova la nostra Pizza nel Rutiello! Solo il Mercoledì e il Giovedì.
Tutte le pizze in menù potranno essere gustate nella loro variante nel Rutiello”

*Tutti gli impasti e le pizze sono conditi con Sale Vero integrale di Trapani 
Pomodoro Gustarosso, olio evo Fam  e basilico*

Le pizze, per preservare la loro originalità, non possono essere modificate nei loro ingredienti.





casanostrum

ristorante e pizzeria con giardino

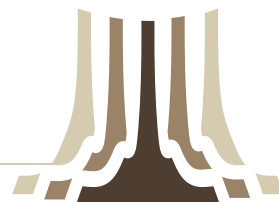
LE PIZZE

Ricca Marinara	9,50 Euro
Ombra di pomodoro, 'nduja calabra, filetto di pomodoro San Marzano, olive nere perenzane, aglio, origano di collina dell'agro nocerino - sarnese, alici di Cetara e scaglie di grana	
Scarole & Tarallo	9,00 Euro
scarola partenopea, provola e tarallo mandorlato sugna e pepe sbriciolato	
Cacio & Pepe	10,00 Euro
fonduta di grana padano, provola, scaglie di pecorino romano e pepe	
Ragù	9,50 Euro
ragù di pomodoro, provola, polpettine fritte e fonduta di grana padano	
Man vs Food	9,50 Euro
patate al forno, provola, bacon croccante e fonduta di grana padano	
Culatello	10,00 Euro
fior di latte, rucola, culatello del salumificio Giò Prosciutti, pomodorini e scaglie di grana	
Tronchetto	10,00 Euro
emmental, provola, rucola, pomodorini, culatello irpino del salumificio Giò Prosciutti e scaglie di grana padano	
Vivere a Colori	10,00 Euro
pomodorino rosso e giallo semi-dry (conserva Carbone), fior di latte, alici di Cetara, origano di collina dell'agro nocerino - sarnese, olive nere perenzane e grattugiata di limone	
Violetta	10,00 Euro
crema di patate viola, provola, salsiccia irpina e scaglie di pecorino romano	
Bella Bologna	12,00 Euro
provola, pesto di pistacchio, rose di mortadella Bologna, granella di pistacchio e zeste di limone	

Prova la nostra Pizza nel Rutiello! Solo il Mercoledì e il Giovedì.
Tutte le pizze in menù potranno essere gustate nella loro variante nel Rutiello”

*Tutti gli impasti e le pizze sono conditi con Sale Vero integrale di Trapani 
Pomodoro Gustarosso, olio evo Fam  e basilico*

Le pizze, per preservare la loro originalità, non possono essere modificate nei loro ingredienti.



casanostrum

ristorante e pizzeria con giardino

PIZZE STAGIONALI

Cusane	12,00 Euro
porcini, patate al forno, fior di latte e caciocavallo irpino al tartufo del caseificio Forgione	
Cenerentola	11,00 Euro
zucca saltata, stracciata di bufala, alici e tarallo "sugna e pepe" mandorlato	
Guerriero Tenero	12,00 Euro
crema di carciofi, provola, gorgonzola, salsiccia, noci e carciofi fritti	
Omaggio a Nicola	10,00 Euro
ripieno al forno con scarola croccante alla napoletana condita con olive itrane, noci e uvetta passa, pecorino e grana padano, provola, in crosta di grana	
- aggiunta di alici	3,00 Euro
Lardiata	10,00 Euro
pomodoro alla lardiata conciato con fricò di pecorino e lardo croccante	



Porrata	15,00 Euro
crema di porro, provola, salsicetta a "punta di coltello", patate al forno, filamenti di porro croccante	
Ricordo della Domenica	15,00 Euro
stracotto di pomodoro, ragù di macinato di manzo e stracciata di bufala	



tutti i giorni tranne il sabato

Pizza consigliata da condivisione

Prova la nostra Pizza nel Rutiello! Solo il Mercoledì e il Giovedì.
Tutte le pizze in menù potranno essere gustate nella loro variante nel Rutiello"

*Tutti gli impasti e le pizze sono conditi con Sale Vero integrale di Trapani 🌿
Pomodoro Gustarosso, olio evo Fam 🌿 e basilico*

Le pizze, per preservare la loro originalità, non possono essere modificate nei loro ingredienti.

