LA CASERECCIA

LA RICETTA È SEMPLICE..
"MANGIARE BENE
E FARE L'AMORE"

MENU

SCANSIONAMI

+39 0298670156

www.lacaserecciaristorante.com

Viale delle Industrie, 2 - Cambiago

MAXI SCHERMI

DAZN sky

PER GODERTI TUTTE LE MIGLIORI PARTITE

TUTTI I VENERDÌ

Karaoke PARTY

CON DJ ENZO GIUNTA

LA CASERECCIA

Coperto 1.50€

LA MACELLERIA

✶ SCALOPPATA DI ROASTBEEF ALL'ANTICA
€ 44.00

⚠PREZZO RIFERITO PER DUE PERSONE⚠
Carne estremamente tenera e di gusto grazie alla frollatura di 21 giorni e alla sana alimentazione a base di green feed (cereali) e all'allevamento nelle migliori colline con condizioni climatiche favorevoli. Viene servita in un tegame di ferro rovente arricchita con tantissime verdure di stagione spadellate

Aggiunta di Funghi Porcini / €7.00

✶ OSSOBUCO DI VITELLO CON RISOTTO ALLA MILANESE
€ 25.00

Non solo i sopraffini palati dei nobili Sforza, ma persino i cavalieri medievali.
Spesso circa 4 cm, l'ossobuco è caratterizzato dall'osso centrale al cui interno si trova il midollo, più grasso ma estremamente gustoso.
Il grasso, in questo piatto, ha un'importanza fondamentale: non solo è presente nel midollo – che per essere raccolto necessita di un piccolo cucchiaio posto insieme alle altre posate, come da tradizione – ma anche nel burro con cui viene cotto e mantecato il risotto.

COSTATA DI SCOTTONA LIMOUSINE CHEVROLET FRANCIA-ITALIA 600 GRAMMI
€ 25.00

carne estremamente tenera e di gusto grazie alla frollatura di 21 giorni e alla sana alimentazione a base di green feed (cereali) e all'allevamento nelle migliori colline con condizioni climatiche favorevoli.
SI CONSIGLIA COTTURA AL SANGUE accompagnate con patate al forno croccanti

---

✶ TIGELLE FARCITE DELLA CASERECCIA
€ 13.00

👉 Specialità dello Chef 👈

TAGLIERE EMILIANO
€ 15.00

Prosciutto Crudo di Parma, Salame Campagnolo, Pancetta al Pepe, Mortadella con Piadina Romagnola, Frittata la Casereccia, Cipolla Caramellata e Stracchino

Piadina Extra / €3.00

TAGLIERE PARMENSE
€ 15.00

Prosciutto Crudo di Parma con Piadina Romagnola, Frittata la Casereccia, Cipolla Caramellata e Stracchino

Piadina Extra / €3.00

LA CASERECCIA

Coperto 1.50€

LA MACELLERIA

✶ TARTARE DI FASSONA ALL'ANTICA
€ 18.00

👉 Specialità dello chef 👈

150g
Condita con cipolla tritata, acciughe, capperi, tuorlo d'uovo, olio evo, pepe e sale

FILETTO DI SCOTTONA LIMOUSINE FRANCIA\ITALIA 250 GRAMMI
€ 27.00

ricavato dalle migliori femmine di manzo francesi mai ingravidate e allevate esclusivamente nel territorio italiano per garantire una conformità equa nella distribuzione del grasso, infatti risulta essere una carne tenerissima e poco sanguinante.
SI CONSIGLIA COTTURA SANGUE O MEDIA
accompagnate con patate al forno croccanti

FIORENTINA DI SCOTTONA LIMOUSINE CHEVROLET FRANCIA-ITALIA 1,100 GRAMMI
€ 48.00

carne estremamente tenera e di gusto grazie alla frollatura di 21 giorni e alla sana alimentazione a base di green feed (cereali) e all'allevamento nelle migliori colline con condizioni climatiche favorevoli.
SI CONSIGLIA COTTURA AL SANGUE accompagnate con patate al forno croccanti

LA CASERECCIA

Coperto 1.50€

LA MACELLERIA

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI SCOTTONA FRANCIA-ITALIA 300 GRAMMI CIRCA
€ 27.00

Il controfiletto è il taglio ricavato dalla schiena del giovane bovino, in dettaglio dalla nona alla quattordicesima costola lombare, è estremamente tenero e molto saporito grazie a delle sottili venature di grasso.
SI CONSIGLIA COTTURA AL SANGUE.

SERVITO CON SCHIACCIATA DI PATATE AL PEPE NERO CON ROSMARINO E GINEPRO
SERVITO CON RUCOLA, GRANA, POMODORINI
SERVITO CON PORCINI TRIFOLATI
SERVITO CON RADICCHIO TREVISANO PECORINO A SCAGLIE E MIELE
SERVITO CON MELANZANE, POMODORO AL BASILICO E PANCETTA AL PEPE

GALLETTO NOSTRANO INTERO SPEZIATO ALLA DIAVOLA
€ 18.00

proveniente da allevamenti selezionati delle colline romagnole tra Forlì e Cesena, vengono allevati allo stato brado in aperta campagna e alimentati con mangimi naturali oltre al cibo che la natura offre. Viene marinato con spezie classiche oltre all'aggiunta di paprika sia dolce che leggermente piccante per dare quel tocco in più durante la cottura alla brace. VIENE SERVITO A COTTURA ULTIMATA accompagnate con patate al forno croccanti

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO
€ 16.00

carne bianca, allevata in natura con metodo biologico senza l'uso di ormoni e antibiotici. Gli Animali vengono alimentati solamente con mangimi ricchi di fibre naturali utili allo sviluppo dell'organismo.
VIENE SERVITO A COTTURA ULTIMATA con VERDURE GRIGLIATE

LA CASERECCIA

Coperto 1.50€

IL PASTIFICIO

Le nostre paste sono rigorosamente fresche e fatte a mano dalle sapienti mani delle nostre sfogline ferraresi, utilizzando una ricetta antica basata su 1 uovo ogni 100 gr di farina, mantenendo la sfoglia ruvida e perfettamente omogenea e composta al sugo da abbinare

SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO
€ 22.00

GNOCCHI DI ZUCCA IGP CON CREMA DI TALEGGIO, POMODORO, SPECK CROCCANTE, SCAGLIE DI PECORINO DELL'AMIATA
€ 15.00

TAGLIATELLE NOSTRANE ALLA BOLOGNESE
€ 14.00

TAGLIATELLE NOSTRANE ALLA CASERECCIA CON PROSCIUTTO COTTO, SCALOGNO E CREMA DI FORMAGGIO ALLO ZAFFERANO
€ 15.00

TAGLIOLINI CACIO E PEPE
€ 14.00

STROZZAPRETI CON SALSICCIA, NDUJA E GORGONZOLA DOP
€ 15.00

TORTELLONI RIPIENI DI PARMACRUDO E BUFALA DOP CON SUGO AI TRE POMODORI, GUANCIALE CROCCANTE E SCAGLIE DI PECORINO
€ 15.00

SPAGHETTI ALLA CARBONARA
€ 14.00

PACCHERI AI TRE POMODORI CON GAMBERI E BURRATA
€ 16.00

SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLE VONGOLE VERACI DI GORO
€ 16.00

TROFIE CON BOCCONCINI DI PESCE SPADA, POMODORINI E OLIVELLE TAGGIASCHE
€ 16.00

RISOTTO ALLA PESCATORA
€ 16.00
(MIN.2PERS)
PREZZO RIFERITO PER PERSONA

LA CASERECCIA

Coperto 1.50€

LA PESCHERIA

MOSAICO DI PESCE LA CASERECCIA
€ 25.00

Tartare di Salmone, Seppie, Gamberi, Calamari, Cappasanta e Gamberone cotti al vapore

POLIPETTI IN GUAZZETTO CON POLENTA
€ 16.00

SPADELLATA DI PESCE IN GUAZZETTO SERVITA IN COCOTTE DI TERRACOTTA CON POLENTA E CROSTINI CROCCANTI
€ 20.00

(MIN. 2 PERS.)
PREZZO RIFERITO PER PERSONA

INSALATA DI SEPPIE E GAMBERI CON POMODORINI, SEDANO FRESCO E GRANA A SCAGLIE
€ 15.00

SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI E PEPE ROSA
€ 14.00

TRANCIO DI PESCE SPADA AL PISTACCHIO CON PATATE AL FORNO
€ 18.00

GRIGLIATA DI PESCE
€ 29.00

Pesce Spada, Gamberone, Cappasanta, Spiedino di Seppie e Gamberi, Filetto di Branzino e Polenta

FRITTO MISTO DI CALAMARI GAMBERI E ZUCCHINE
€ 20.00

UMIDO DI SEPPIE CON PISELLI E POLENTA
€ 15.00

LA CASERECCIA

Coperto 1.50€

LA PESCHERIA

SAUTE' DI COZZE E VONGOLE
€ 15.00
al Pomodoro e Basilico con Crostoni di Pane

TRANCIO DI SALMONE CON TORTINO DI SPINACI
€ 18.00

IMPEPATA DI COZZE
€ 11.00

CAPPESANTE CON GAMBERI GRATINATI € 25.00

LA CASERECCIA

Coperto 1.50€

LA COTOLETTERIA DELLA CASERECCIA

Le nostre cotolette sono la novità battente della Casereccia, acquistiamo direttamente dal macello così per ottenere un prodotto costantemente fresco e di filiera italiana. Utilizziamo un taglio di carne selezionato, precisamente viene chiamato taglio Padova che consiste nel carrè intero più la parte del costato. I maiali vengono allevati nelle campagne romagnole e vengono alimentati da mangimi ricchi di fibre per consentire alla carne, una volta macellata, di risultare tenera e morbida anche dopo la cottura e di preservare tutte le sostanze organolettiche della stessa.

✦ INCLUSO

Tutte le nostre cotolette sono accompagnate da Patatine Fritte

✦ COTOLETTA PORKY PIG

€ 20.00

Cotoletta classica con porchetta di Ariccia, scaglie di pecorino romano e miele

COTOLETTA CLASSICA

€ 18.00

Cotoletta classica

COTOLETTA PRIMAVERA

€ 19.00

Cotoletta Classica con Rucola e Pomodorini e Scaglie di Grana

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE

€ 20.00

Cotoletta classica con prosciutto crudo, pesto di pomodori secchi e scaglie di parmigiano reggiano

COTOLETTA DELLA CASERECCIA

€ 20.00

Cotoletta Classica con Mortadella, Burrata e Granella di Pistacchio

COTOLETTA DEL CONTADINO

€ 20.00

Cotoletta classica con fontina e verdure grigliate miste

COTOLETTA APPETITOSA

€ 20.00

Cotoletta classica con bruscìt di salsiccia al rosmarino e burrata

COTOLETTA DEL MILANES

€ 20.00

Cotoletta classica con cipolla caramellata, fiocchi di gorgonzola e pancetta al pepe

LA CASERECCIA

Coperto 1.50€

LA COTOLETTERIA DELLA CASERECCIA

Le nostre cotolette sono la novità battente della Casereccia, acquistiamo direttamente dal macello così per ottenere un prodotto costantemente fresco e di filiera italiana. Utilizziamo un taglio di carne selezionato, precisamente viene chiamato taglio Padova che consiste nel carrè intero più la parte del costato. I maiali vengono allevati nelle campagne romagnole e vengono alimentati da mangimi ricchi di fibre per consentire alla carne, una volta macellata, di risultare tenera e morbida anche dopo la cottura e di preservare tutte le sostanze organolettiche della stessa.

COTOLETTA ALLA MONTANARA € 20.00

Cotoletta classica con fontina, speck e funghi porcini trifolati

COTOLETTA DEL TERUN € 21.00

Cotoletta classica con melanzane al sugo di pomodoro e basilico, peperoni spadellati, spianata piccante e burrata

LA CASERECCIA

Coperto 1.50€

LA PIZZERIA POPOLARE

Il nostro impasto è a lievitazione naturale. Utilizziamo una farina brevettata e giovane, ma allo stesso tempo intensa e ricca di antiossidanti, cioè sostanze naturali che aiutano a combattere i radicali liberi come l'invecchiamento e altre comuni malattie dell'essere umano. Risulta essere una pizza buona, delicata, leggera e anche più digeribile, grazie alla lunga lievitazione di 48 ore che accompagna il nostro impasto e alla bravura del nostro Maestro Pizzaiolo. Tutte le nostre pizze possono essere eseguite, su richiesta, per clienti intolleranti al glutine. Tutte le nostre pizze sono condite con salumi Rovagnati senza glutine, prima di essere servite, Mozzarella Fior di Latte e Pomodoro San Marzano. Solo ingredienti di Alta Qualità.

AGGIUNTE

IMPASTI

MARINARA € 5.00
Pomodoro San Marzano, origano, olio evo all'aglio

MARGHERITA € 6.50
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico

NAPOLI € 7.50
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe, origano

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI € 8.50
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi trifolati

SALAME PICCANTE € 8.50
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salame piccante

4 FORMAGGI € 9.00
Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Gorgonzola Cademartori, Taleggio Lombardo, Emmenthal, Scamorza

ORTOLANA € 8.50
Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Zucchine, Melanzane, Radicchio, Peperoni Misti

PATATOSA € 7.50
Pomodoro san marzano, Mozzarella fior di latte, Wurstel, Patatine Fritte

ROMANA € 8.50
Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Capperi, Acciughe, Origano, Pecorino

PARMIGIANA € 8.50
Pomodoro San Marzano , Mozzarella Fior di Latte, Melanzane Grigliate, Grana, Basilico

LA CASERECCIA

Coperto 1.50€

LA PIZZERIA POPOLARE

Il nostro impasto è a lievitazione naturale. Utilizziamo una farina brevettata e giovane, ma allo stesso tempo intensa e ricca di antiossidanti, cioè sostanze naturali che aiutano a combattere i radicali liberi come l'invecchiamento e altre comuni malattie dell'essere umano. Risulta essere una pizza buona, delicata, leggera e anche più digeribile, grazie alla lunga lievitazione di 48 ore che accompagna il nostro impasto e alla bravura del nostro Maestro Pizzaiolo. Tutte le nostre pizze possono essere eseguite, su richiesta, per clienti intolleranti al glutine. Tutte le nostre pizze sono condite con salumi Rovagnati senza glutine, prima di essere servite, Mozzarella Fior di Latte e Pomodoro San Marzano. Solo ingredienti di Alta Qualità.

CAPRICCIOSA
€ 9.00

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, misto di verdure sott'olio, capperi, prosciutto cotto

QUATTRO STAGIONI
€ 9.50

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, olive nere, carciofi, prosciutto cotto, funghi trifolati

FRUTTI DI MARE
€ 15.00

Doppio Pomodoro San Marzano, olio all'aglio, frutti di mare spadellati, prezzemolo

PICASSO € 14.00

Mozzarella Fior di Latte, zucchine grigliate, pomodorini datterini, gamberetti al vapore

PIZZERIA FANTASTICA

TONNARELLA
€ 10.00

Pomodoro san Marzano, mozzarella fior di latte, cipolla brasata, tonno sott'olio, rucola fresca, pomodorini datterini

STELVIO € 10.00

Mozzarella fior latte, Rucola Fresca, Bresaola Punta D'Anca, Petali di Grana Padano

GRAN DUCATO
€ 10.00

Mozzarella fior di latte, Patate al forno, Gorgonzola, Pancetta al pepe

4 CARNI € 10.00

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salame piccante, cotto, wurstel, salsiccia

RUSTICA € 10.00

Mozzarella fior di latte, peperoni grigliati, salsiccia, cipolla brasata

LA CASERECCIA

Coperto 1.50€

PIZZERIA STRAORDINARIA

DELICATA € 11.00
Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di Latte, verdure grigliate, Radicchio, Spinaci, grana a Scaglie

INFERNO E PARADISO € 11.00
Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, N'Duja, Gorgonzola, Salame Piccante, Cipolla Brasata

BIZ € 11.00
Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Porcini, Rucola Fresca e Speck

BLANKO € 11.00
Mozzarella fior di latte, Zucchine Grill, Crudo di Parma, Petali di Grana Padano

CIOCIARA € 11.00
Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Pancetta al Pepe, Pecorino di Fossa, Cipolla Brasata

ALPINA € 11.00
Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Funghi Porcini, Salsiccia, Grana

GOLOSA € 11.00
Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Funghi, Gorgonzola, Speck

BUFALINA € 12.00
Focaccia con Prosciutto Crudo, Mozzarella di Bufala, Grana a Scaglie

FITNESS € 12.00
Focaccia con Mozzarella di bufala, zucchine grigliate, bresaola

PIZZERIA BURRA-TA'

MICHELANGELO € 12.00
Pomodoro san Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Rucola, Pomodorini Datterini, Burrata

SICILIANA € 12.00
Pesto di Basilico, Mozzarella Fior di Latte, Salsiccia, Granella di Pistacchio e Burrata

VAN GOHG € 12.00
Mozzarella Fior di latte, Zucchine Grigliate, Speck, Pomodorini, Burrata

LA CASERECCIA

Coperto 1.50€

PIZZERIA BURRA-TA'

SAN DANIELE € 12.00
Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Crudo, Burrata

CAMPANA € 12.00
Mozzarella fior di latte, Friarielli, Salsiccia Luganega dop, Burrata

GRAMIR € 12.00
Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di latte, Salsiccia, Porcini, Burrata

---

PRIMAVERA € 12.00
Focaccia con Prosciutto Crudo, Rucola, Datterini, Grana a Scaglie e Burrata

BOLOGNESE € 12.00
Focaccia con Pesto di basilico, mortadella igp, datterini, burrata

LA CASERECCIA

Coperto 1.50€

I NOSTRI CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE
€ 7.00

INSALATA MISTA
€ 5.00

PATATE AL FORNO
€ 4.00

PATATINE FRITTE
€ 4.00

POMODORINI DATTERINI E BASILICO
€ 5.00

FAGIOLI CANNELLINI E CIPOLLA DI TROPEA
€ 5.00

SPINACI AL BURRO € 5.00