



Menu Invernale 2025

ANTIPASTI

Starters- appetizers

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (per due persone)	EURO 18,00
Cutting board salami and cheese plate (for two people)	
FORMAGGIO ALL'ARGENTIERA (Primo sale con aceto balsamico e origano fresco)	EURO 8,00
Baked peppered cheese with balsamic vinegar and oregano	
TARTARA DI CARNE (Angus)	EURO 15,00
Meat tartare	
FUNGHI PORCINI*	EURO 14,00
Porcini Mushrooms	
PATATINE FRITTE FRESCHE	EURO 5,00
Fresh fries	
ANTIPASTO A BUFFET SECONDO QUANTITA'	EURO S.Q.
Buffet appetizer – quantity-based	

MENÙ DELLA DOMENICA

Sunday Menu

ANTIPASTO A BUFFET

| Buffet Appetizer

SCELTA TRA DUE PRIMI

| Choice of two first courses

SCELTA TRA DUE SECONDI CON CONTORNO

| Choice of two main courses with side dish

ACQUA, VINO LOCALE, AMARO E DOLCE DELLA CASA

| Water, Local Wine, Digestif, and House Dessert

EURO 32,00
A PERSONA - PER PERSON

| * Secondo disponibilità il prodotto potrebbe essere surgelato.

| **prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura come previsto dal Reg. CEE 853/2004.



Menu Invernale 2025

PRIMI

Pasta (noodles)

PASTA AL POMODORO

EURO 6,00

| Pasta with tomato sauce

RISOTTO CON PORCINI E SPECK

EURO 14,00

| Risotto with Porcini Mushrooms and Speck

RISOTTO CON ZUCCA, FOGLIA DI SPINACI FRITTI E CUORE DI TALEGGIO*

EURO 14,00

| Risotto with pumpkin, fried spinach leaf and taleggio heart

CASARECCE ALLA PALINA CON CAVOLFIORE

EURO 14,00

| Casarecce with raisins, pine nuts, onion, cauliflower, tomato, and toasted breadcrumbs

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI*

EURO 14,00

| Tagliatelle (pasta) with porcini mushrooms

TAGLIATELLE CON PESTO ALLA TRAPANESE E SALSICCIA

EURO 14,00

| Tagliatelle with tomato, garlic, basil, parsley, oregano, almonds, sun-dried tomato, olive oil, and sausage

CALAMARATA PESTO DI ZUCCHINE E SPECK

EURO 14,00

| Tagliatelle with zucchini pesto and speck

MENÙ DELLA DOMENICA

Sunday Menu

ANTIPASTO A BUFFET

| Buffet Appetizer

SCELTA TRA DUE PRIMI

| Choice of two first courses

SCELTA TRA DUE SECONDI CON CONTORNO

| Choice of two main courses with side dish

ACQUA, VINO LOCALE, AMARO E DOLCE DELLA CASA

| Water, Local Wine, Digestif, and House Dessert

EURO 32,00 - A PERSONA - PER PERSON

| * Secondo disponibilità il prodotto potrebbe essere surgelato.

| **prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura come previsto dal Reg. CEE 853/2004.



Menu Invernale 2025

SECONDI Maincourses

COTOLETTA ALLA PALERMITANA

EURO 12,00

| Breaded cutlet

ANGUS

EURO 18,00

| Angus

STRACCETTI DI ANGUS

EURO 16,00

| Strips of Angus

TAGLIATA DI ENTRECOTE (Rucola e pomodorini)

EURO 18,00

| Cut of entrecote with rocked and flake

TRIS DI INVOLTINI (Pollo, vitello e maiale)

EURO 16,00

| Trio of rolled meats (chicken, veal, and pork loin)

TOMAHAWK DI MAIALE

EURO 18,00

| Tomahawk

TRIPPA

EURO 12,00

| Tripe

DOLCE

EURO 6,00

| Sweets

FRUTTA

EURO 5,00

| Fruits

COPERTO

EURO 2,00

| Cover charge

| I NOSTRI SECONDI SONO PREVISTI DI CONTORNO
Our main courses are served with sides (vegetables)

| * Secondo disponibilità il prodotto potrebbe essere surgelato.

| **prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura come previsto dal Reg. CEE 853/2004.



Menù Pizzeria

PIZZE CLASSICHE

Traditional Pizzas

BIANCANEVE: Mozzarella, parmigiano, olio	EURO 6,00
Mozzarella cheese, parmesan, oil	
CAPRICCIOSA: Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, uovo, olio	EURO 9,00
Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, boiled ham, egg, oil	
FOCACCIA: Sale, olio, pepe, origano	EURO 4,00
Salt, oil, pepper, oregano	
MARGHERITA: Pomodoro, mozzarella, olio	EURO 7,00
Tomato, mozzarella cheese, oil	
NORMA: Pomodoro, melanzane, ricotta salata, basilico, olio	EURO 8,00
Tomato, aubergine (eggplants), salted cottage cheese (of ewe's milk), basil, oil	
PARMIGIANA: Pomodoro, uovo, melanzane, prosciutto praga, mozzarella, scaglie, olio	EURO 9,00
Tomato, egg, aubergine, ham prague, mozzarella cheese, parmesan, oil	
ROMANA: Pomodoro, mozzarella, acciughe, olio	EURO 8,00
Tomato, mozzarella cheese, anchovies, oil	
4 FORMAGGI: Mozzarella, emmenthal, gorgonzola, parmigiano, olio	EURO 10,00
4 cheeses: mozzarella cheese, emmenthal cheese, gorgonzola cheese, parmesan, oil	

CALZONI

Folded Pizza (Pizza roll)

SEMPLICE: Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio	EURO 9,00
Tomato, mozzarella cheese, ham, oil	
VERDE: Mozzarella, spinaci, olive, olio	EURO 9,00
Mozzarella cheese, spinach, olives, oil	

| "C'è chi la fa piatta, chi la fa grande...Noi la facciamo col lievito MADRE e a lunga lievitazione"



Menù Pizzeria

PIZZOLI

Focaccia

MIA: Pomodoro pachino, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, olive, olio, parmigiano gratinato **EURO 13,00**

| Cherry tomato, mozzarella cheese, raw ham, olive, oil, parmesan gratin

MIO: Pomodoro pachino, cipolla, gorgonzola, mozzarella, olio, parmigiano gratinato **EURO 11,00**

| Cherry tomato, onion, gorgonzola, mozzarella cheese, oil, parmesan gratin

PIZZE SPECIALI

Special Pizzas

CAPRESE: Pomodoro pachino, mozzarella, basilico, sale, olio **EURO 9,00**

| Cherry tomato, mozzarella cheese, basil, oil

CASARECCIA: Mozzarella, patate saltate, speck, olio **EURO 9,00**

| Mozzarella, sauté potatoes, speck, oil

DELIZIA: Pomodoro pachino, mozzarella, tonno, cipolla, olio **EURO 9,00**

| Cherry tomato, mozzarella cheese, tuna, onion, oil

GRADEVOLE: Stracchino, mozzarella, rucola, miele e noci **EURO 11,00**

| Soft cheese, mozzarella, rocket salad, honey and nuts

MIRABILE: Mozzarella, rucola, bresaola, porcini, scaglie e olio **EURO 13,00**

| Mozzarella, rocket salad, bresaola, porcini mushrooms, flakes of parmesan and oil

PARMA: Pomodoro, bufala, funghi, prosciutto crudo, scaglie di grana, olio **EURO 11,00**

| Tomato, buffalo mozzarella cheese, mushrooms, raw ham, flakes of parmesan, oil

PICCANTINO: Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla, olio **EURO 9,00**

| Tomato, mozzarella cheese, piquant salami, onion, oil

RUCOLA: Bufala, rucola, prosciutto crudo, scaglie di grana, olio **EURO 10,00**

| Buffalo mozzarella cheese, raw ham, flakes of parmesan, oil

| "C'è chi la fa piatta, chi la fa grande...Noi la facciamo col lievito MADRE e a lunga lievitazione"



Menù Pizzeria

SAVOJ: Pomodoro, bufala, melanzane, radicchio, speck, olio	EURO 10,00
Tomato, buffalo mozzarella cheese, eggplant, red chicory, speck, oil	
SFIZIOSA: Pomodoro pachino, mozzarella, funghi, spinaci, olio	EURO 9,00
Cherry tomato, mozzarella cheese, mushroom, spinach, oil	
SPLENDIDA: Pomodoro pachino, mozzarella, stracchino, prosciutto crudo, rucola, olio	EURO 10,00
Cherry tomato, creamy cheese (stracchino), raw ham, rocket salad, oil	
SQUISITA: Mozzarella, gorgonzola, olive, radicchio, olio	EURO 9,00
Mozzarella cheese, gorgonzola cheese, olives, red chicory, oil	
TEDESCA: Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte, olio	EURO 9,00
Tomato, mozzarella cheese, würstel (frankfurter), fried potatoes, oil	

PIZZE DELLA CASA

Our Signature Pizzas

ALBA: Bufala, radicchio, speck, scaglie di grana, olio	EURO 10,00
Buffalo mozzarella cheese, red chicory, flakes of parmesan, oil	
BARBARA: Pomodoro pachino, bufala, spinaci, scaglie di grana, olio	EURO 10,00
Cherry tomato, buffalo mozzarella cheese, spinach, flakes of parmesan, oil	
BARONE: Crema di pistacchio, provola affumicata, speck, mozzarella	EURO 12,00
Cream pistachio, smoked provola, speck, mozzarella	
BRUNETTA: Mortadella, mozzarella, crema di pistacchio, granella di pistacchio, olio	EURO 12,00
Mortadella, mozzarella cheese, pistachio cream, chopped pistachios, oil	
GINO: Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive, cipolla, olio	EURO 9,00
Tomato, mozzarella cheese, capers, anchovies, olives, onion, oil	
GIORDÌ: Prosciutto praga, mozzarella, crema di pistacchio, scaglie, olio	EURO 12,00
Ham prague, mozzarella cheese, pistachio cream, parmesan, oil	

| "C'è chi la fa piatta, chi la fa grande...Noi la facciamo col lievito MADRE e a lunga lievitazione"



Menù Pizzeria

MARRETTI: Pomodoro pachino, bufala, patate saltate, cipolla, olive, prosciutto crudo, olio	EURO 13,00
Cherry tomato, buffalo mozzarella cheese, sauté potatoes, onion, olives, raw ham, oil	
NUNÙ: Pomodoro pachino, bufala, uovo, patate saltate, prosciutto crudo, olio	EURO 10,00
Cherry tomato, buffalo mozzarella cheese, egg, fried potatoes, raw ham, oil	
SIMON: Pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, spinaci, funghi, olive, olio	EURO 9,00
Tomato, mozzarella cheese, vegetable marrow (zucchini), green peppers (peperoni), spinach, mushroom, olives, oil	
SORALELLA: Bufala, funghi freschi e secchi, olio	EURO 10,00
Buffalo mozzarella cheese, mushrooms, dried mushrooms, oil	
TERESÌ: Salsiccia, cipolla, mozzarella, primo sale, olive, olio	EURO 10,00
Sausage, onion, mozzarella, primo sale cheese, olives, olive oil	
TERRANOVA: Pomodoro, bufala, basilico, olio	EURO 9,00
Tomato, buffalo mozzarella cheese, basil, oil	

LE PIZZE DEL CASALE

The Pizzas of Il Casale

DIMORA: Bufala, melanzane fritte, pesto di basilico, ricotta salata infornata, ciliegino	EURO 12,00
Buffalo mozzarella, aubergine, basil pesto, flakes of ricotta salata fired, tomato	
TENUTA: Mozzarella, ciliegino, pesto di basilico, scaglie di grana, prosciutto crudo	EURO 12,00
Mozzarella cheese, tomato, basil pesto, flakes of parmesan, raw ham	
FATTORIA: Bufala, ciliegino, asparagi, speck, olive	EURO 12,00
Buffalo mozzarella, tomato, asparagus, speck, olive	
CASCINA: Mozzarella, crema di zucca, provola affumicata, speck	EURO 12,00
Mozzarella cheese, pumpkin cream, smoked provola, speck	
CASALE: Mozzarella, pomodoro, pesto di basilico, burrata, prosciutto crudo, scaglie di mandorle, olio	EURO 15,00
Mozzarella cheese, tomato sauce, basil pesto, burrata cheese, cured ham, oil, almond flakes	
"C'è chi la fa piatta, chi la fa grande...Noi la facciamo col lievito MADRE e a lunga lievitazione"	



Menù Pizzeria

MASSERIA: Mozzarella, crema di pistacchio, mortadella, burrata e olio **EURO 15,00**

| Mozzarella cheese, pistachio cream, mortadella, burrata cheese and oil

PIZZA ALLA FRUTTA E NOCI **EURO 13,00**

| Pizza with fruits and nuts

SUPPLEMENTI Supplements

CIPOLLA, OLIVE, PEPERONI **EURO 1,00**

| Onion, olives, green or red peppers (peperoni)

ACCIUGHE, UOVO, MELANZANE, FUNGHI, SALSA POMODORO, CAPPERI, ZUCCHINE **EURO 1,00**

| Anchovies, egg, eggplant, mushroom, tomato, capers, zucchini (marrow)

WÜRSTEL, SPINACI, RICOTTA SALATA, RADICCHIO, TONNO, PATATINE, ASPARAGI **EURO 2,00**

| Würstel, spinach, salted ricotta cheese, red chicory, tuna, fried potatoes, asparagus

BUFALA, SALAME, SCAGLIE DI GRANA, POMODORO PACHINO, GORGONZOLA, SPECK **EURO 2,00**

| Buffalo mozzarella cheese, flakes of parmesan, cherry tomato, gorgonzola cheese, speck

RUCOLA, EMMENTAL, PROSCIUTTO CRUDO, PROSCIUTTO PRAGA, PATATE SALTATE, FUNGHI SECCHI **EURO 2,00**

| Rocket salad, emmenthal cheese, raw ham, ham prague, fried potatoes, dried mushrooms

FUNGHI PORCINI **EURO 3,00**

| Porcini

BURRATA **EURO 4,00**

PATATINE FRITTE **EURO 5,00**

| Fried potatoes (pommes frites)

COPERTO - COVER CHARGE **EURO 2,00**

| "C'è chi la fa piatta, chi la fa grande...Noi la facciamo col lievito MADRE e a lunga lievitazione"



Menù Pizzeria

BEVANDE E LIQUORI

Beverages and liquors

BIRRA ALLA SPINA PICCOLA	EURO 4,00
BIRRA ALA SPINA MEDIA BIONDA O ROSSA	EURO 6,00
BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE BOTT. 50 CL	EURO 6,00
BIRRA IN BOTTIGLIA GRAN RISERVA PERONI 33 CL (D.MALTO-ROSSA- BIANCA)	EURO 4,00
BIRRA ENDINGER WEIZEN BOTTIGLIA 50 CL	EURO 6,00
BIRRA ICHNUSA 50 CL	EURO 6,00
BIRRA RAFFO 33 CL	EURO 4,00
ACQUA NATURALE - LT1	EURO 2,00
COCA COLA - LT1	EURO 5,00
COCA, FANTA, CHINÒ, 33CL	EURO 3,00
CALICE VINO LOCALE, 200CL	EURO 4,00
CALICE DI VINO, 200CL	EURO 6,00
AMARO	EURO 5,00
CAFFÈ	EURO 1,00
GRAPPA BARRIQUE O BIANCA VARI TIPI	EURO 7,00
RUM: ZACAPA, DIPLOMATICO, PAMPERO, ABUELO	EURO 8,00
ARMAGNAC	EURO 6,00