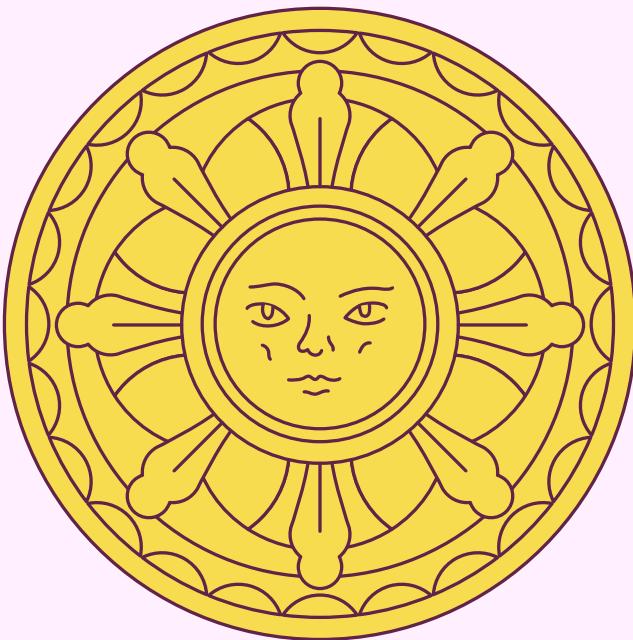




MENU



Benvenuti a Casamatta, la festa che smuove le acque!

 Ti chiedi quali acque?
 Quelle celeberrime di Castrocaro.
Io sono lo spirito della festa, il Jolly, la matta.
 Ora mettiti comodo e rilassato,
 sentiti come a casa.
 Questa è la storia di uno chef
 stravagante, creativo, folle!
Ha impugnato il suo cucchiaio magico
 e prepara panini eccentrici.

 Presto, sfoglia il menu e avverti
un cameriere, prima che quel matto
dello chef faccia di testa sua.

Buon appetito, e che la festa cominci!

Si informano i Gentili Clienti che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati presso questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni (come ingredienti o tracce) derivanti dal processo produttivo.

Si invitano i Gentili Clienti allergici o intolleranti a uno o più sostanze a segnalare le proprie necessità al personale e chiedere informazioni sugli ingredienti contenuti nelle preparazioni.

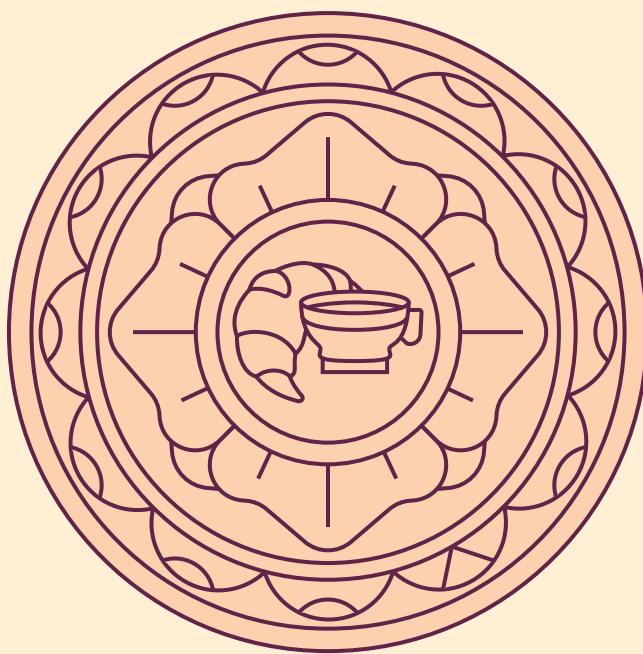
Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire supporto e informazione aggiuntiva.
Inoltre vi informiamo che è possibile consultare apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

◊ Prodotti di prima qualità congelati e conservati a temperatura controllata.

 novità Casamatta

I prezzi presenti in questo menu sono espressi in Euro.

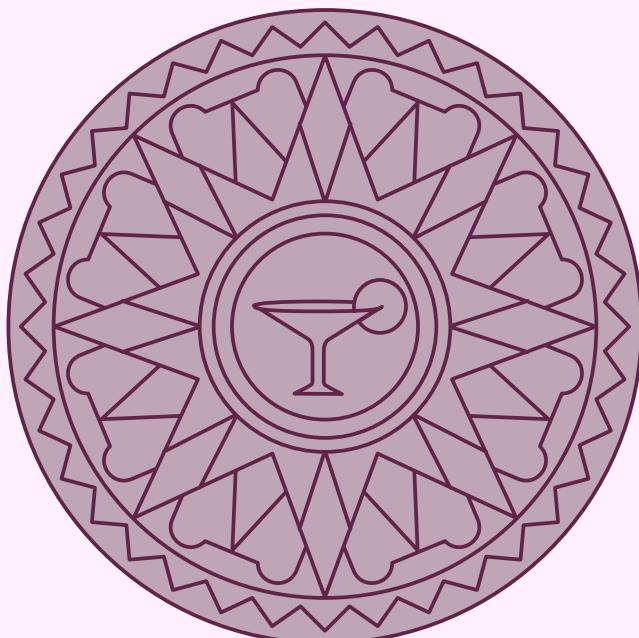
CAFFETTERIA



CAFFETTERIA

Caffè	1,10
Caffè decaffeinato	1,20
Caffè macchiato	1,20
Caffè corretto	1,60
Orzo piccolo	1,10
Orzo grande	1,50
Caffè americano	1,50
Ginseng piccolo	1,30
Ginseng grande	1,70
Cappuccino	1,50
Cappuccino di soia	1,60
Thè	2,00
Spremuta d'arancia	4,00
Cioccolata in tazza	3,50
Con gelato o panna + 0,50	
Succhi di frutta	3,00
Acqua bicchiere	0,50
Acqua naturale o gassata 50 cl	1,20
Acqua naturale o gassata 75 cl	2,50
Coca cola 1lt	9,00
Bibite	3,00

BAR



CALICI

Prosecco Superiore	5,00
Greco di Tufo	5,00
Sangiovese Superiore	5,00

BIRRE ALLA SPINA

Ichnusa non filtrata Italia, dorata, lager, 5% vol.	piccola 3,50 media 5,00
Lagunitas Usa, ambrata, ipa, 6,2% vol.	media 7,00
La Chouffe Belgio, dorata, pale ale, 8% vol.	piccola 4,50
Kwak Belgio, ambrata, strong ale, 8,4%vol.	piccola 4,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

Erdinger hefe weizen 50 cl	6,00
Messina Cristalli di Sale 33 cl	4,00
Moretti Filtrata a freddo O.O 30 cl	3,50
Heineken 33 cl	3,50
Heineken O.O 33 cl	3,50

AMARI

Amaro del Capo	4,00
Jagermeister	4,00
Montenegro	4,00
Unicum	4,00
Averna	4,00
Fernet Branca	4,00
Brancamenta	4,00

GRAPPA

Prime Uve Bianche	4,00
Prime Utve Nere	4,00
Barrique 903	4,50

LIQUORI

Sambuca Molinari	4,00
Anice Varnelli	4,00
Baileys	4,00

WHISKY

Jack Daniel's	5,00
Macallan, 12 anni	7,00
Lagavulin, 16 anni	8,00

GIN TONIC

Tanqueray London dry GIN, Fever Tree Tonic Indian	8,00
Bulldog London Gin, Fever Tree Tonic Indian	8,00
Hendrick's 1886 GIN, Fever Tree Tonic Indian	10,00
Gin Mare, Fever Tree Tonic Indian	11,00
Monkey 47 dry GIN, Seventeen 1724 Tonic	15,00

RUM

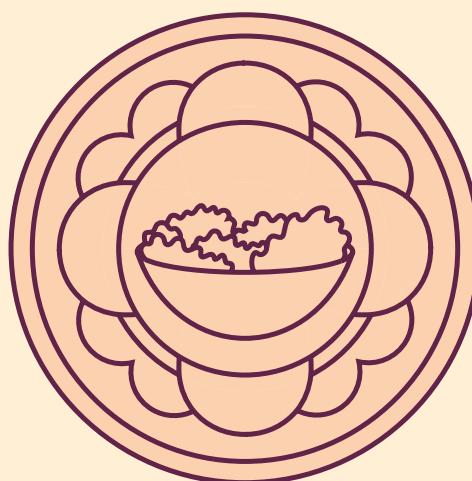
Matusalem, 15 anni	7,00
Zacapa centenario, 23 anni	9,00

COCKTAIL - APERITIVI

Spritz Aperol	6,00
Spritz Campari	6,00
Mojito	7,00
Sex on the beach	6,00
Gin lemon	7,00
Piña colada	7,00
4 Bianchi	8,00
Caipiroska	7,00
Cuba Libre	6,00
Coca & rum invecchiato 3 anni	6,00
Coca & rum invecchiato 7 anni	8,00
Moskow Mule	7,00
Americano	7,00
Negroni	8,00
Shot	3,00
Cocktail analcolico	7,00

ANTIPASTI

INSALATE



ROMAGNOLA	10,00
Insalata iceberg, pomodoro, bacon croccante, parmigiano a scaglie, miele e noci	
AMERICANA	9,00
Insalata iceberg, carote, mais, tonno, fagioli, cipolla tropea	
VEGANÀ	9,00
Lattuga, formaggio vegano, olive, cipolla tropea, pomodoro, peperoni	
NACHOS CLASSICI	6,00
Tagliolini di mais caldi con salsa mex	
NACHOS CHEESE	7,00
Tagliolini di mais caldi, salsa mex, formaggio fuso	
TAGLIERE DI CROSTINI MISTI	10,00
TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI	15,00

CROCCANTI

FRITTI



POLLETTI POP CORN 6,00
Bocconcini di pollo[◊] panati

LINGOTTI 6,00
Bastoncini di mozzarella[◊] croccante

ANELLI DI SATURNO 6,00
Anelli di cipolla[◊]

PEPITE PICCANTI 7,00
Pepite di formaggio cheddar e jalapenos

AREOPOLLO 7,00
Alette di pollo[◊] speziate

PULLED PORK 7,00
Bocconcini di pulled pork con salsa bbq
e cavolo bianco, avvolti da una panatura croccante

POTATO POPS 6,00
Bocconcini di gemme di patate

IMBENZINATI 6,00
Peperoncini alla messicana con ripieno di formaggio cheddar

FISH NUGGETS 6,00
Bocconcini di merluzzo pastellati

FUNGHI CROCK 6,00
Funghi in croccante panatura con spezie della Louisiana

PATATE PICCANTI 6,00
Crocchette di patate ripiene di formaggio
cheddar e jalapenos

PANATI CON GORGONZOLA 6,00
Stick ripieni di formaggio gorgonzola avvolti
da una croccante panatura

PATATE FRITTE 5,00

HAMBURGER

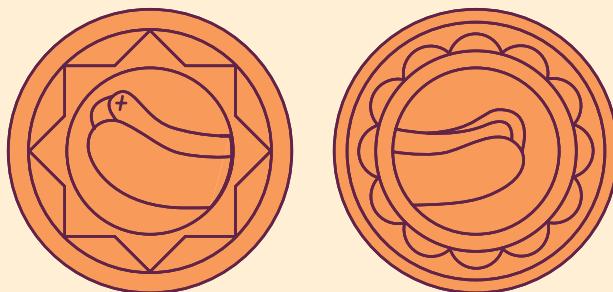


serviti con patate fritte

ASSO BURGER	9,50
Pane bun, Hamburger di carne 100% scottona, pomodoro, insalata iceberg, cipolla di tropea	
ASSO CHEESE BURGER	10,00
Pane bun, Hamburger di carne 100% scottona, pomodoro, insalata iceberg, cipolla di tropea, cheddar	
BRISCOLA BBQ	11,50
Pane bun, Hamburger di carne 100% scottona, pomodoro, insalata iceberg, cipolla di tropea, cheddar, edamer, bacon croccante, salsa barbecue	
ROSTI di DENARI	11,50
Pane bun, Hamburger di carne 100% scottona, pomodoro, insalata iceberg, cipolla di tropea, cheddar, rosti di patate [◊]	
POKER D'ASSI	12,00
Pane bun, Hamburger di carne 100% scottona, pomodoro, insalata iceberg, cipolla di tropea caramellata, bacon croccante, cheddar, jalapenos, salsa piccante	
LA MATTÀ TOWER	18,00
Pane bun a strati, Hamburger di carne 100% scottona a strati, pomodoro, insalata iceberg, cipolla di tropea caramellata, bacon croccante, cheddar, colata di formaggio fuso	
IL MAZZIERE BURGER	9,00
Pane bun, burger di verdure [◊] , pomodoro, lattuga, cipolla di tropea	
IL MAZZIERE CHEESE BURGER	9,50
Pane bun, burger di verdure [◊] , pomodoro, lattuga, cipolla di tropea, formaggio vegano	

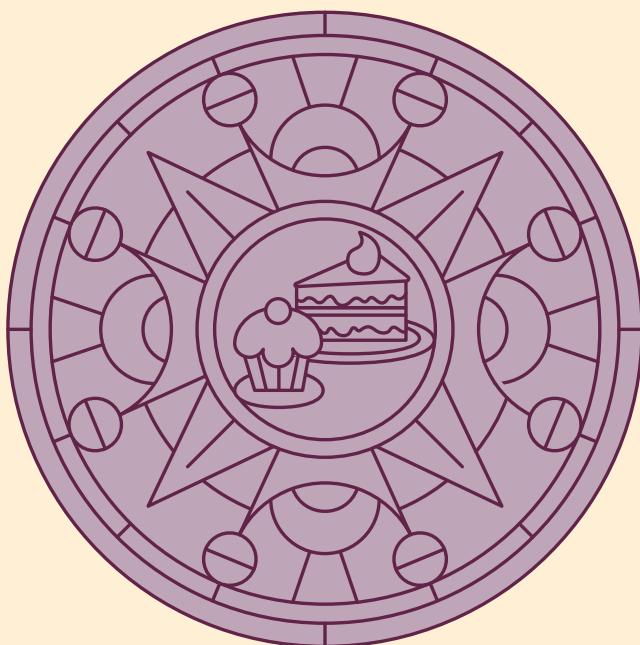
HOT DOG

TAROCCO BURGER	9,50
Pane bun, filetto di petto di pollo alla griglia, pomodoro, lattuga, cipolla di tropea	
TAROCCO CHEESE BURGER	10,00
Pane bun, filetto di petto di pollo alla griglia, pomodoro, lattuga, cipolla di tropea, formaggio cheddar	
RE BURGER	9,50
Pane bun, hamburger di pesce [◊] impanato e fritto, pomodoro, lattuga, cipolla di tropea	
PULLED TAROCCO BURGER	9,50
Pane bun , burger di petto di pollo [◊] "slow cooked" sfilacciato marinato in agrodolce di pomodoro, pomodoro, lattuga, cipolla di tropea	
PULLED CANASTA BURGER	9,50
Pane bun, spalla di maiale [◊] sfilarciata marinata cotta in modalità "slow-cooked", pomodoro, lattuga, cipolla di tropea	



IL FANTE DOG	7,50
Hot dog, cipolla di tropea alla piastra	
IL CAVALLO DOG	9,00
Hot dog, peperoni, cipolla di tropea alla piastra, cheddar	

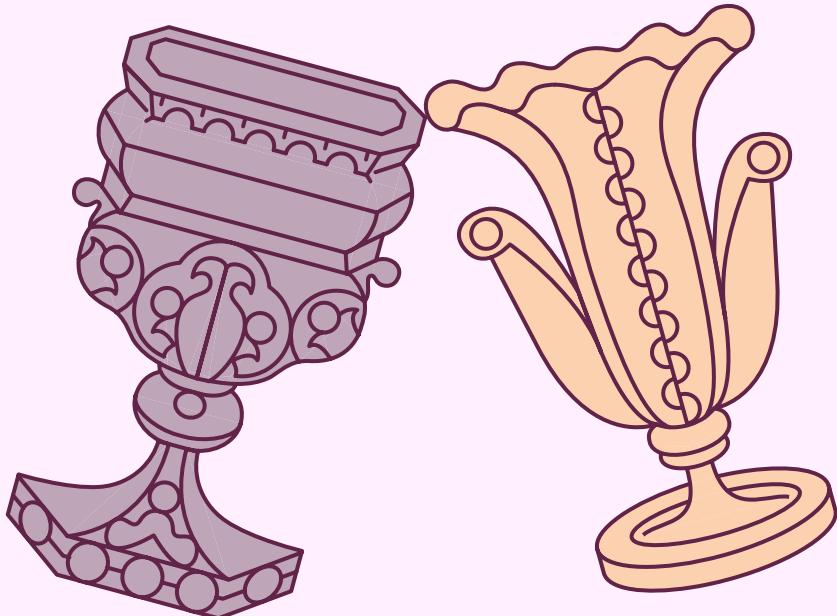
DOLCI



TORRONCINO AL PISTACCHIO	5,50
TIRAMISÙ	5,50
MASCARPONE E CIOCCOLATO	5,50
YOGURT MANGO & MARACUJA	5,50
CHEESE CAKE AI FRUTTI DI BOSCO	5,50

Coperto 1,50

VINI



BOLLICINE

Follador - Veneto Prosecco di Valdobbiadene Superiore Extra Dry DOCG	19,00
Cuvage - Piemonte Alta Langa Brut Millesimato Metodo Classico DOCG	25,00
Cuvage - Piemonte Nebbiolo d'Alba Rosè Brut Metodo Classico DOC	25,00
Follador - Veneto Prosecco Sup. di Valdobbiadene Cartizze DOCG	28,00
Le Vedute - Lombardia Franciacorta Brut DOCG	25,00
Le Vedute - Lombardia Franciacorta Saten DOCG	28,00
Le Vedute - Lombardia Franciacorta Brut Rosè DOCG	30,00
Bellavista - Lombardia Franciacorta "Alma" Brut DOCG	45,00
Cà del Bosco - Lombardia Franciacorta Cuvée Prestige DOCG	45,00

Dom Pèrignon - Francia Champagne AOC	250,00
Luis Roederer Cristal - Francia Champagne AOC	290,00
Dom Pèrignon - Francia Champagne Rosè AOC	390,00

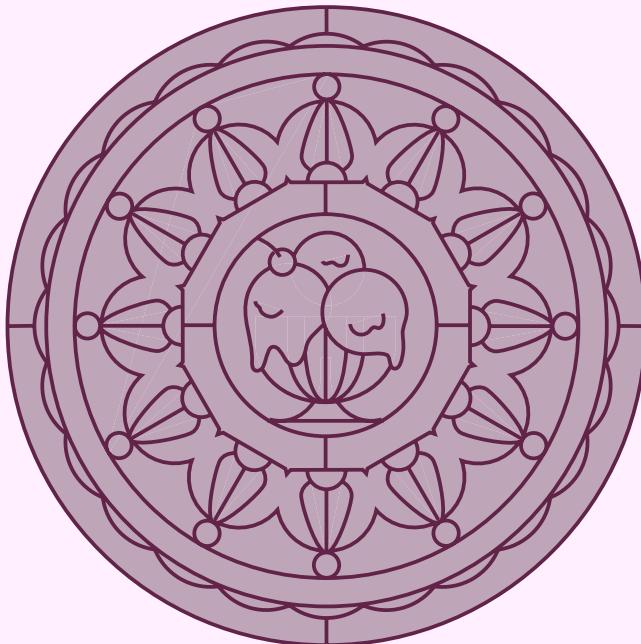
VINI BIANCHI

Kossler - Alto Adige A.A. Gewurztraminer DOC	20,00
Rocca del Principe - Campania Fiano di Avellino DOCG	20,00
Cantina dei Monaci - Campania Greco di Tufo DOCG	20,00

VINI ROSSI

Torre San Martino - Romagna Sangiovese Superiore "Tower's" DOC	15,00
Kossler - Alto Adige A.A. Lagrein DOC	20,00
Ferrucci - Romagna Sangiovese Superiore Riserva "Domus Caia" DOC	30,00

COPPE



GELATO

MENTAMATTA	9,00
Gelato alla panna, filo di cioccolato, sciroppo di menta e panna montata, noci di Macadamia	
MOKAMATTA	9,00
Gelato al caffè, crema al caffè, caffè in polvere, chicchi di caffè, anice <i>Affogato servito a parte</i>	
JOLLY CREMA	9,00
Gelato alla crema, granella di nocciola, amarene, salsa al cioccolato, panna montata	
JOLLY YOGURT	9,00
Gelato allo yogurt, panna montata, salsa ai frutti di bosco, cioccolato bianco	
FRAGOLIZIA	9,00
Gelato alla fragola con chicche gommosa, panna montata, salsa alla fragola	
NOCCIOLIZIA	9,00
Gelato alla nocciola, nocciole intere, panna montata, copertura di cioccolato	
LIMONOSA	9,00
Gelato al limone, foglioline di menta, lime, gin <i>Affogato servito a parte</i>	

MANDORLETTA	9,00
Gelato alla mandorla, amaretti, panna montata, miele, cognac <i>Affogato servito a parte</i>	
CROCCANTUCCIA	9,00
Gelato alla crema, granella di croccante alle mandorle e nocciole, panna montata e caramello, marsala <i>Affogato servito a parte</i>	
MICHELE	9,00
Gelato agli arachidi, wafer al cioccolato, pralinato di arachidi, mou	
GIULIA	9,00
Gelato all'arancia, cioccolato fondente, panna montata, salsa all'arancia	

CASAMATTA
Castrocaro Terme

info e prenotazioni:
0543/769269



CASTROCARO TERME