

ORARI DEL RISTORANTE  
Cena da Venerdì a Domenica  
19:00 - 22:00  
Pranzo Sabato e Domenica  
12:00 - 14:00  
\* Eccetto eventi speciali

  
**CASA DELLA CAPRA**  
cucina

Prenotazioni  
+39 0323 060865  
+39 0323 80246  
booking@casadellacapra.com

*Nella nostra cucina, la convivialità è l'ingrediente principale. Siamo cittadini del mondo, ma siamo inanzitutto Sudamericani e Italiani. L'idea di proporre piatti da condividere ci fa tornare in un tempo in cui si mangiava insieme, si dividevano storie e passioni. Figlio di Italiani, nato in Brasile, il nostro Chef porta nel suo cuore la passione per la carne e per la sperimentazione con diverse tecniche di cottura. La carne viene valorizzata da composizioni con prodotti stagionali, freschi e autentici, proposte in modo da offrire una cucina non solo bilanciata, ma anche ideale per chi va in bicicletta*

## **PER COMINCIARE**

**Insalata  
della Capra**  
Con Pere, Noci e  
Formaggio di Capra  
€12

**Orto & Bosco**  
Tortino di Zucca,  
Funghi Porcini e  
Olive Taggiasche  
€14

**Mare in Giardino**  
Branzino Gratinato  
con Verdure in  
Giardiniera  
€14

**Carpaccio  
di Manzo**  
Ricetta storica dello  
Chef, studiata e  
perfezionata dalla  
sua infanzia ad oggi  
€16

## **QUALCHE PRIMO CI STA...**

**Vellutata di Cavolfiore**  
Delicata Crema di Cavolfiore  
con una cucchiata di Ricota  
delle Capre di Premosello  
€16

**Ravioli Artigianali**  
Ravioli freschi che provenienti da Vercelli.  
Ogni settimana un sapore diverso.  
€16

**Risotto**  
Al Formaggio Blu di Capra  
Con Pere e Noci  
€18



ORARI DEL RISTORANTE  
Cena da Venerdì a Domenica  
19:00 - 22:00  
Pranzo Sabato e Domenica  
12:00 - 14:00  
\* Eccetto eventi speciali



Prenotazioni  
+39 0323 060865  
+39 0323 80246  
booking@casadellacapra.com

## LE NOSTRE SPECIALITÀ

### **Pollanca Cosaro Affumicata in Crosta di Sale ed Erbe** *Con Crema di Mais*

Gallina di razza dei polli rossi macellata prima di deporre il primo uovo, allevata in modo naturale nella Pedemontana Veneta e sull'Altopiano di Asiago.

 Abbinamento con Vino Rosso Fermo, di medio corpo, in particolare vini prodotti in Piemonte

€24

\*

### **Pluma Iberica di Pata Negra** *Con Purea di Mele e Salsa*

Una varietà di suino di origine selvaggia e mediterranea con più di 2000 anni di storia. Il suino Iberico consuma erba, funghi, bacche e soprattutto ghiande, che conferiscono alla carne un gusto inconfondibile. La pluma è un morbidissimo taglio di carne che si ricava tra il lombo e il collo del maiale.

 Abbinamento con Vino Rosso Fermo, di medio corpo, in particolare vini prodotti in Veneto.

€26

\*

### **Asado Black Angus America 24 Ore** *Con Purea di Manioca e Cavolo Croccante*

Angus è una razza bovina nata in Scozia da esemplari della contea di Aberdeen, di Kincardine e di Angus. L'Angus è conosciuto per la sua marezzatura, tenerezza, età e colore della carne necessari per poter ottenere la certificazione. Il termine spagnolo "asado" significa letteralmente "arrostito", con particolare riferimento alla cottura alla brace diffusa in tutto il Sud America.

 Abbinamento con Vino Rosso Fermo, corposo, in particolare vini prodotti in Val d'Aosta.

€30

ORARI DEL RISTORANTE  
Cena da Venerdì a Domenica  
19:00 - 22:00  
Pranzo Sabato e Domenica  
12:00 - 14:00  
\* Eccetto eventi speciali



**CASA DELLA CAPRA**  
cucina

Prenotazioni  
+39 0323 060865  
+39 0323 80246  
booking@casadellacapra.com

## DA CONDIVIDERE

*Piatti da assaporare in compagnia, serviti insieme a un'insalata mista e tre salse.  
Si consiglia di accompagnare con contorni.*

### Picagna

**pi·ca·gna s. f.** Si indica un taglio di carne tipico della cucina Brasiliana, corrispondente al “codone di manzo” o “punta di sottofesa”. Si tratta di un taglio di peso massimo 1 kg - 1.1 kg, dalla forma triangolare. Su uno dei due lati è presente un caratteristico strato di grasso spesso un centimetro [che rende il suo sapore indimenticabile].

*La nostra picagna proviene direttamente dei “Pampas”, il territorio tra gli Andes e l'Oceano Atlantico caratterizzato da pianure semiaride dove si pratica l'allevamento estensivo di bovini.*

€7 l'etto

\*

### Bistecca

**bistécca s. f.** [dall'ingl. beefsteak, comp. di beef «manzo» e steak «fetta (di carne)»]. – Larga fetta di carne di manzo, tagliata nelle parti pregiate della schiena, soprattutto lombata e costata, in genere con l'osso, da cuocere di norma su una griglia, a fuoco vivo. In alcune regioni d'Italia, si scambiano i sign. di bistecca e braciola.

*La nostra bistecca, la manzetta prussiana, è una selezione speciale di carne (frullatura 45/60) con una particolare infiltrazione di grasso, proveniente dalle estreme regioni nord orientali della polonia.*

€7,5 l'etto

## VA BENE CON...

Verdure di Stagione  
Grigliate  
o  
Al Vapore  
€5

Insalata Verde  
o  
Mista  
€5

Crema di Mais  
e Pancetta  
€6

Polpettine di Manioca  
€8

Patate Tre Cotture  
€8

Polenta Fritta con  
Fonduta  
€6

“*Papas Quimericas*”  
Patate con Formaggio  
Stile Patagonico  
€8

La fantastica Coccote  
di Manioca Spinacci,  
Funghi, Formaggio e  
Panna  
€8

ORARI DEL RISTORANTE  
Cena da Venerdì a Domenica  
19:00 - 22:00  
Pranzo Sabato e Domenica  
12:00 - 14:00  
\* Eccetto eventi speciali



Prenotazioni  
+39 0323 060865  
+39 0323 80246  
booking@casadellacapra.com

## DOLCI

Tortino di Cioccolato dal Cuore Fondente con Gelato di Latte di Capra

o

Tiramisu all'Amarena

o

Crespelle di "Dulce de Leche" con Frutti di Bosco

o

Panna Cotta al Latte di Capra con Cardamomo

€8

Caffè Goloso con Cucchiaini di Brigadeiro alla Granella di Frutta a Guscio

€5

Selezione Speciale di Formaggi Eros - La Casera

T3 / €6 - T6 / €12 - T9 / €16

## BEVANDE

Carraffa d'Acqua Naturale o

Frizzante 75cl

€2

Acqua Minerale Lurisia 50cl

€3

Coca cola | Zero | Crodino

€3,5

Acqua Tonica

€4

Galvanina

Limonata | Gazzosa | Aranciata

€5

Succo di Frutta

Arancia | Mela | Pera | Pesca

€4

Caffè | Caffè Macchiato |

Decaffeinato | Caffè d'orzo

€2,50

Cappuccino | Tisana

€3,50

## ALCOOLICI

Birra Anima 33cl

Bionda | Ambrata | Rossa

€12

Birra Malesco 50cl, 75cl

Birrificio Ossolano

€12 - €14

Birra del Borgo Artiginale 33cl

Maledetta | Lisa | Duchesa

€6

Birra Hacker Pschorr 50cl

Hefe Weisse Bier

€12

Amaro, Grappa, Liquore, Rum, Whisky.

Arneis | Moscato | Nebbiolo | Clement

€4 - €6 - €8 - €10 - €12

## GIN&TONIC

Fatti al momento sul nostro gin bar volante con una varietà di tipologie di Gin, Spezie varie e Acqua Tonica Fever Tree.

€16

ORARI DEL RISTORANTE  
Cena da Venerdì a Domenica  
19:00 - 22:00  
Pranzo Sabato e Domenica  
12:00 - 14:00  
\* Eccetto eventi speciali



Prenotazioni  
+39 0323 060865  
+39 0323 80246  
booking@casadellacapra.com

Coperto €3,5  
\*Compreso pane fatto in casa

In questo locale si serve acqua potabile trattata.

Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con \* sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

## GRIGLIATA

*Su prenotazione  
minimo 8 persone*

Selezione di carni di manzo, pollo e maiale  
alla griglia  
+  
Contorni  
€50

## SERATA DELLA FONDUTA

*Su prenotazione*

Fonduta di Formaggio  
o  
Bouguignonne  
€55

## EVENTI PRIVATI

*Fino a 20 persone - pergolato o area interna del ristorante  
Fino a 50 persone - tramite prenotazione della intera struttura*

*Per informazioni, contattare [booking@casadellacapra.com](mailto:booking@casadellacapra.com)*



### ARTE

*Nel nostro programma d'arte esploriamo le intersezioni tra arte e natura attraverso i workshop, residenze e mostre.*



### BICI

*Biciclette a pedalata assistita da noleggiare a ospiti e visitatori. Offriamo tour in bicicletta ed organizziamo eventi ciclistici.*



### CUCINA

*Per andare d'accordo con la nostra filosofia di cucina conviviale, offriamo corsi di cucina e degustazioni di vini e formaggi.*



Scopri di più sul nostro sito [www.casadellacapra.com](http://www.casadellacapra.com)

