



Ingredienti e Allergeni

Nel darVi il benvenuto, rammentiamo a tutti voi di leggere attentamente il menù, così come di chiedere informazioni ai camerieri, nel caso siate Allergici, Intolleranti o abbiate una Patologia o Prescrizioni Religiose che richiedano l'esclusione/sostituzione di un ingrediente/alimento con uno alternativo.

Nell'augurarvi un sereno soggiorno e la soddisfazione dei sensi, vi inviamo a ritornare

La Direzione

Allergeni - ex Reg. UE 1169/2011, all. II



Cereali contenenti Glutine (Grano, Segale, Orzo, Avena, Farro, Kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati



Crostacei e prodotti a base di Crostacei



Uova e prodotti a base di Uova



Pesce e prodotti a base di Pesce



Arachidi e prodotti a base di Arachidi



Soia e prodotti a base di Soia



Latte e prodotti a base di Latte (compreso Lattosio)



Frutta a guscio: Mandorle (*Amigdalus Communis* L), Nocciole (*Corylus Avellana*), Noci comuni (*Juglans Regia*), Noci di Acagiù (*Anacardium Occidentale*), Noci Pecan (*Caya Illinoiesis Wangenh K. Kock*), Noci del Brasile (*Bertholletia Excelsa*), Pistacchi (*Pistacia Vera*), Noci del Queensland (*Macadamia Ternifolia*) e prodotti derivati



Sedano e prodotti a base di Sedano



Senape e prodotti a base di Senape



Semi di Sesamo e prodotti a base di Semi di Sesamo



Anidride Solforosa e **Solfiti** in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂



Lupini e prodotti a base di Lupini



Molluschi e prodotti a base di Molluschi

Network di Professionisti **DE BIASE - QUAGLIARIELLO & AL.**

dott. P.F. Quagliariello
Tecnologo Alimentare - Food Safety Specialist
Atena Lucana (SA) - cell. 328 7380920





PATATINE*

Chips, Stick, al Forno, Paprika, Special

euro **5,00**

PATATINE* SUPREME

Stick, Cheddar fuso, Bacon croccante

euro **8,00**

FISH AND CHIPS*

Pesce bianco Fritto in Pastella, Limone con Chips

euro **8,00**

SNACKIES DI POLLO*

Pollo Impanato

5pz euro **6,00**

CHICKEN STICK*

Pollo Fritto e Speziato

3pz euro **6,50**

MOZZARELLA STICK*

Mozzarella Impanata

5pz euro **6,50**

ALETTE* / BOCCONCINI DI POLLO*

Una porzione

5pz euro **5,50**

ANELLI DI VERDURE*

Una porzione

euro **4,00**

CHELE DI GRANCHIO*

Una porzione

5pz euro **6,00**

ARANCINI DI RISO / CROCCHÈ DI PATATE

Una porzione

5pz euro **5,00**

* prodotto surgelato



Antipasti e Contorni

euro

TAGLIERE DEL CASALE

le specialità della casa

euro **12,00**

TEGAMINO DEL CASALE

Scamorza con Porcini o con Speck - Cotto al Forno

euro **10,00**

TAGLIERE FORMAGGI E NOCI

Formaggi Freschi e Stagionati, Noci e Miele

euro **12,00**

PROSCIUTTO CRUDO & ...

da abbinare a scelta tra: Bufala, Stracciatella con Verdure grigliate

euro **10,00**

BRESAOLA AL CARPACCIO

Rucola, Grana, Olio d'Oliva

euro **10,00**

CAPRESE DI BUFALA

Mozzarella di Bufala, Pomodori, Olio e Origano

euro **8,50**

BRUSCHETTE

al Pomodoro o Miste

2pz euro **3,00**

INSALATA VERDE

euro **3,00**

VERDURE GRIGLiate

euro **4,00**



Tipi di Carne

ANGUS

Di antichissime origini scozzesi, si presenta marezzata, è una carne delicata e morbida

SCOTTONA

Giovane femmina di bovino, si contraddistingue per una carne dal gusto delizioso e di proverbiale tenerezza

CHIANINA

Razza autoctona italiana di antiche origini, fornisce carni magre per un gusto più leggero

SALSICCIA

Un burger che richiama le nostre tradizioni, per chi vuole un gusto più deciso ma allo stesso tempo ama la tenerezza

POLLO

Carne ricca di proteine nobili, altamente digeribile e tenera

KEBAB

Pietanza del medio oriente, ha un sapore unico grazie all'accostamento di diverse carni e la tipica cottura circolare

MANZETTA

Carne europea con marezzatura straordinaria, raggiunge in cottura un sapore inconfondibile

PICANHA

Tipica della cucina brasiliana, famosa per il suo gusto forte e deciso ma molto leggera e digeribile

BUFALO CAMPANO

Magra ma allo stesso tempo molto succosa e tenera

SPECIAL

Da chiedere al personale e #SeLoFaiTuÉPiùBuono

MAIALE

E' la carne a metà strada tra le rosse e le bianche, conservando le qualità di entrambe

JUICY LUCY

Carne di manzo dal cuore tenero di formaggio

TONNO

Il giusto compromesso tra gusto e leggerezza

VEGANO

100% vegetale



Secondi Piatti

DUETTO DI BURGER

euro 11,00

Due Burger a scelta - Servito con Patatine o Insalata

TAGLIATA MEDITERRANEA

euro 20,00

Servita con: Fagiolini, Cipolla Caramellata

TAGLIATA ESAGERATA

euro 22,00

Servita con: Cheddar fuso, Bacon croccante, Jalapeno

TAGLIATA ALL'ITALIANA

euro 20,00

Servita con: Rucola, Pomodorini, Parmigiano

TAGLIATA FANTASIA

euro 22,00

Servita con: Rucola Fritta, Funghi Porcini

TAGLIATA DI PERTOSA

euro 22,00

Servita con: Carciofi, Pecorino a scaglie

TAGLIATA DELLO CHEF

euro 22,00

Servita con: Mortadella, Scamorza Affumicata, Pomodori Secchi

TAGLIATA DELLO ZIO

euro 25,00

Servita con: Valeriana, Porcini, Grana a scaglie, Tartufo a scaglie

TAGLIATA DI POLLO

euro 14,00

Servita con: Insalata, Mais, Parmigiano a scaglie

ENTRECÔTE

euro 18,00

alla Griglia

FILETTO DI MANZO

all'etto euro 10,00

alla Griglia

BISTECCA

all'etto euro 6,00

alla Griglia

CREA IL TUO BURGER



SE LO FAI TU, È PIÙ BUONO!

NORMAL euro **11,00**

1 Hamburger = 180 gr

DOUBLE euro **13,00**

2 Hamburger = 320 gr

DOUBLE XXL euro **15,00**

2 Hamburger = 360 gr

XXXL euro **20,00**

3 Hamburger = 500 gr

**FATTO
SU MISURA
PER TE**



SCEGLI LA COTTURA

al Sangue

Media Cottura

Ben Cotta

"Bruciata"

#SELOFAITUÈPIÙBUONO



Classic Burger

CASALE SAN PIETRO

euro 11,00

Puccia, Burger di Salsiccia, Lattuga, Patate Schiacciate, Peperoni Cruschi, Cipolla di San Pietro

JOHNNY LA FURIA

euro 11,00

Hot Bun, Chianina, Lattuga, Salame Piccante, 'Nduja, Peperoni, Salsa Hot

CHEESE BURGER

euro 11,00

American Bun, Angus, Cheddar, Pomodoro, Lattuga, Cipolla

CRISPY

euro 11,00

American Bun, Angus, Cheddar, Pomodoro, Lattuga, Cipolla, Bacon

VEGANO

euro 11,00

Puccia, Burger Vegano, Lattuga, Pomodoro, Scarola, Salsa Guacamole

FISH BURGER

euro 11,00

American Bun, Burger di Tonno, Rucola, Salsa Guacamole, Cipolla Rossa di Tropea

CAPRESE

euro 11,00

Bun ai Cereali, Lattuga, Pomodoro, Mozzarella di Bufala

REMEMBER

euro 11,00

Bun Tarallo, Roast beef, Patate al Forno, Cipolla Caramellata, Noci

BE COOL

euro 11,00

Bun Pistacchio, Polpette, Melanzane a Funghetto, Provola Affumicata, Bacon, Pomodoro

SPECIAL BURGER

euro 11,00

Da chiedere al personale e #SeLoFaiTuÈPiùBuono

CREA IL TUO **POKÈ**



SE LO FAI TU, È PIÙ BUONO!

MEDIUM

euro **7,50**



LARGE

euro **9,50**



**FATTA
SU MISURA
PER TE**

#SELAFAITUÈPIÙBUONA



Pizze Rosse

MARINARA

Pomodoro, Aglio, Origano

euro 4,00

NAPOLETANA

Pomodoro, Acciughe, Origano

euro 4,50

MARGHERITA

Pomodoro, Fior di Latte, Basilico

euro 5,00

BUFALINA

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilico

euro 7,50

NONNA NGIULINA

Fior di latte, Ragù di carne cotto a fuoco lento, Cacioricotta grattugiato all'uscita

euro 8,50

DIAVOLA

Pomodoro, Fior di Latte, Salsiccia stagionata Piccante

euro 8,00

DIRETTORE

Pomodoro, Salsiccia Fresca, Pancetta in cottura, Funghi Champignon freschi, Bufala all'uscita

euro 9,50

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofi, Salame Piccante, Olive Nere

euro 8,50

SICILIANA

Pomodoro, Fior di Latte, Capperi, Acciughe, Origano

euro 7,00

STAMMILONTANO

Pomodoro, Aglio, Cipolla, Peperoncino

euro 6,00

PROSCIUTTO COTTO

Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto Cotto

euro 7,00

aggiunta ingrediente 1,50 euro



Pizze Rosse

TONNO & CIPOLLA

Pomodoro, Fior di Latte, Tonno, Cipolla

euro **8,50**

ORTOLANA

Pomodoro, Fior di Latte, Verdure Grigliate

euro **8,00**

FIORE DI MOLITERNO

Pomodoro, Fior di Latte, Pecorino di Moliterno, Basilico

euro **8,00**

AMERICANA

Pomodoro, Fior di Latte, Patatine Fritte

euro **7,50**

CAPRICCIOSA

Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofi, Olive Nere

euro **8,00**

BROCCOLI & SALSICCIA

Pomodoro, Fior di Latte, Broccoli, Salsiccia

euro **8,00**

SALSICCIA & CIPOLLA

Pomodoro, Fior di Latte, Salsiccia, Cipolla Rossa di Tropea

euro **8,50**

VALTELLINA

Pomodoro, Fior di Latte, Bresaola, Grana, Basilico

euro **9,00**

PARMIGIANA

Pomodoro, Fior di Latte, Melanzane a Funghetti, Basilico, Parmigiano

euro **8,50**

CONTADINA

Pomodoro, Aglio, Origano, Basilico, Parmigiano, Peperoncino

euro **6,00**

I SETTE PECCATI

Pomodoro, Fior di Latte, Mozzarella di Bufala, Salame Piccante, Olive Nere, 'Nduja, Basilico

euro **9,50**

ogni aggiunta **1,50** euro



Pizze Rosse

DON RAFE'

Pomodoro, Fior di Latte, Würstel, Patatine Fritte

euro **8,00**

SCARPARIELLO

Fior di latte, Pomodorini in cottura, Grana Padano in cottura

euro **7,00**

PIZZA DELLO CHEF

Ingredienti a piacere dello Chef

euro **9,50**

PIZZA GLUTEN FREE

Tre Ingredienti a scelta

euro **10,00**

Focacce, Calzoni e ...

FOCACCE

Tradizionale - Due Ingredienti

euro **3,50**

CALZONI

Tradizionale - Due Ingredienti

euro **7,50**

PIZZA MAXI

Margherita

euro **15,00**

PIZZA MAXI

Mista - Ingredienti a scelta

euro **20,00**



Pizze Bianche

CARBONARA

euro **9,00**

Fior di latte, Pancetta, Uovo, Pecorino romano, Pepe

PIZZABURGER

euro **10,00**

Fior di Latte, Lattuga, Burger, Pomodoro, Cipolla Rossa, Cheddar, Bacon

PAPAS

euro **9,00**

Fior di Latte, Provola affumicata, Grana in cottura, Salsiccia fresca, Chips di patata dolce

CASALE

euro **9,00**

Fior di Latte, Patate Schiacciate, Pancetta, Peperoni Cruschi

CARCIOCOTTO

euro **9,00**

Fior di Latte, Carciofi, Prosciutto cotto, Grana in cottura

RESET

euro **9,00**

Quattro Formaggi, Salsiccia piccante stagionata, Patatine fritte

MELLO

euro **8,50**

Fior di Latte, Pancetta in cottura, Cipolla caramellata, Patate schiacciate, Pecorino all'uscita

PORKA ZUCCA

euro **9,00**

Fior di Latte, Zucca, Speck in cottura, Porcini

CROCCANTE

euro **9,00**

Fior di Latte, Pancetta, Provola affumicata, Cipolla croccante

PROSCIUTTO CRUDO

euro **8,00**

Fior di Latte, Prosciutto Crudo

PORCINA

euro **9,00**

Fior di Latte, Porcini, Provola Affumicata

aggiunta ingrediente **1,50** euro



Pizze Bianche

TARTUFATA

euro 9,50

Crema Tartufata, Fior di Latte, Patate schiacciate, Porcini, Pancetta

BIANCANEVE

euro 8,50

Panna, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Mais

CAPRESE

euro 8,50

Fior di Latte, Pomodoro Pachino, Bocconcino di Bufala, Basilico, Origano, Olive Nere

SFIZIOSA

euro 7,50

Fior di Latte, Scarola Leggermente Piccante, Olive Nere, Acciughe

MORTAZZA

euro 9,50

Fior di Latte, Mortadella, Pistacchi, Pomodori Secchi

QUATTRO FORMAGGI

euro 8,50

Fior di Latte, Formaggi Misti

CRUDAIOLA

euro 9,50

Fior di Latte, Rucola, Pomodoro Pachino, Prosciutto Crudo, Scaglie di Grana

BIANCA DI PERTOSA

euro 8,50

Fior di Latte, Carciofi, Cacioricotta

FUME'

euro 8,50

Fior di Latte, Provola Affumicata, Speck

MAIALOTTA

euro 8,50

Fior di Latte, Porchetta, Patate al Forno

RADICCHIO, GORGONZOLA & NOCI

euro 8,50

Fior di Latte, Radicchio, Gorgonzola, Noci

aggiunta ingrediente 1,50 euro



Pizze Bianche

GUSTOSA

euro **9,00**

Fior di Latte, Rucola, Prosciutto Crudo, Stracciatella

ORTOAFFUMICATA

euro **8,50**

Fior di Latte, Verdure grigliate, Provola affumicata

TIROLESE

euro **8,50**

Fior di Latte, Porcini, Speck, Radicchio

ZIO MAX

euro **8,50**

Scamorza affumicata, Pomodorini Gialli, Pancetta

aggiunta ingrediente **1,50** euro



ACQUA

0,5lt 1,00 1lt 2,00

BIBITA IN BOTTIGLIA

33cl 3,00

Coca Cola, Fanta, Sprite, Lemon Soda, Estatè, Succhi

COCA COLA ALLA SPINA

30cl 3,00 40cl 4,00

VINO ALLA CARTA

a partire da 8,00

Digestivi e Distillati

CAFFE'

euro 1,00

SHOTTINI - AMARI & LIQUORI

a partire da euro 3,00

GRAPPE

euro 4,00

WHISKY - BAYLES

a partire da euro 5,00

ALCOLICI

a partire da euro 5,00

ALCOLICI PREMIUM/INVECCHIATI

a partire da euro 8,00

Birre alla Spina



KRONENBOURG

Premium Lager 5,0 %

Aspetto limpido, colore biondo oro
corpo leggero, amaro moderato

euro

25cl 3,00

50cl 6,00

Caraffa - 1,5 litri 18,00



euro

3,00 25cl

6,00 50cl

18,00 1,5 litri - Caraffa

GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE

Birra d'Abbazia 6,5 %

Aspetto limpido, colore ambrato
con riflessi rubino, corpo strutturato,
amaro moderato



Birre in Bottiglia



CARLSBERG

33 cl euro **3,00**

Premium Lager 5,0 % - Aspetto limpido, colore paglierino corpo leggero, amaro moderato



VERHA BEER

33 cl euro **5,00**

IPA 5,0% - Colore giallo dorato, aroma intenso con di frutta esotica, sentori di mandarino, pesca e frutto della passione, gusto prevalentemente amaro



TENNENT'S SUPER

33 cl euro **4,50**

Strong Ale 9,0 % - Aspetto limpido, colore giallo oro, corpo strutturato, amaro moderato



ICHNUSA

33 cl euro **4,00**

Lager Non Filtrata 5,0 % - Aspetto torbido e colore oro, corpo rotondo, amaro moderato



CORONA

35 cl euro **4,00**

Pale Lager 4,5 % - Aspetto limpido, colore giallo paglierino corpo leggero, amaro moderato



PERONI CAPRI

33 cl euro **4,00**

Lager Aromatizzata 4,2 % - Corpo leggero, rinfrescante e facile da bere. Perfetta per l'aperitivo.



FISCHER

65 cl euro **6,50**

Lager Strong 6,0 % - Aspetto limpido, colore oro carico, corpo rotondo, amaro moderato



FRANZISKANER

50 cl euro **6,00**

Weiss 5,0% - Colore biondo, sentori caratterizzati da note di malto, lievito, grano e sfumature pepate ben in equilibrio con le tipiche note fruttate (banana matura ed agrume)



LEFFE ROUGE

33 cl euro **5,00**

Pale Ale 6,6% - Aspetto limpido, corpo pieno e vellutato, colore ambrato, amaro moderato



DAURA - GLUTEN FREE

33 cl euro **5,00**

Lager 5,4 % - Bionda giallo dorato, schiuma bianca fine, gusto dolce



CLAUSTHAER

33 cl euro **5,00**

Alcool Free 0,0% - Bionda, note luppolate, aroma fresco, gusto amaro-floreale



BIRRA DI STAGIONE

33 cl 50 cl euro **-,--**

A seconda delle specialità della casa



TARTUFO - COCCO - SORBETTO AL LIMONE euro 5,00

Tartufo a scelta tra: Bianco, Nero, Rum

DOLCI DELLO CHEF euro 6,00

ALLA NUTELLA puccia 6,00 pizza 8,00

TORTA - SEMIFREDDO euro 6,00

Bindi

COPPE GELATO SPECIAL euro 6,00

Ricetta della Felicità

INGREDIENTI

100 gr di Serenità
300 gr di Rispetto
un pizzico di Fantasia
uno spicchio di Prudenza
un bicchiere di Allegria,
3 cucchiaini di Pazienza
Intelligenza quanto basta

PREPARAZIONE

mescolare con Cura e far lievitare nel

