

Antipasti

(Appetizers)

Assaggi di formaggi nobili accompagnati da miele biologico

(Tastings of noble cheeses accompanied by organic honey)

€ 11,00

Degustazione di Salumi Stagionati DOP con Gnocco Fritto

(Tasting of cured meats DOP with fried dumplings)

€11,00

Insalata di mare con friggirelli e sedano

(Seafood salad with "friggirelli" and celery)

€ 14.00

Cozze in guazzetto con crostini di pane

(Mussels stewed with croutons)

€ 9,00

Carpaccio di manzo con burrata e pomodori confit

(Beef carpaccio with burrata cheese and confit tomatoes)

€ 14.00

Primi piatti
(First courses)

Risotto Ca'solare
(stracchino, zucchini e olio tartufato)
(stracchino cheese, zucchini and truffle oil)
€ 11,00

Risotto con gamberi al profumo di limone
(Risotto with lemon-scented prawns)
€ 13.00

Spaghetti alle vongole
€ 14.00

Paccheri ai frutti di mare.
(Seafood paccheri.)
€ 15.00

Pappardelle al ragù di cinghiale
(Pappardelle with wild boar ragout)
€ 12.00

Secondi dalla Cucina

(Second Courses)

Calamaro in salsa spagnola

(Squid in Spanish sauce)
€ 16.00

La Padellaccia € 58

Crostacei, Gamberoni, Cozze, Merluzzo e Vongole. (Minimo 2 persone) 29,00 euro a persona

La Paella € 50

LA PAELLA CON SANGRIA, SOLO SU ORDINAZIONE (minimo 2 persone) 25,00 euro a persona

FRITTURE (FRYING)

	<i>Calamari fritti</i>	★	€15,00
	<i>(Fried squid)</i>		
★	<i>Fritto misto</i>		€16,00
	<i>(Fried mixed)</i>		

GRIGLIATE (BARBECUES)

★	<i>Grigliata mista di pesce</i>	€ 22,00
	<i>(Mixed grilled fish)</i>	
	<i>Branzino od orata 400/600 gg intero</i>	★ € 14,00
	<i>(Sea bass or sea bream)</i>	

I piatti di pesce potrebbero non essere tutti disponibili, in quanto acquistati in quantità ridotte per garantire la massima freschezza, alcuni prodotti potrebbero essere scongelati, abbattuti a -40° o freschi a seconda della stagione.

Fish dishes may not be all available, as they are purchased in small quantities to ensure maximum freshness. Some products may be thawed, knocked down to -40 degrees or fresh, depending on the season.

Le nostre tagliate di manzo Angus Aberdeen Certificato

Our beef tagliatelle Angus Aberdeen Certified

Tagliata Caciotta e Tartufo

(Tagliata cacciotta and truffle)

€ 20,00

Tagliata SenzaNome

*con mandorla croccante, salsa Teriyaki e Balsamico ridotto
su letto di valeriana con foglie di Basilico Nero (quando disp.)*

(Tagliata Unnamed)

With crisp almond, Teriyaki sauce and balsamic on a bed of valerian with black basil leaves)

€ 18,00

Tagliata con Bacon croccante e Toma piemontese

(Tagliata with crispy bacon and Piedmontese toma)

€ 18,00

Tagliata Taggiasca

*con olive Taggiasche tritate, Mozzarella di Bufala DOP,
pomodori secchi di conserva e pomodoro Pachino fresco*

(Tagliata taggiasca

With chopped Taggiasche olives, buffalo mozzarella DOP, preserved dried tomatoes and fresh pachino tomatoes.)

€18,00

Tagliata con Rucola e Grana

(Tagliata with rocket and grain)

€17.00

Tagliata con Scamorza e Trevisana

(Tagliata with scamorza and trevisana)

€17.00

Tagliata al Rosmarino

(Tagliata with rosemary)

€16.00

Tagliata ai porcini ✱

Con scaglie di grana sciolto

(Tagliata with porcini mushrooms With loose grain flakes)

€20,00

CARNI ALLA BRACE DI ULIVO

(GRILLED MEAT OF OLIVE TREES)

Carni Argentine e Cotture Tipiche

(Argentine meats and typical cooking)

Lomo (filetto) (lomo fillet)	€ 23,00
Corazon de Quadril (scamone) (Rump)	€18,00
Solomillo de Bife Angus (controfiletto) (Solomillo of Bife Angus, sirloin)	€ 18,00
Triada de Bife per due persone (Bife Triada for two people)	€ 44.00
Asado (cottura bassa temperatura – grill finale) SE DISP (Asado, low temperature cooking-final grill) IF AVAILABLE	€ 18,00

Carni Nazionali e Internazionali

(DOMESTIC AND INTERNATIONAL MEAT)

Wagyu Myabi 1hg	€ 30.00
Grigliata mista di carne (Mixed grilled meat)	€ 19.00
Ribeye Usa Gr. 400 (Ribeye Usa 400 gr)	€ 31.50
Costata di Angus Irlanda 600 gr (Ribs of Angus Ireland 600 gr)	€ 23.50
Fiorentina Irlanda (650/700 Gr. Ca.) (Florentine Irland)	€ 29.00
Fiorentina Irlanda Doppia (1,200 Gr Ca) (Florentine Irland double)	€ 52,00
Filetto di Scottona Nazionale 230/250 Gr (Fillet of the national scald)	€ 19.00
Filetto Mignon 150/180 Gr (Mignon fillet)	€ 16.50
Filetto Nazionale Lardellato (National fillet larded)	€ 20,00
Costolette d' Agnello (Lamb chops)	€ 18.00
Orecchia d'elefante (cotoletta di vitello con osso) disponibile su prenotazione	€ 23.00

(Elephant ear – veal cutlet with bone – available on reservation)

Pizze del Ca'Solare cucinate nel forno a legna

Marinara - con pomodoro, origano, aglio (With tomato, oregano, garlic)	5,50 euro
Margherita - con pomodoro, mozzarella e basilico (With tomato, mozzarella and basil)	6.50 euro
Patapizza - margherita, patate fritte (Margherita with fried potatoes)	7.50 euro
Bufala - con bufala, pomodoro, mozzarella, pomodorini Pachino (With buffalo, tomato, mozzarella, cherry tomatoes)	9.50 euro
Quattro Stagioni , mozzarella, pomodoro, carciofi, funghi, prosciutto cotto, olive nere con nocciolo (Mozzarella, tomato, artichokes, mushrooms, ham, black olives with hazel)	8.50 euro
Quattro Formaggi Bianca (Four white cheeses)	8.00 euro
Quattro Salumi crudo di Parma, speck della Valtellina, cotto e salame piccante (Raw Parma, bacon of Valtellina, cooked and spicy salami)	10.00 euro
Calabrese con salame piccante, pomodoro e mozzarella (Spicy salame, tomato, mozzarella)	8.00 euro
Amore - mozzarella di bufala, pomodoro, zucchine grill, speck (Buffalo mozzarella, tomato, courgettes grill, bacon)	10,00 euro
Capricciosa pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive, acciughe e capperi (Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, anchovies, capers)	9.00 euro
Ai funghi – con pomodoro, mozzarella e funghi (Tomato, mozzarella, mushrooms)	7.00 euro
Napoli con pomodoro, acciughe e mozzarella (Tomato, anchovies, mozzarella)	7.00 euro
Ortolana mozzarella, pomodoro, ortaggi (Mozzarella, tomato, vegetables)	8.00 euro
Ai porcini mozzarella, pomodoro, porcini (Mozzarella, tomato, porcini mushrooms)	10.00 euro
Al prosciutto mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto (Mozzarella, tomato, cooked ham)	7.50 euro
Prosciutto e funghi mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto e funghi freschi (Mozzarella, tomato, cooked ham and fresh mushrooms)	8.50 euro
Bismark pomodoro, mozzarella, prosciutto e uovo (Tomato, mozzarella, ham, egg)	8.50 euro
Ai frutti di mare pomodoro e frutti di mare (Tomato and seafood)	14,00 euro
OK pomodoro, mozz, salsiccia, olive (Pomodoro, mozzarella, sausage, olives)	8,00 euro
San Daniele , mozzarella, pomodoro. Prosciutto crudo (Mozzarella, tomato, raw ham)	9.50 euro
Tirolo se con pom, mozz, panna, mozzarella, speck e brie (Tomato, mozzarella, cream, bacon and brie)	8,50 euro
Bomba con pomodoro, mozzarella, zola, salame piccante	9.00 euro

<i>(Tomato, mozzarella, zona, spicy salami)</i> Corsara con pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	8.00 euro
<i>(Tomato, mozzarella, tuna, onion)</i> Valtellina con pomodoro, mozzarella, bresaola e rucola	9.00 euro
<i>(Tomato, mozzarella, bresaola and rocket)</i> Fumé con pomodoro, mozzarella, scamorza e pancetta pepata	9.00 euro
<i>(Tomato, mozzarella, scamorza cheese, peppery bacon)</i> Del Goloso con pom., mozz., stracchino, salsiccia e rucola	8.50 euro
<i>(Tomato, mozzarella, stracchino, sausage, rocket)</i> Friarielli mozzarella, salsiccia, friarielli	8.50 euro
<i>(Mozzarella, sausage, friarielli)</i> Ponte Gobbo con pom., mozz., ol. tartufo, funghi e foglie di coppa	12.00 euro
<i>(Tomato, mozzarella with truffle, mushrooms, cup leaves)</i> Calzone liscio , mozzarella, pomodoro. Prosciutto cotto.	7.00 euro
<i>(Mozzarella, tomato, cooked ham)</i> Calzone farcito , mozzarella, pomodoro. Prosciutto cotto, funghi, carciofi.	9.00 euro
<i>(Mozzarella, tomato, cooked ham, mushrooms, artichokes)</i> Parmigiana mozzarella, pomodoro, melanzana, grana.	9,00 euro
<i>(Mozzarella, tomato, aubergine, grain)</i> Panzerottone fritto con mozzarella, pomodoro	8.50 euro
<i>(Fried with mozzarella and tomato)</i> Suprema – pomodoro, mozzarella, zola, speck	9,50 euro
<i>(Tomato, mozzarella, zola, speck.)</i> Americana – mozzarella, pomodoro, wurstel, patatine	8,00 euro
<i>(mozzarella, tomato, hot dogs, chips)</i>	

Supplementi, ed aggiunte € 1,00 - Crudo, bresaola, speck, coppa, mozzarella di bufala € 3,00, Porcini €4,00 –

Frutti di Mare € 8,00 - *(le sostituzioni si considerano aggiunte)*

Additional supplements € 1,00 – ham, bresaola, bacon, cup, mozzarella buffalo € 3,00 , Porcini mushrooms € 4.00 – Seafood € 8.00 – Substitutions are considered additions

IN OGNI PIATTO SONO PRESENTI TUTTI GLI ALLERGENI.

**I PRODOTTI CON QUESTO SIMBOLO
POTREBBERO ESSERE SURGELATI.**



**IN EACH DISH ALL ALLERGENS ARE PRESENT.
PRODUCTS WITH THIS SYMBOL COULD BE FROZEN.**



HAMBURGER

Sempre accompagnati con insalata e patatine fritte
(Always accompanied with salad and fried)

★ **IL TAGGIASCO**

*Carne di Scottona 100%, Mozzarella DOP di Bufala,
pomodorini secchi, Pomodoro, maionese, Oliva Taggiasca DOP.*

(Scottona meat 100%, Buffalo mozzarella DOP, dried cherry tomatoes, tomato, mayonnaise, olive taggiasca DOP)
€ 12,40

VEGETARIANO PENTITO ★

*Carne di Scottona 100%, Pomodoro, Iceberg,
peperoni, cetriolini, zucchine, melanzana, maionese.*

(Scottona meat 100%, tomato, iceberg, peppers, cucumbers, zucchini, eggplant, mayonnaise)
€ 12,40

★ **SIGNOR PANCETTA**

Carne di Scottona 100%, pancetta.

Ceddar cheese, salsa barbeque, salsa rosa
(Scottona meat 100 %, bacon, ceddar cheese, barbeque sauce, pink sauce)
€ 12,30

Contorni - Contours

<i>Insalata Mista – mixed salad</i>	<i>4,50 Euro</i>
<i>Patate Fritte – french fries</i>	<i>4,50 Euro</i>
<i>Verdure Grigliate – grilled vegetables</i>	<i>5,50 Euro</i>
<i>Patate al forno – baked potatoes</i>	<i>4,50 Euro</i>
<i>Solo gnocco fritto - only fried dumplings</i>	<i>3,50 Euro</i>
<i>Grana a noci- nut grain</i>	<i>5,00 Euro</i>

Per i più Piccoli – For Kids

<i>Hamburger Baby con patatine e pomodoro</i>	<i>9,50 Euro</i>
<i>(Baby hamburger with chips and tomato)</i>	
<i>Pasta con pomodoro o in bianco</i>	<i>5,00 Euro</i>
<i>(Pasta with tomato or in white)</i>	
<i>Margherita Baby</i>	<i>5,00 Euro</i>

Bevande

Drinks

Acqua "Bracca" piccola 0.50l / grande 0.75l (Water Bracca little or big bottle)	2.20/ 3.00 Euro
Birra Chiara alla Spina Piccola /Media (Light beer on tap small / medium)	3.50/5.00 Euro
Birra Rossa alla spina Piccola/Media (Red beer on tap small/medium)	4,00/5.50 Euro
Calice di vino (Glass of wine)	4,00 Euro
Bibite (Drinks)	3.50 Euro
Cocktail (Per Chi Cena) (Cocktail, just for dinner)	6.00 Euro
Caffè (coffee)	1.50 Euro
Caffè Decaffeinato/Orzo (Decaffeinated coffee/ barley)	1.80 Euro
Ginseng (Ginseng)	2.50 Euro
Cappuccino (cappuccino)	3.00 Euro
Tè e Camomilla (Tea and chamomile)	3.00 Euro
Amari, limoncino, mirto, sambuca (Bitter, limoncello, myrtle, sambuca)	4.00 Euro
Grappe Speciali (Special grappa)	4.50 Euro
Liquori e distillati invecchiati (Aged liqueurs and spirits)	da 8.00 Euro
Coperto	2.50 Euro