

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, zucchinis 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

Culurgiones di gamberi con spuma di burrata e bisque di crostacei e datterino giallo

(con patate, menta e scorza di lime)

€ 18,00

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 Ireland) | € 29.00 |
| Fiorentina Irlanda Doppia (1,200 Gr Ca) (Florentine Ireland 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

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

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

Per i più Piccoli – For Kids

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

Bevande

Drinks

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