

Cà Solare

ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE DI SALUMI DOP CON GNOCCO FRITTO

CRUDO DI PARMA, SPECK DELL'ALTO ADIGE, SALAME FELINO COPPA PIACENTINA, E PANCETTA STECCATA.
(SEASONED DOP HAMS (SPECK, PARMA, COPPA, LARDO, SALAMI FROM VARZI) WITH FRIED DUMPLING)

€ 13

ASSAGGI DI FORMAGGI NOBILI CON MIELE BIO
(TASTINGS OF NOBLE CHEESES ACCOMPANIED BY BIOLOGICAL HONEY)

€ 15

COZZE IN GUAZZETTO CON CROSTINI DI PANE
(MUSSELS STEWED WITH CROUTONS)

€ 12

CARPACCIO DI MANZO ANGUS CON GRANELLA DI PISTACCHI E POMODORINI
(BEEF CARPACCIO WITH PISTACHIO GRAIN AND TOMATOES)

€ 16

POLIPO GRIGLIATO CON BURRATA E CREMA DI PEPERONI
(GRILLED OCTOPUS WITH BURRATA AND PEPPER CREAM)

€ 17

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO AL MOJITO
(SALMON CARPACCIO MARINATED WITH MOJITO)

€ 15

Cà Solare

PRIMI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

(SPAGHETTI WITH CLAMS)

€ 15

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE

(GAMBERI, SCAMPI, CALAMARI, COZZE.)
(SEAFOOD PACCHERI.)

€ 17

TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO

(TAGLIATELLE WITH BLACK TRUFFLE)

€ 16

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE

(PAPPARDELLE WITH BOAR SAUCE)

€ 16

RISOTTO AL GRANCHIO

€ 15

RISOTTO CASOLARE

IL RISO VIENE FATTO MANTECARE CON LO STRACCHINO E LE ZUCCHINE, PER VENIRE ARRICCHITO, A FINE COTTURA, DA FINE OLIO TARTUFATO.
(STRACCHINO CHEESE, ZUCCHINI AND TRUFFLE OIL)

€ 14

Cà Solare

SECONDI

TARTARE DI ABERDEEN ANGUS CLASSICA

ACCOMPAGNATA DA SALSA DI SENAPE, CIPOLLE TRITATE, CAPPERI E TUORLO D'UOVO.

(CLASSIC ABERDEEN ANGUS TARTARE

ACCOMPANIED BY MUSTARD SAUCE, CHOPPED ONIONS, CAPERS AND EGG YOLK.)

€ 19

BRASATO DI MANZO CON POLENTA

(BRAISED BEEF WITH POLENTA)

€ 18

BRANZINO ALLA GRIGLIA

(SEA BASS GRILL)

€ 18

GRIGLIATA MISTA DI PESCE

(GAMBERI, SCAMPI, CALAMARI, SPADA, BRANZINO.)

(MIXED GRILLED FISH)

€ 25

FRITTO MISTO

(GAMBERI, SCAMPI, CALAMARI)

(FRIED MIXED)

€ 21

CALAMARI FRITTI

(FRIED SQUID)

€ 19

LA PAELLA CON SANGRIA, SOLO SU ORDINAZIONE

(MINIMO 2 PERSONE) 32,00 € A PERSONA

Cà Solare

TAGLIATE DI MANZO ABERDEEN ANGUS

Our beef Angus Aberdeen Certified

TAGLIATA CACIOTTA E TARTUFO

(Tagliata cacciotta and truffe)

€ 23,00

TAGLIATA AI FUNGHI PORCINI CON SCAGLIE DI GRANA IN COTTURA

(Tagliata with porcini mushrooms With loose grain flakes)

€ 22,00

TAGLIATA AL ROSMARINO

(Tagliata with rosemary)

€ 19,00

TAGLIATA CON SCAMORZA E TREVISANA

(Tagliata with scamorza chees and trevisana salad)

€ 21,00

TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA

(Tagliata with rocket and grana chees)

€ 20,00

TAGLIATA TAGGIASCA CON OLIVE TAGGIASCHE, MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORINI PACHINO

(Tagliata taggiasca

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

€ 22,00

TAGLIATA CON BACON CROCCANTE E TOMA PIEMONTESE

(Tagliata with crispy bacon and Piemontese toma)

€ 20,00

TAGLIATA SENZA NOME

SALSA TERIAKY (A BASE DI SALSA DI SOIA, MIELE, ZUCCHERO E OLIO), MANDORLE CROCCANTI SU LETTO DI VALERIANA

(Tagliata Unnamed

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

€ 22,00

Cà Solare

CARNE ALLA BRACE

FILETTO NAZIONALE LARDELLATO

(National fillet larded)

€ 28

FILETTO DI SCOTTONA NAZIONALE 230/250 GR

(Fillet of the national scald)

€ 27

FIorentina IRLANDA DOPPIA

(Florentine Irland double)

€ 6,00 ALL'ETTO

COSTATA DI ANGUS IRLANDA 600 GR

(Ribs of Angus Ireland 600 gr)

€ 32

GRIGLIATA MISTA DI CARNE

SALSICCIA, MANZO, COSCE DI POLLO, SPIEDINO (MISTO CARNE E VERDURE)
E COSTOLETTE D'AGNELLO, VIENE PROPOSTA SULLA PIETRA OLLARE.

(Mixed grilled meat)

€ 21

TRIADA DE BIFE PER DUE PERSONE

I NOSTRI TRE PREGIATI TAGLI DI CARNE ARGENTINA.

IL LOMO SIN CORDON (FILETTO), IL SOLOMILLO DE BIFE (CONTROFILETTO)
E IL CORAZON DE CUADRIL (SCAMONE). (2PZ DI OGNUNA)

(Bife Triada for two people)

€ 59

SOLOMILLO DE BIFE ANGUS

CONTROFILETTO

€ 25

CORAZON DE CUADRIL

SCAMONE

€ 22

LOMO DI ANGUS

FILETTO

€ 29,50

ASADO DI MANZO

LUNGA COTTURA A BASSA TEMPERATURA
E COTTURA FINALE SULLA BRACE

(BEEF ASADO LONG COOKING AT LOW TEMPERATURE AND FINAL COOKING ON THE GRILL)

€ 22

Cà Solare

PIZZE

MARINARA € 7

CON POMODORO, ORIGANO, AGLIO

MARGHERITA € 8

CON POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO

CAPRICCIOSA € 10

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE, ACCIUGHE E CAPPERI

QUATTRO FORMAGGI BIANCA € 9

MOZZARELLA, GORGONZOLA, BRIE, SCAMORZA E GRANA

QUATTRO STAGIONI € 9

MOZZARELLA, POMODORO, CARCIOFI, FUNGHI, PROSCIUTTO COTTO, OLIVE NERE

BUFALINA € 9,50

MOZZARELLA, POMODORO, POMODORINI, MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO

FUMÉ € 9

POMODORO, MOZZARELLA, SCAMORZA E PANCETTA PEPATA

SUPREMA € 9,50

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, SPECK

CALABRESE € 9

SALAME PICCANTE, POMODORO E MOZZARELLA

AL PROSCIUTTO € 9

MOZZARELLA, POMODORO, PROSCIUTTO COTTO

AI PORCINI € 12

MOZZARELLA, POMODORO, PORCINI

ORTOLANA € 9,50

MOZZARELLA, POMODORO, MELANZANE, ZUCCHINE E PEPERONI

NAPOLI € 9

POMODORO, ORIGANO, ACCIUGHE E MOZZARELLA

QUATTRO SALUMI € 12

POMODORO, MOZZARELLA, CRUDO DI PARMA, SPECK DELLA VALTELLINA, COTTO E SALAME PICCANTE

AMORE € 12

POMODORO, MOZZARELLA, MOZZARELLA DI BUFALA, ZUCCHINE GRIGLIATE E SPECK

CAPONE € 10

MOZZARELLA, FRIARIELLI, NDUJA, CARCIOFI

FRIARIELLI € 10

MOZZARELLA, SALSICCIA E FRIARIELLI

Cà Solare

PIZZE

PANZEROTTONE FRITTO € 9,50

MOZZARELLA, POMODORO

CALZONE FARCITO € 10

MOZZARELLA, POMODORO, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI

CALZONE LISCIO € 9

MOZZARELLA, POMODORO, PROSCIUTTO COTTO

PROSCIUTTO E FUNGHI € 10

MOZZARELLA, POMODORO, PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI FRESCHI

BOMBA € 10

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, SALAME PICCANTE

SAN DANIELE € 10

MOZZARELLA, POMODORO, PROSCIUTTO CRUDO

OK€ 9

POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, OLIVE

AI FUNGHI € 9

POMODORO, MOZZARELLA E FUNGHI

PARMIGIANA € 9

MOZZARELLA, POMODORO, MELANZANA, GRANA.

PONTE GOBBO € 12

POMODORO, MOZZARELLA, OLIO TARTUFATO, FUNGHI E FOGLIE DI COPPA

AI FRUTTI DI MARE € 18

POMODORO, SCAMPI, GAMBERI, GAMBERONE, CALAMARI, COZZE E SPADA

CASOLARE € 12

MOZZARELLA, STRACCHINO, ZUCCHINE E OLIO TARTUFATO

CONSTANTIN € 16

MOZZARELLA DI BUFALA, MORTADELLA, GRANELLA DI PISTACCHI E BASILICO

LA CARMENSITA € 12

POMODORO, MOZZARELLA, PANNA, ZUCCHINE E GAMBERETTI

LA PICCOLINA € 16

POMODORO, MOZZARELLA, BURRATA, ERBA CIPOLLINA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

LA MADRE € 10

MOZZARELLA, SALAME PICCANTE E PROSCIUTTO COTTO

MARCOLINO € 16

POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI E GAMBERETTI

Cà Solare

HAMBURGER

SIGNOR PANCETTA € 17,30

CARNE DI SCOTTONA 100%, PANCETTA, CHEDDAR CHEESE, SALSA BARBECUE, SALSA ROSA
CON CONTORNO DI PATATINE E INSALATA

VEGETARIANO PENTITO € 17,40

CARNE DI SCOTTONA 100%, POMODORO, ICEBERG, PEPERONI, CETRIOLINI, ZUCCHINE, MELANZANE E MAIONESE
CON CONTORNO DI PATATINE E INSALATA

IL TAGGIASCO € 18,40

CARNE DI SCOTTONA 100%, MOZZARELLA DI BUFALA DOP, POMODORINI SECCHI, POMODORO, OLIVE TAGGIASCHE
CON CONTORNO DI PATATINE E INSALATA

CONTORNI

SOLO GNOCCO FRITTO € 3,50

PATATE AL FORNO € 5

VERDURE GRIGLIATE € 6

PATATE FRITTE € 5

INSALATA MISTA € 4,50

Cà Solare

BEVANDE

BIRRA CHIARA ALLA SPINA PICCOLA	€ 4
BIRRA CHIARA ALLA SPINA MEDIA	€ 5,50
BIRRA ROSSA ALLA SPINA PICCOLA	€ 4,50
BIRRA ROSSA ALLA SPINA MEDIA	€ 6
CALICE DI VINO	€ 4,50
BIBITE	€ 4
<small>(COCA-COLA, SPRITE, FANTA, THE LIMONE, THE PESCA, CHINOTTO)</small>	
COCKTAIL	€ 7
ACQUA " BRACCA "0.75L	€ 3
ACQUA " BRACCA "0.50L	€2,20

CAFFETTERIA

CAFFÈ	€ 2
GINSENG	€ 3
CAFFÈ DECAFFEINATO / ORZO	€ 2,50
CAPPUCCINO	€ 3
TÈ E CAMOMILLA	€ 3
AMARI, LIMONCINO, MIRTO, SAMBUCA	€ 4
GRAPPE SPECIALI	€ 4,50
LIQUORI E DISTILLATI INVECCHIATI	€ 8

Coperto € 2,50

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



Cà Solare

Si avvisa la gentile clientela che in tutti i piatti e bevande preparati e somministrati in questo esercizio, sono contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Invitiamo gli interessati a richiedere ogni informazione sugli ingredienti allergeni utilizzati per i singoli piatti/bevande proposti in menù/listino al personale in servizio ovvero al Titolare.