

# *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

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

## CAFFETTERIA

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

**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.*