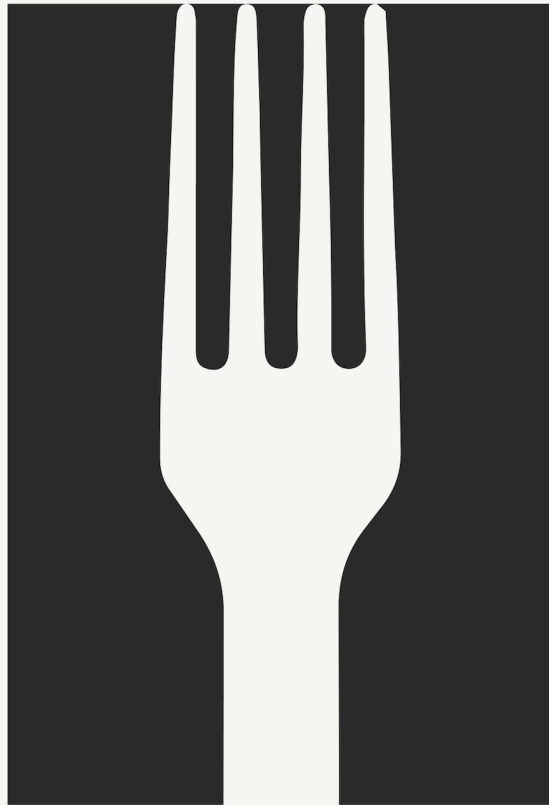





@\_CASAGIO






CASA GIÒ

@ENZOMANFELLOTTICHEF





## I non cotti

TONNO ROSSO, ACQUA DI POMODORO VERDE 	18
GAMBERO VIOLA BATTUTO E CRUMBLE IBERICO 	18
PATANEGRA (BELLOTA 100%)	18
BATTUTA AL COLTELLO DI MARCHIGIANA 	16


## I vegetali

CARCIOFO, PECORINO, ALLORO 	8
PARMIGIANA A MODO MIO 	12
MISTICANZA DI STAGIONE 	6








## Le paste

CARNAROLI ALLA PIZZAIOLA (POMODORO, CAPPERI, OLIVE E ACCIUGHE) 	20
ELICA, BISQUE DI GAMBERO ROSSO E IL SUO CARPACCIO CON GEL DI MOZZARELLA 	24
SPAGHETTONE, BURRO D'OSTRICA E CAVIALE 	25
CAPPELLACCIO ALLA GENOVESE DI MANZO, FONDUE AL PECORINO 	18

## I pesci

RANA PESCATRICE CBT, YOGURT AL RAVANELLO   	16
BACCALA CBT, INSALATINA DI CAMPO 	20
POLPO TRE COLORI E MOLLIKA DI PANE   	16
TONNO, FONDO E PORRO   	20

## Le carni

GUANCIA DI MAIALE IBERICO, FONDO ALLA NDUJA E PORRO FRITTO  	18
PASTRAMI CBT (PUNTA DI PETTO) E LE SUE SALSE  	16
PANCIA DI NERO CASERTANO CBT , FONDO E SALICORNIA 	16
WAGJU, FONDO E CIPOLLOTTO DI STAGIONE  	35
ENTRECOTE 300GR	30

## I dolci

DESSERT DEL GIORNO

8



Menu degustazione mare o terra 4 portate

60

## Aperitivo

(esclusivamente entro le ore 12 oppure le ore 20)

SELEZIONE DI SALUMI



12

SELEZIONE DI FORMAGGI




12

-  ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
-  FRUTTA A GUSCIO
-  LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
-  MOLLUSCHI
-  PESCE
-  SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
-  SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
-  CROSTACEI
-  CEREALI CONTENENTI GLUTINE
-  LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
-  SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
-  SEDANO
-  ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI > 10MG/KG
-  UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

PER QUALISASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI E' POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRA' FORNITA A RICHIESTA DAL PERSONALE DI SERVIZIO





*"Sono nato e cresciuto nel food, la mia passione per le materie prime inizia da bambino e mi contraddistingue ancora oggi. Ho sempre guardato al di là del mercato, opero nel mio piccolo spazio restando sulle mie idee, cercando di convincere con la mia visione."*

**enzo  
manfellotti**

*Chef*