



Il Casaletto

di
Carla e Marco

“Inseguendo il Fiume”

Il sasso degli affumicati della Valnerina

Trota e Salmone marinati e affumicati in casa, accompagnati da vinaigrette all'aceto di pomodoro, crostini di pane e riccioli di burro

*Baccalà in oliocottura con crosta mediterranea
e zuppetta di roveja*

*Chitarrina tirata a mano
con ragù di gamberi di fiume e variazione di zucchine*

Fish & Chips del Casaletto

*Pescato d'acqua dolce, patata violetta di Montemonaco
e rossa di Colfiorito*

Dolce

A scelta dalla nostra carta

Euro 38,00

Il menù si intende per l'intero tavolo



Il Casaletto

di
Carla e Marco

“Tradizioni di Terra”

Pecora, capra, maiale e cinghiale

Tradizioni di montagna

Insieme per Rinascere - Tre Regioni, Un Territorio -

Olive “Gregori”, topinambur, guanciale, pecorino, tartufo

Da un chicco di caffè ad un’oca in vigna...

*Maritati al caffè “Orlandi Passion”, ragù d’oca “Di Filippo”,
spuma di pecorino*

Ravioli cacio e pepe al tartufo

Maiale croccante

*accompagnato da mantecato di patate e cicorielle ripassate
aglio, olio e peperoncino*

Dolce

A scelta dalla nostra carta

Euro 45,00

Il menù si intende per l'intero tavolo



Il Casaletto

di
Carla e Marco

Gli Antipasti

Il sasso degli affumicati della Valnerina

Trota e Salmone marinati e affumicati in casa, accompagnati da vinaigrette all'aceto di pomodoro, crostini di pane e riccioli di burro

Euro 13,00

Baccalà in oliocottura con crosta mediterranea e zuppetta di roveja

Euro 13,00

Insieme per Rinascere - Tre Regioni, Un Territorio -

Olive "Gregori", topinambur, guanciaie, pecorino, tartufo

Euro 14,00



Il Casaletto

di
Carla e Marco

Scelti per voi...

Una bufala a spasso per i Sibillini...

I formaggi di "Piandelmedico" e i salumi di "Giorgio Calabrò"

Euro 13,00

Degustazione di pecorini delle nostre terre

abbinati alle composte di Carla

Euro 12,00

Degustazione di formaggi di capra dell' "Azienda Biodinamica Calcabrina"

accompagnati da una selezione di mieli millefiori del Territorio

Euro 12,00



Il Casaletto

di
Carla e Marco

Sua maestà il maiale...

Specialità norcine della media e alta Valnerina

Euro 13,00

Tradizioni di montagna

- La pecora e il cinghiale dei Monti Sibillini -

*Selezione di salumi artigianali di "Giorgio Calabrò"
con verdurine croccanti in agrodolce di nostra produzione*

Euro 13,00





Il Casaletto

di
Carla e Marco

I Primi Piatti

*Chitarrina tirata a mano
con ragù di gamberi di fiume e variazione di zucchine*

Euro 14,00

Lo Stringhettone di Alice

*Stringhettoni "Regina dei Sibillini", burro, alici del Cantabrico,
lime, granella di nocciole*

Euro 14,00

Ravioli cacio e pepe al tartufo

Euro 15,00



Il Casaletto

di
Carla e Marco

Da un chicco di caffè ad un'oca in vigna...

*Maritati al caffè "Orlandi Passion", ragù d'oca "Di Filippo",
spuma di pecorino*

Euro 15,00

Lo Spaghettone all'Acqua "Pazza"

*Spaghettoni "Regina dei Sibillini", parmigiano reggiano BIO 22 mesi
"Borgo del Gazzano"*

Euro 15,00

Da Nord a Sud: uno Spaghetto in giro per l'Italia

*Spaghetti "Regina dei Sibillini", pomodorini del piennolo del Vesuvio, pomodori Prunill
di Lucera, parmigiano reggiano BIO 22 mesi
"Borgo del Gazzano"*

Euro 15,00



Il Casaletto

di
Carla e Marco

I Secondi Piatti

Un salmerino va nell'orto...

*Turbante di salmerino, crema fredda di carote al cardamomo,
cipolline di Cannara in agrodolce*

Euro 17,00

Fish & Chips del Casaletto

*Pescato d'acqua dolce, patata violetta di Montemonaco
e rossa di Colfiorito*

Euro 15,00

I Tesori della Terra...

Lenticchie, sedano, carota, cipolla

Euro 14,00



Il Casaletto

di
Carla e Marco

La bufala, il maiale, la pecora e l'agnello

La nostra grigliata di carni locali con crema di pastinaca all'arancia

Euro 17,00

La Tagliata...

*Noce di manzo locale, verza rossa, pere, spuma di pecorino,
riduzione di Rosso "Annesanti"*

Euro 16,00

Maiale croccante

con mantecato di patate e cicorielle ripassate

aglio, olio e peperoncino

Euro 14,00



Il Casaletto

di
Carla e Marco

I Contorni

L'insalata di Carla

Euro 5,00

Semplicemente patate

Le nostre chips di patata violetta di Montemonaco e rossa di Colfiorito

Euro 4,00

Verdure del mercato affogate

Euro 4,00



Il Casaletto

di
Carla e Marco

I Dolci

Il nostro ricotta e pere

con cremoso al cioccolato aromatizzato al cardamomo

Euro 7,00

Tortino al cioccolato bianco artigianale "Vetusta Nursia"

dal cuore morbido al tartufo

con chantilly alla vaniglia e caramello al rosmarino

Euro 7,00

*Millefoglie con crema nocciole e lime
e rivisitazione del caffè corretto al "Varnelli"*

Euro 7,00

Né caldo... Né freddo...

Euro 7,00



Il Casaletto

di
Carla e Marco

Lola Cola	<i>Euro 3,00</i>
<i>... quella tutta naturale senza coloranti e conservanti</i>	
Chinotto "Lurisia"	<i>Euro 3,00</i>
<i>... quello con il chinotto del presidio slow food di Savona</i>	
Aranciata "Lurisia"	<i>Euro 3,00</i>
<i>... quella con l'estratto delle arance del Gargano IGP</i>	
Gazzosa "Lurisia"	<i>Euro 3,00</i>
<i>... quella con il limone sfusato di Amalfi</i>	
Acqua tonica di chinotto "Lurisia"	<i>Euro 3,00</i>
<i>... quella con il chinotto del presidio slow food di Savona</i>	
Cedrata "Tassoni"	<i>Euro 3,00</i>
<i>... quella con i cedri "diamante" maturati al sole della Calabria</i>	
Acqua "Tullia"	<i>Euro 2,00</i>
Caffè "Orlandi Passion"	<i>Euro 2,00</i>
Pane e coperto	<i>Euro 2,00</i>

Prima di ordinare segnalate al nostro staff le vostre allergie o intolleranze alimentari!

Per motivi di reperibilità e in certi periodi dell'anno, alcuni alimenti utilizzati nelle preparazioni potrebbero essere congelati all'origine o da noi abbattuti.