# Home is WHERE CASA Bi is

# ANTIPASTI

POLPETTE DI PESCE SPADA ALLA SICILIANA CON SALSA YOGURT € 13
(1, 3, 4, 7, 8, 14)

CROCCHETTE DI PATATE PARMIGIANO E PREZZEMOLO € 8
(1, 3, 7)

FETA CROCCANTE E CONFETTURA DI FICHI € 11
(1, 3, 7, 14)

MINI “HOT DOG” DI MAIALE BRASATO € 14
mele, vino rosso e salsa alla senape
(1, 3, 9, 10, 14)

TARTARE DI MANZO € 18
maionese alla senape, porro e patata sfogliata
(1, 7, 10, 14)

CARPACCIO DI PESCE SPADA € 19
*leche de tigre*, olio al prezzemolo e zest di limone
(4, 9, 14)

TRIS DI BRUSCHETTE € 13
pomodoro e alici - salsiccia cruda, zucca e rosmarino - stracciatella e salsa di pomodorini Pachino
(1, 4, 7, 14)

VITELLO TONNATO CON LA SUA SALSA € 18
(3, 4, 9, 10, 14)

RADICCHIO ALLA GRIGLIA € 14
spuma di Taleggio, glassa di rapa rossa e pinoli tostati
(7, 8)

# PRIMI

SPAGHETTONE AI QUATTRO POMODORI € 15
(1, 14)

CHITARRINE CACIO E PEPE € 16
(1, 3, 7)

FUSILLONI AL RAGÙ TOSCANO €18
(1, 3, 9, 14)

TAGLIOLINO ALLO ZAFFERANO € 20
con ragù di mare
(1, 2, 3, 4, 9, 13, 14)

RISOTTO ALLO ZAFFERANO € 22
con fondo e gremolada
(3, 7, 9, 14)

RISOTTO ALLA ZUCCA € 19
crema di funghi e salsa al caprino
(3, 7, 14)

TUBETTINI DI PASTA CON LENTICCHIE € 16
(1, 3, 9, 14)

# INSALATE

PANZANELLA DI POLPO € 22
patate, sedano, pomodorini infornati, prezzemolo, erba cipollina, aneto, cipolla in carpione, crostini e terra di olive
(1, 4, 9, 13, 14)

Gran parte delle nostre paste è fresca, realizzata artigianalmente, nel rispetto della tradizione italiana.

# SECONDI

OMBRINA IN CROSTA — € 26
con guazzetto di pomodorini, olive e capperi
(1. 4, 14)

COTOLETTA ALLA MILANESE — € 28
con rucola e pomodorini
(1, 3)

ENTRECÔTE ALLA BRACE — € 28
patate fritte e salsa bernese

Taglio ricco di sapore e carattere, dalla consistenza più strutturata rispetto al filetto; consigliata una cottura al sangue per apprezzarne al meglio le qualità
(1, 3, 7, 14)

TENTACOLO DI POLPO ALLA GRIGLIA — € 28
harissa, crema di cicerchie e cavolo nero
(4, 9, 13, 14)

GUANCIA DI MANZO AL VINO ROSSO — € 26
con purè di patate
(7, 9, 14)

PARMIGIANA DI MELANZANE GRATINATA — € 20
(1, 7)

# CONTORNI

VERDURE ALLA GRIGLIA — € 8

PATATE AL FORNO — € 8

PURÈ DI PATATE — € 8
(7, 14)

INSALATA DI FUNGHI CRUDI, PARMIGIANO E LIMONE — € 10
(7)

# IMPASTI

CLASSICO (GRANO TENERO TIPO 1)
INTEGRALE +2€
SENZA GLUTINE +2€

Per garantirvi una migliore digeribilità utilizziamo solo impasti con farine macinate a pietra alle quali facciamo seguire un processo di lievitazione naturale di 72 ore!

La nostra pizza può contenere tracce di glutine da contaminazione
Tutte le nostre pizze possono essere preparate con mozzarella senza lattosio

# PIZZE CLASSICHE

## FOCACCIA ALL'ORIGANO — € 7
(1)

## FOCACCIA FARCITA — € 18
prosciutto crudo di Parma e stracciatella
(1,7, 14)

## MARINARA — € 11
con pomodoro, aglio, origano e olio EVO (Nocellara del Belice)
(1,14)

## MARGHERITA — € 12
con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte di Agerola, basilico
e olio EVO (Nocellara del Belice)
(1,7,14)

## NAPOLI — € 13
con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte di Agerola, alici, olive, basilico
e olio EVO (Nocellara del Belice)
(1,4,7,14)

## PROVOLA E PEPE — € 13
con pomodoro pelato, Parmigiano Reggiano, provola affumicata, pepe nero, basilico
e olio EVO (Nocellara del Belice)
(1,7,14)

# PIZZE SPECIALI

MARGHERITA D.O.P. € 16
con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte di Agerola, mozzarella di bufala D.O.P. basilico e olio EVO (Nocellara del Belice)
(1,7,14)

CAPRICCIOSA € 16
con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte di agerola olive taggiasche, prosciutto cotto, funghi, carciofini, basilico, olio EVO (Nocellara del Belice)
(1, 3, 6, 7, 10, 14)

L'ISOLA € 17
con mozzarella fior di latte di Agerola, pomodorini, rucola, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano e olio EVO (Nocellara del Belice)
(1,7,14)

IDENTITÀ € 17
con mozzarella di bufala D.O.P., salsa pachino, pecorino, basilico, olio EVO (Nocellara del Belice)
(1,7,14)

# PIZZE SPECIALI

PISTACCHIOSA € 18
con mozzarella fior di latte di Agerola, mortadella, crema pistacchio, granella pistacchio, olio EVO (Nocellara del Belice)
(1, 7, 8, 14)

DIAVOLINA BIANCA € 17
con mozzarella fior di latte di Agerola, provola, salsiccia, salame piccante, olio EVO (Nocellara del Belice)
(1,7, 14)

SALSICCIA PATATE E PROVOLA € 18
con mozzarella fior di latte di Agerola, provola, salsiccia, patate, olio EVO (Nocellara del Belice)
(1,7)

# BEVANDE

| | |
|---|---|
| ACQUA 0,50L (naturale \| frizzante)<br>Acqua di rete microfiltrata potabile e trattata corrispondente ai requisiti stabiliti dal D.L 31/01, D.L 174/2004 e D.M 25/12 | € 3 |

BIBITE

| | |
|---|---|
| Aranciata | € 6 |
| Chinotto | € 6 |
| Coca-Cola / Coca-Cola Zero | € 5 |
| Ginger beer | € 6 |
| Limonata | € 6 |

# MENÙ GRUPPI

*VALIDO A CENA E NEL WEEKEND, SU PRENOTAZIONE

# MENÚ TRATTORIA 40,00 EURO

## ANTIPASTI IN CONDIVISIONE

Tagliere misto salumi e focaccia all'origano
Crocchette di patate e feta fritta con marmellata di fichi
Bruschetta al pomodoro

## PRIMO PIATTO A SCELTA TRA:

Gnocchetti cacio e pepe
Mezzemaniche ai 4 pomodori
Fusilloni al ragu' Toscano
Risotto alla zucca

## SECONDO DA CONDIVIDERE:

Parmigiana di melanzane gratinata
Patate al forno

## ACQUA

ACQUA 0,50L (naturale | frizzante) Acqua di rete microfiltrata potabile e trattata corrispondente ai requisiti stabiliti dal D.L 31/01, D.L 174/2004 e D.M 25/12

## BEVERAGE

Consumazione a scelta tra:
1 calice di vino rosso o bianco (selezione Casa bi)
o
1 birra: 0,30L - Birra krombacher Pils, Non filtrata, rossa

## CAFFÈ

## DESSERT DEL GIORNO

A parte (6,00 euro)

per allergie intolleranze chiedere allo staff

# MENÚ PIZZA 35,00 EURO

## ANTIPASTI

Tagliere misto salumi e focaccia all'origano
Crocchette di patate e feta fritta con marmellata di fichi
Bruschetta al pomodoro

## PIZZA DA CONDIVIDERE

Per rendere l'esperienza più conviviale, il gruppo potrà scegliere 4 diverse tipologie di pizza dal nostro menù.
Le pizze verranno servite al centro tavola e condivise tra tutti i commensali.

## ACQUA

ACQUA 0,50L (naturale | frizzante) Acqua di rete microfiltrata potabile e trattata
corrispondente ai requisiti stabiliti dal D.L 31/01, D.L 174/2004 e D.M 25/12

## BEVERAGE

Consumazione a scelta tra:
1 calice di vino rosso o bianco (selezione Casa bi)
o
1 birra: birra: 0,30L - Birra krombacher Pils, Non filtrata, rossa

## CAFFÈ

## DESSERT DEL GIORNO

A parte (6,00 euro)

per allergie intolleranze chiedere allo staff

## COPERTO

€ 3

servizio incluso, con il nostro pane fatto in casa. Per garantire la migliore esperienza possibile a tutti i nostri ospiti, chiediamo gentilmente che ogni commensale ordini almeno una portata. Grazie per la comprensione

IL NOSTRO CHEF UTILIZZA PESCE FRESCO DI PRIMA QUALITÀ PROVENIENTE DA FORNITORI DI FIDUCIA SELEZIONATISSIMI CHE PRATICANO PESCA ETICA E TOTALMENTE TRACCIABILE. IN MANCANZA DEL PRODOTTO FRESCO, UTILIZZIAMO PESCE CONGELATO DI ALTISSIMA QUALITÀ.

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA (AI SENSI DEL REG. CE 852/04). L'ELENCO COMPLETO DEGLI ALLERGENI PRESENTI NEL NOSTRO MENU È DISPONIBILE NEL NOSTRO LOCALE.

## ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 5. Arachidi | 6. Soia | 7. Latte | 8. Frutta a guscio | 9. Sedano | 10. Senape | 11. Semi di sesamo | 12. Lupini | 13. Molluschi | 14. Anidride solforosa e solfiti