

MENU MENU MENU U SHARING MENU ENU MENU MENU MEN

HTA MENU BRUNCH

IN CONDIVISIONE AL TAVOLO

20 euro 2 proposte tra salato e dolce
+ 1 drink a scelta alcolico o analcolico

25 euro 3 proposte tra salato e dolce
+ 1 drink a scelta alcolico o analcolico

30 euro 4 proposte tra salato e dolce
+ 1 drink a scelta alcolico o analcolico

HTA MENU SERA PIZZA E TAPAS

IN CONDIVISIONE AL TAVOLO

Aperitivo
20 euro 1 tapas
+ 1 pizza (ogni 2 persone)
+ 1 drink

Cena
25 euro 2 tapas
+ 1 pizza (a persona)
+ drink

Cena
30 euro 3 tapas
+ 1 pizza (a persona)
+ drink

Cena
35 euro 3 tapas
+ 1 pizza (a persona)
+ 2 drink

HTA MENU CENA DEGUSTAZIONE

DISPONIBILE SOLO PER LA CONSUMAZIONE ALL'INTERNO

30 euro Polenta concia con funghi trifolati
Carbonara
Coda alla vaccinara
Maritozzo con panna fresca

40 euro Polenta concia con funghi
Acciuga al verde
Polpettine di melanzana
Tajarin al ragù
Arrosto con patate al forno
Torta di mele

50 euro Polenta concia con porcini
Polpettine di melanzana
Carne cruda
Acciughe al verde
Gnocco Valvaraita
Agnolotto al sugo d'arrosto
Fiorentina
Casamisù

CONTATTACI PER PERSONALIZZARE

IL TUO MENU:

3533413286

INFO@CASAGOFFI.IT

**RICORDATI DI COMUNICARE AL NOSTRO PERSONALE
EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE.**

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di sala. I nostri ingredienti sono tutti freschi e provengono da filiere controllate e conosciute. Quanto noi produciamo viene trattato in modo scrupoloso nel rispetto delle normative HACCP, utilizzando tecnologie all'avanguardia quali il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico sotto lo zero, sia come tecnica di preparazione che nella conservazione degli alimenti.

Tutti i nostri alimenti vengono abbattuti al fine di preservare al meglio le proprietà nutritive e organolettiche ed evitare eventuali contaminazioni da Covid-19.