

ADESSO PUOI SENTIRTI A CASA

BEVANDE

Acqua naturale o frizzante	75cl	3
----------------------------	------	---

Bibita	33cl	3
--------	------	---



Non pastorizzata, non microfiltrata, materie prime selezionate, ingredienti calibrati alla perfezione, sapori intriganti: tutto questo è Bellafresca

Birra alla spina ¹	25cl	3.50	40cl	4.50
-------------------------------	------	------	------	------



Seguici su Instagram

Condividi la tua esperienza usando
@casaportello e #casaportello

TUTTI I GIORNI

Ristorante dalle 12 alle 15 / dalle 19 alle 22

Casa Portello dalle 7.30 alle 22

PRENOTA IL TUO TAVOLO

02.39259201

- 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 SOLFITI 13 LUPINI 14 MOLLUSCHI

I piatti indicati nel presente menù sono preparati in un laboratorio che lavora cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, molluschi, solfiti, semi di sesamo, frutta a guscio, latte, senape, soia, sedano, lupini e arachidi: tali sostanze potrebbero, quindi, essere presenti in tracce.

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.

* Ingrediente surgelato/congelato all'origine.

** Ingredienti utilizzati ed allergeni contenuti dipendono dal piatto. Per ogni dettaglio in merito, rivolgersi direttamente al personale di sala.

Tutti i prezzi sono da intendersi in euro €



Casa
PORTELLO
HOME & FOOD



TAGLIERI

Tagliere con Prosciutto di Parma DOP 24 mesi e piada di San Patrignano ¹	13
Tagliere “Emiliano” ^{1·4·7·9·12} Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, Coppa di Parma IGP, Pancetta arrotolata, Salame Felino IGP, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, giardiniera di nostra produzione, piada di San Patrignano	14
Tagliere “Lombardo” ^{1·4·7·9·12} Bresaola della Valtellina IGP, Salame di Varzi DOP, Coppa stagionata, Pancetta, formaggio Rosa Camuna, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP stagionato in grotta, giardiniera di nostra produzione, focaccia	15

ANTIPASTI

Falafel di lenticchie rosse con salsa vegetale ^{6·9·10·11·12}	10
Caprese di mozzarella di latte di bufala e pomodoro con salsa al basilico ⁷	10
Tartare di carne di razza Piemontese con verdure croccanti e salsa tartara alla senape ^{3·9·10·12}	12
Salmonе norvegese speziato aromatizzato con panzanella e spuma allo yogurt ^{1·4·7·12}	13
Vitello tonnato: vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata ^{1·3·4·9·10·12}	14

INSALATONE

Insalata di Kale ⁷ Cavolo kale, datterino, avocado, Parmigiano Reggiano DOP	9
Caesar Salad ^{1·3·4·7·10·12} Cuore di lattuga, petto di pollo grigliato, bacon croccante, scaglie di Grana Padano DOP, crostini di pane, salsa caesar	13
Insalata Esotica ^{1·3·4·6·11} Insalata misticanza, salmone norvegese, avocado, mango, semi misti, pomodorini e salsa al sesamo	13
Insalata Nizzarda ^{3·4·7·12} Insalata misticanza, tonno rosso sott'olio di Carloforte, fagiolini, patate, pomodorini, olive, peperoni scottati, uovo sodo e salsa yogurt	13

LA CUCINA E L'ACCOGLIENZA DI CASA NEL TUO RISTORANTE

**I NOSTRI PIATTI SONO PREPARATI
CON SALMONE DI ORIGINE NORVEGESE**



**PER I NOSTRI PIATTI CON CARNE PIEMONTESE
SCEGLIAMO CARNE CERTIFICATA COALVI**



PRIMI PIATTI

Fusilli integrali biologici in crema di carote con capperi e mandorle ^{1·8}	10
Paccheri mantecati al pomodoro con Pasta di Gragnano IGP ^{1·7}	10
Spaghettoni cacio e pepe con Pasta di Gragnano IGP ^{1·7}	11
Rigatoni alla carbonara con Pasta di Gragnano IGP ^{1·3·7}	12
Risotto Carnaroli alla Milanese con cialda di Grana Padano DOP ^{3·7·9}	12
Fregola di grano duro ai frutti di mare* ^{1·2·4·9·12·14}	13

ZUPPE

Crema di pomodori Piccadilly con stracciatella vaccina e riduzione al balsamico ^{7·12}	9
Zuppa di pesce* con crostini di pane tostato ^{1·2·4·12·14}	15

SECONDI PIATTI

Tempeh glassato con piattoni e albicocche ^{1·6·11·12}	11
Petto di pollo “Ducale” alla griglia con verdure sauté e patate al forno	13
Beef york con patate e salsa tartara ^{1·3·7·10·12}	13
Trancio di salmone norvegese alla griglia con verdure sauté ⁴	16
Trancio di tonno* alla griglia con caponata alla siciliana ^{4·9·12}	16
Tagliata di scottona con verdure sauté e patate al forno	17
Fritto di calamari del Pacifico*, gamberi argentini* e latterini* ^{1·2·4·12·14}	18
Ossobuco di vitello in gremolata con risotto alla Milanese ^{3·7·9·12}	22
Costoletta di vitello alla Milanese con patatine fritte dippers* ^{1·3}	26

CONTORNI

Patate al forno con rosmarino	4
Insalata mista misticanza tenera, carote e pomodorini	4
Caponata di verdure alla siciliana ^{9·12}	4
Tris di verdure melanzane, peperoni e zucchine al forno	4
Patatine fritte dippers*	4
Spinaci sauté	4

LE BRACI DI CASA PORTELLO

Costata Irlanda	5.50 all'etto
Fiorentina Irlanda	6 all'etto
Pancia di maialino croccante	13
Petto di pollo “Ducale” al Josper	13
Galletto Vallespluga alle erbe	15
Asado di manzo con salsa al chimichurri	15
Grigliatina di carne Petto di pollo “Ducale” al Josper, salamella, entraña	18

SPECIALITÀ CREEKSTONE FARMS

Costata di Black Angus USA, Creekstone Farms	7.5 all'etto
Tagliata di Black Angus USA, Creekstone Farms	23
Entraña di Black Angus USA, Creekstone Farms	27

Tutti i nostri tagli sono accompagnati da contorno**

Noi consigliamo la cottura al sangue, per valorizzarne al meglio il sapore e la tenerezza della carne. Diversamente comunicate la cottura preferita al personale di sala.

GRAN GRIGLIATA

per due persone

Tagliata di scottona

Salamella

Pancia di maiale

Galletto Vallespluga alle erbe

con verdure alla griglia e patate al forno

Prova tutto il gusto delle nostre carni alla griglia in questa selezione di tagli. Un piatto che è una vera e propria esperienza culinaria, rigorosamente grigliato su forno Josper la cui cottura a bassa temperatura renderà la carne morbida e saporita.

45

A disposizione il nostro “cestino del pane” ^{1·3·6·7·8·11}

Salse a richiesta (ketchup, maionese, senape, salsa di soia, salsa Barbecue) ^{1·3·6·9·10}