

casa lounge

RISTORANTE - PIZZERIA

Menu
de
l'été



Bar à Mozza

Découvrez la fabrication de nos fromages

« Mozzarella, burrata coeur crémeux, ricotta.... Chaque jour, **nous fabriquons sur place et de manière artisanale** ces délicieux fromages italiens, dans le **respect de la tradition**.

Le caillage, le filage et les différents bains sont réalisés sur place, par notre **Maitre fromager**, afin de vous apporter toute les saveurs de l'Italie.

Découvrez tous ces fromages en apéritif, avec un verre de vin italien et faites voyager vos papilles.

Tout au long de notre carte, ces fromages typiques viendront sublimer notre cuisine et nos pizzas. »



Antipasti à partager

Antipasto CASA Lounge - 21€

Assiette de charcuterie Italienne, artichauts romains, bruschetta et burratina maison

Delizie del Caseificio - 25€

Assortiment de produits Italiens fabriqués par notre Caseificio
(Burrata, Ciliegine, Straciatella, Bocconcini et Ricotta)

Mix Casalounge - 30€

Assortiment de produits Italiens fabriqués par notre Caseificio
(Burrata, Ciliegine, Straciatella, Bocconcini et Ricotta) et charcuterie Italienne

Antipasti

Tartare de Bœuf Casalounge - 18€

Bœuf coupé au couteau et assaisonné par nos soins, servi avec tomates séchées, pesto maison et copeaux de parmesan

Carpaccio de Bœuf Casalounge - 19€

Fines tranches de bœuf, roquette, straciatella maison et tomates confites

Polipo e Patate - 21€

Fines tranches de poulpe cuit, pommes de terre, céleri et carotte au vinaigre de Calamansi

Gravlax de Saumon - 19€

Gravlax de saumon maison, servi avec notre délicieuse Ricotta et ses toasts

Involtino estivo - 19€

Ballottine d'aubergine grillée, mozzarella, ricotta, rucola et bresaola servie avec son pesto rosso

Burratina Della Casa - 19€

Burrata Maison servie avec jambon de Parme et Grissini

CacioCavallo grillé - 22€

Fromage snacké sur la plancha, servi avec radis rouges de trévisé et speck



Bar à Salade

La Caprese - 18€

Tomates du moment et Mozzarella de Casa Lounge sur lit de tapenade, roquette et pesto

La Mare - 20€

Salade, Saumon gravlax maison, crevettes, avocat, suprême de pamplemousse et soja

La Cesar de Casa - 18€

Salade, émincé de veau pané, anchois, olives et copeaux de parmesan

La Freschezza - 18€

Salade d'endives, tagliatelles de courgettes marinées à la menthe, Burrata Casa Lounge, olives et artichauts



Primi piatti

- Tagliolino** **Carbonara** - 16€ œufs, parmesan, pecorino, poivre et guanciale
Cacio e Pepe - 16€ sauce pecorino, poivre frais et parmesan
Al Salmone - 17€ saumon gravlax, datterino et fèves
- Gnocchi** **Al Gorgonzola** - 15,50€ Crème de Gorgonzola DOP, parmesan et noix
Tartufine - 29€ Crème de lard de Colonnata, sauce tartufata, lamelles de truffes et parmesan
- Troffie** **Al Pesto** - 15€ Pesto basilic, roquette, pignons de pin, parmesan et ail
Al Pistacchio - 20€ Crème de pistache, Granella et Burrata
Zucchine & Gamberetti - 18€ Courgettes, crevettes et datterino
- Tagliatelle** **Bolognese** - 16,50€ Sauce bolognese Maison
Pomodoretto - 15€ Sauce tomate, basilic
Alla parmense - 17€ Crème de parmesan DOP 18 mois
- Risotto** **Seppie e pisellini** - 20€ Sauce aux seiches et petits pois en persillade
Asparagi - 22€ Crème d'asperges, speck, valdaostano, huile d'olive, parmesan
- Panzerotto alla Puttanesca** - 20€ Raviolis farcis à la ricotta et épinards, sauce tomate, câpres et olives noires
- Pappardelle** - 21€ Crème d'aubergine, Burrata et jambon de Parme.



Le barni

Bistecca di manzo - 25€

Faux filet de bœuf servi avec sauce au Poivre ou Gorgonzola

Tagliata di manzo - 29€

Faux filet de bœuf servi sur son lit de roquette, pesto, parmesan, tomates cerises et vinaigre balsamique

Tomahawk de bœuf - 10€ les 100gr

Pour 2 Personnes, environ 1.2Kg servi avec ses sauces et garnitures

Scaloppina Milanaise - 26€

Escalope de veau panée selon la tradition italienne

Entrecôte de Cochon - 23€

Sauce façon charcutière (échalotes, cornichons)

I Pesci

Gambasse - 23€

Gambas flambées alla sambuca pachino

Polipo - 23€

Polipe à la plancha servi avec une salade asiatique

Planche de la mer - 35€/pers

Pour 2 personnes/minimum

Polipe, Gambas, Saumon, Saumon, Saumon, Saumon, Saumon

Accompagnements

Pommes, légumes du moment

Frites, Salade, Riz à volonté



Pizze

Margherita - 10€

Tomates, mozzarella, basilic et huile de basilic.

Napoletana - 12,50€

Tomates, mozzarella, anchois, câpres et origan.

Prosciutto - 13,50€

Tomates, mozzarella et jambon cuit.

Paese mio - 14€

Tomates, mozzarella, aubergines, ail et basilic.

Prosciutto e funghi - 14€

Tomates, mozzarella, jambon cuit et champignons.

Calzone - 14,50€

Tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf, avec garniture de salades, tomates cerises et vinaigre balsamique.

Diavola - 14,50€

Tomates, mozzarella, salami piquant, olives et peperoncino.

4 stagioni - 14,70€

Tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons, poivrons, artichauts et olives.

Vegetariana - 15€

Tomates, mozzarella et assortiment de légumes.

4 formaggi rossa - 15,50€

Tomates, mozzarella et 3 sortes de fromages italiens.

Capricciosa - 15€

Tomates, mozzarella, jambon cuit, artichauts, champignons et œuf.

Parma - 16€

Tomates, mozzarella, jambon de Parme.

Norvegiese - 16€

Crème fraîche ou tomates, mozzarella, câpres, oignons, filet de saumon et persil.



Pizza gourmet

Pizza croccante doc - 13€

Burrata, jambon de Parme, mozzarelline, basilic, huile de basilic.

Burratina doc - 16€

Tomates, burratina, huile d'olive extra vierge et basilic frais.

Miss Italia doc - 17€

Tomates, burratina, roquette, jambon de Parme, tomates cerises, mozzarelline, copeaux de parmesan et huile de truffe.

Pizza Casalounge doc - 16€

Tomates, fleur de lait, jambon de Parme, copeaux de parmesan, mozzarelline, basilic et huile de basilic.

Pizza Tartufo doc - 18€

Tartuffata, fleur de lait, burratina, mozzarelline.

Alba - 21€

Tartuffata, burratina, tomates séchées, noix, lard et mozzarelline.

Pistacchio - 19€

Crème de pistache, burratina, mortadelle aux pistaches, mozzarelline, huile d'olive extra vierge et basilic frais.

Pavarotti - 18,50€

Crème de bolets, burratina, carpaccio de bresaola, copeaux de pecorino, mozzarelline, huile d'olive extra vierge et basilic frais.





Pizza signature



Fermière - 15€

Crème fraîche, mozzarella, poulet, oeuf et oignons.

Del Padrone - 16€

Sauce tomate, mozzarella, roquette, carpaccio de bresaola, tomates cerises, mozzarelline et copeaux de parmesan.

Carbonara - 15€

Crème fraîche, mozzarella, lardons, oeuf, oignons.

Savoyarde - 15,90€

Crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, reblochon, oignons, lardons.

Fiore - 15,90€

Sauce tomate, mozzarella, carpaccio de bresaola, roquette, champignons, olives, huile de truffe.

Stella - 15,90€

Crème de champignons, mozzarella, cèpes, burrata, tomates cerises et huile de basilic.

Orientale - 14€

Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons et piments.

Monte Bianco - 15,90€

Sauce tomate, mozzarella, cèpes, copeaux de parmesan, mozzarelline, tomates cerises et huile de truffe.





Dolci



Palline a Scelta

3€ la boule

VANIGLIA - Vanille
PISTACCHIO - Pistache
AMARENA - A marena
STRACCIATELLA - Stracciatella
NOCCIOLA - Noisette
YOGURT - Yaourt
FRAGOLA - Fraise
CIOCCOLATO - Chocolat
CAFFE - Café
NOCE DI COCCO - Coco
MANGO - Mangue
LIMONE - Citron

Avec Smarties pour les bambini

Dolci

Soupe de fraises au lait d'Amandes - 8€

Tiramisu - 8€

Panna Cotta aux fruits rouges - 7,50€

Cannolo façon sicilienne - 8.50€

Avec notre ricotta del Caseificio

Mousse au chocolat noir et sa chantilly - 8€



Photos et illustrations non contractuelles.
Prix TTC service compris



*Un lieu unique
pensé pour vous*

casa lounge

RISTORANTE - PIZZERIA

Restaurant - Concerts live
Lounge bar - Privatisation

www.casa-lounge.fr