

# CASA DIPINTA



CUCINA E CANTINA

+46° 6' 38.69"; +12° 54' 12.57"

## Novembre 2020

Piccola curiosità! Oggi in menù..

### La Zucca.

La zucca è una pianta che proviene dalle Americhe, dove veniva coltivata già diversi millenni a.C. I più antichi semi, infatti, sono stati ritrovati in Messico e risalgono al 7000 - 6000 A.C. In Nord America la zucca era un alimento base della dieta degli Indiani sin dagli anni precedenti lo sbarco dei pellegrini sulla costa atlantica. I primi coloni impararono dagli Indiani a coltivare le zucca che, insieme alla patata e al pomodoro, è stato uno dei primi ortaggi importati in Europa dopo la scoperta dell'America. Alcune varietà di zucca si prestano per usi diversi da quello alimentare. Le zucche appartenenti alla specie Cucurbita lagenaria, quando raggiungono la piena maturazione, presentano una buccia durissima: un tempo erano coltivate per ricavarne contenitori, borracce e imbuti. Per questo la zucca Lagenaria viene anche chiamata zucca da vino. In Africa con le zucche cave gli uomini sono soliti fabbricare pipe ad acqua. Le zucche di dimensioni più piccole venivano usate come cucchiaino o mestolo, dopo essere state essiccate e spaccate in due parti per il senso della

### Le stagioni consigliano e guidano il nostro menù.

\* Per ragioni di igiene, di conservazione, nonché di legge, tutti i nostri prodotti potrebbero subire trattamenti termici e di abbattimento della temperatura. Alcuni prodotti ittici potrebbero essere congelati in origine sulle imbarcazioni.

Servizio e Coperto inclusi.

## \* Gli Antipasti \*

ALLERGENI  
PRESENTI € 0,00

Tagliere Misto di Salumi.  
San Daniele, Cotto e Guanciale. 1.6.12 € 12,50

Lingua cotta a bassa temperatura  
con salsa verde. 3.4.10  
12 € 10,00

Sarde in Saor a modo nostro  
con Marmellata di Cipolle rosse, Uvette e Pinoli. 1.2.4.5  
8.12 € 8,00

Cubo di Zucca caramellata agli Amaretti  
con Ricotta affumicata e Burro nocciola. 1.3.7.8.9 € 6,50

## \* Le Paste \*

ALLERGENI  
PRESENTI € 0,00

Gnocchi di patate fatti in casa  
con ragù di coniglio e maggiorana. 1.3.7.9 € 10,00

Linguine in salsa di zafferano  
e Gamberi. 1.2.3.4  
13.14 € 12,50

## \* Le Zuppe autunnali \*

ALLERGENI  
PRESENTI € 0,00

Zuppa delicata di Carota  
con spuma di Zenzero. 7.9.12 € 8,50

Zuppa rustica di Cipolle  
con crostino all'Emmenthaler. 1.7.9.12 € 8,50

€ 0,00

## \* I nostri Risotti (Minimo due persone) \*

ALLERGENI  
PRESENTI

Risotto delicato con  
Radicchio e Taleggio. 7.9.12 € 10,00

Risotto alla Zucca con  
polvere di Liquirizia. 7.9.12 € 10,00

## \* Le portate di Carne e di Pesce \*

ALLERGENI  
PRESENTI

Spezzatino di Reale con  
Polenta alla piastra 3.4.7.8 € 14,00  
10.12

Costa di maiale così come  
gusta a Miguel 3.4.7.8 € 14,00  
10.12

Il Frittino della Casa Dipinta.. Gamberi, Polipetti,  
Calamari, Latterini e.. Julienne di Zucchine 1.2.4.5 € 15,00  
8.14

Tentacolo di Polpo su  
letto di Hummus. 4.6.8.9 € 18,00  
11.12.14

Bocconi di Seppie in umido su  
letto di Piselli 4.9.12.14 € 14,00

## \* Le Verdure \*

ALLERGENI  
PRESENTI

Terrina di Verdure miste crude di stagione. € 4,50

Piccola porzione di verdure miste cotte. 7.11.12 € 5,50

## Per gli amanti dei Formaggi

ALLERGENI  
PRESENTI

Selezione di formaggi misti della Casa Dipinta  
(Vaccino, Ovino e Caprino) 7.12 € 12,00

## \* e per concludere \*

Sbrisolona di Mandorle  
fatta in casa. 1.3.6.7 € 5,00  
8.10.13

Carpaccio di Ananas  
al Cointreau. 12 € 4,50

Gelato alla vaniglia con  
Coulis di Fruttini di stagione. 1.3.6.7 € 5,00  
8.10.13

Strudel di Mele  
fatto in Casa. 1.3.5 € 5,00  
7.8.12

## Bevande analcoliche e alcoliche..

ALLERGENI  
PRESENTI

Acqua Minerale, Naturale o Frizzante		€ 2,50
Coca-Cola, Schweppes Arancia, Tonica o Lemon, Radler	1	€ 2,50
Birra Aktien 50cl	1	€ 5,00

## Vini al calice in mescita oggi..

ALLERGENI  
PRESENTI

Le Bollicine locali del Verdiso o del Prosecco.	12	€ 2,50
La Bolla raffinata del Franciacorta o Ribolla Spumante.	12	€ 5,00
Friulano Collio di Carlo di Pradis.	12	€ 3,50
Chardonnay di Carlo di Pradis.	12	€ 3,00
Pinot Grigio di Bonotto delle Tezze	12	€ 2,50
Lugana.. Perla del Garda.	12	€ 4,00
Merlot di Bonotto delle Tezze.	12	€ 3,50
Pinot Nero delle cantine di Bolzano.	12	€ 4,50

## Caffè & Co.

ALLERGENI  
PRESENTI

Espresso, Deca o Orzo.	1	€ 1,50
Caffè Corretto, Americano, Cappuccino o Infusi.	1.7.12	€ 2,00
Grappe ed Amari comuni	12	€ 3,50
Le Quadrotte di Tosolini, la Most Bianco o barricata	12	€ 6,00
Barolo chinato, Passito o Zibibbo..	12	€ 5,00

**ALLERGENI.** 1 Cereali contenente glutine - 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei - 3 Uova e prodotti a base di uova - 4 Pesce e prodotti a base di pesce - 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi - 6 Soia e prodotti a base di soia - 7 Latte e prodotti a base di latte - 8 Frutta a guscio - 9 Sedano e prodotti a base di sedano - 10 Senape e prodotti a base di senape - 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo - 12 Anidride solforosa e solfiti - 13 Lupini e prodotti a base di lupini - 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

In caso di dubbi, preghiamo i nostri ospiti di avvertire il personale di sala o di cucina circa eventuali allergie o intolleranze così da permetterci di escluderne la presenza come ingredienti o contaminanti in traccia nelle proposte in menù.

Casa Dipinta - Via Piave 3 - 33097 Spilimbergo (PN)

+39 0427 41697 - info@casadipinta.it