

CASAIPPOLITO
RESTAURANT

Menù



TUTTI I GIORNI

dalle ore 11:30 alle 14:45
e dalle 17:30 alle 22:30

turno di riposo invernale

MERCOLEDI

CONSIGLIATA LA PRENOTAZIONE

0431-377091



Matteo Tavian oggi al timone dell'azienda, naviga con obiettivi precisi per consolidare quello che il nonno Ippo, con coerenza, costanza e correttezza vedeva come porto sicuro al quale ancorare l'azienda di famiglia. Gli anni successivi al 2016 servono a consolidare che il dolore nella vita viene sempre a darti delle opportunità. L'azienda, gestita come il nonno aveva insegnato, riprende il volo e porta al risultato soddisfacente che niente è impossibile e che la forza di una vera famiglia unita permette di scalare le montagne più ripide. "Casa Ippolito" viene completamente rinnovata per dare ai clienti il necessario per la loro accoglienza. L'amore lasciato da un grande uomo riesce a dare la forza per affrontare qualsiasi avversità che lungo il cammino di questa esistenza la famiglia si è sempre trovata ad affrontare a testa alta. Matteo Tavian ha le idee chiare e con dedizione e in modo frontale programma giorno per giorno il lavoro di un team di ragazzi giovani che hanno lo stesso denominatore comune e sono uniti dalla forza e nell'obiettivo di espandersi per portare avanti un sogno che oggi li vede tutti protagonisti. La famiglia di "Casa Ippolito" ringrazia tutti ritenendo che il dire-bene come il dire-male da onore all'umiltà e alla capacità di mettersi in discussione per poter crescere nell'obiettivo di un rispetto universale. Vi aspetta per poter condividere con tutti voi L'AMORE che ritiene essere l'unico ingrediente fondamentale di questa piccola fetta di vita iniziata tanto tempo fa dal nonno Ippo.



Pronti a scrivere una nuova pagina della
NOSTRA STORIA

Menu dello Chef

.....

Antipasto:

TARTARE DI MANZO

Secondo:

ENTRAÑA ALLA BRACE CON PATATA GRATIN

Dessert

SFOGLIA CARAMELLATA

€35,00

.....

Escluso coperto e bevande

Antipasti di Carne

PROSCIUTTO PALETA IBERICO BELLOTA (STAGIONATURA 24 MESI) Iberischer Bellota-Schinken (24 Monate gereift)	€ 25,00
TARTARE DI MANZO Rindertartar	€ 20,00
TRIS MINI BURGER Rindfleisch-Burger-Trio	€ 16,00
FLAN CON FONDUTA DI MONTASIO ALLO ZAFFERANO E PANCETTA CROCCANTE flan mit montasio-fondue mit safran und knusprigem pancetta	€ 15,00
TAGLIERE DI PROSCIUTTO CRUDO "BAGATTO" Geräucherte Schinkenplatte Bagatto	€ 15,00
VITELLO TONNATO Kalbfleisch mit thunfisch sauce	€ 15,00

Primi di Carne

*PACCHERI CON POMODORINI, BURRATA E BASILICO Paccheri mit Burrata, Kirschtomaten und basilikum	€ 12,50
*PACCHERI BURRATA E CREMA DI PISTACCHIO Paccheri mit Burrata und Pistazien creme	€ 16,00
*TAGLIATELLE CON RAGU' DI CINGHIALE Tagliatelle mit wildschwein-ragout	€ 16,00
GNOCCHI DI PATATE CON RAGU' DI VITELLO Kartoffelgnocchi mit kalbsragu	€ 16,00
*PENNONI ALL'ARRABBIATA Pennette mit arrabbiata sauce	€ 11,00
*LA NOSTRA CARBONARA Spaghetti mit Carbonara sauce	€ 12,00
LASAGNE ALLA BOLOGNESE	€ 12,00

Secondi di Carne

*FIORENTINA T-Bone Steak	€ 8,50 hg
*COSTATA Rinderrippe	€ 8,50 hg
*TOMAHAWK	€ 8,50 hg
WAGYU GIAPPONESE Wagyu filet	€ 33,00 hg
FILETTO DI MANZO Rinderfilet	€ 29,50
FILETTO DI MANZO CON SALSA AL PEPE VERDE Rinderfilet mit Pfeffer-sauce	€ 31,00
TAGLIATA DI MANZO RUCOLA & GRANA Rindergeschnetztes mit Rucola und Grana-käse	€ 28,00
CONTROFILETTO DI CERVO con CREMA AI FRUTTI ROSSI Hirschsilon mit roter beerencreme	€ 25,00
ENTRAÑA ALLA BRACE Entraña vom grill	€ 18,00
HAMBURGER DI WAGYU Wagyu burger	€ 19,00
GALLETTO ALLA BRACE Gegrilltes hähnchen	€ 16,00

Antipasti di Pesce

LA CRUDITÈ € 34,00

(Scampo e Gambero Rosso con tartare di salmone e avocado, tonno e sashimi di salmone)

Languste und rote Garnele mit Lachstatar und Avocado, Thunfisch und Lachssashimi

TARTARE SALMONE & AVOCADO € 22,00

Lachs tartar & avocado

TARTARE DI TONNO & MELA VERDE € 23,00

Thunfisch-Tartar & grüner Apfel

ANTIPASTO DELLA CASA € 24,00

(Insalatina di mare, cozze e vongole alla spagnola, gamberetti olio e limone, capasanta al pepe e gamberone fritto)

Meeresfrüchtesalat, Miesmuscheln und Venusmuscheln nach spanischer Art, Garnelen mit Öl und Zitrone, Jakobsmuscheln mit Pfeffer und gebratene Riesengarnelen

CAPELANTE AL PEPE (4PZ) € 18,00

Jakobsmuschel mit pfeffer sauce

COZZE ALLA SPAGNOLA € 17,00

Miesmuschel mit Würzig-tomaten-sauce

Secondi di Pesce

SCOTTATA DI TONNO € 21,00

Con sesamo e verdure al vapore

Thunfisch-Steak mit sesam und gedünstetes gemüse

SALMONE SUPERIOR € 19,00

CON VERDURE AL VAPORE

Lachssteak mit gebackenem gedünstetes gemüse

FRITTO MISTO IMPERIALE € 22,00

& VERDURE PASTELLATE

Gemischter gebratener fisch mit gemüse im tempurateig

FILETTO DI BRANZINO € 17,00

SU LETTO DI SPINACI

gegrilltes seebarsch-filet mit gedünstetes gemüse

PESCATO DEL GIORNO € S.Q

Fischfang des Tages

Primi di Pesce

*PACCHERI DEL PORTO € 20,00

con zafferano, capesante, bottarga, rucola, gamberi e panna

Paccheri mit Safran, jakobsmuscheln, bottarga, rucola, garnelen und sahn

*IMPERIALE € 22,00

(spaghetti ai frutti di mare)

Spaghetti mit Meeresfrüchten

*SPAGHETTI AL NERO DI SEPIA € 25,00

CON RICCI DI MARE & BOTTARGA

Spaghetti mit tintenfischtinte, seeschnecken und bottarga

*LINGUINE ALL'ASTICE a pers. € 28,00 (MIN 2 PERSONE)

Linguine mit Hummer

(min.für 2 personen auf bestellung)

*SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 19,00

Spaghetti mit venusmuscheln

*PACCHERI ALLA MEDITERRANEA € 17,00

con tonno, pomodorini e olive taggiasche

Paccheri mit Thünfisch, kirschentomate und Taggiasche-oliven

* **MONOGRANO**
F E L I C E T T I

Pizze Speciali

NON LO SO € 12,50

pomodoro,mozzarella,
prosciutto crudo,rucola e scaglie di grana
tomatensauce,mozzarella,rohschinken,
rucola un granakäse

BOH! € 13,50

pomodoro,mozzarella,prosciutto crudo,
ricotta affumicata,pomodori secchi
tomatensauce,mozzarella,rohschinken,
geräucherter ricotta,getrocknete tomaten

NORVEGESE € 15,00

mozzarella,salmone affumicato,
philadelphia, crema di avocado
mozzarella,räucherlachs,philadelphia,
avocadocreme

BRONTE € 16,00

mozzarella,burrata,granella di
pistacchio, mortadella e pesto di pistacchio
mozzarella,burrata,pistazienkerne,
mortadella und pistazienpesto

FRUTTI DI MARE € 15,00

pomodoro,mozzarella,insalatina
di mare,cozze, vongole e gamberi
tomatensauce,mozzarella,meeresfrüchtesalat,
miesmuscheln,venusmuscheln und garnelen

FANTASTICA € 14,00

pomodoro di San Marzano, bufala,
crudo di Parma e grana
San Marzano Tomaten, Büffelmozzarella,
Parmaschinken und Parmesan

SAN SIRO € 15,00

Pomodoro, stracciatella, sfilacci
di cavallo, rucola e pomodorini confit
Tomaten, Stracciatella, Pferdefleischstreifen,
Rucola und kandierte Kirschtomaten

MONZESE € 12,50

pomodoro, mozzarella, salsiccia
e scamorza affumicata
Tomaten, Mozzarella, Wurst und
geräucherter Scamorza

REGINA € 14,00

mozzarella, prosciutto di Praga,
Brie su letto di rucola, e bocconcini
di mozzarella
Mozzarella, Prager Schinken, Brie auf
Rucola und Mozzarella-Häppchen

WILLIAMS E ZOLA € 13,00

mozzarella, pera, gorgonzola e noci
Mozzarella, Birne, Gorgonzola
und Walnüsse

FANTASMA € 12,50

Pomodoro, mozzarella, salamino,
gorgonzola ed acciughe
Tomaten, Mozzarella, Salami,
Gorgonzola und Sardellen

CONTADINA € 12,00

Pomodoro, mozzarella, salsiccia,
cipolla e peperoni
Tomaten, Mozzarella, Wurst,
Zwiebeln und Paprika

ZUCCHINZOLA € 12,00

Mozzarella, crema di zucchini,
gorgonzola dolce e pomodorini semiseccchi
Mozzarella, Zucchini-creme,
milder Gorgonzola und halbgetrocknete
Kirschtomaten

DUCHESSA € 13,00

Mozzarella, radicchio, salsiccia,
stracchino e sedano croccante
Mozzarella, Radicchio, Wurst, Stracchino
und knackiger Sellerie

PORCHESSA € 12,50

Mozzarella, porchetta e patate lesse
Mozzarella, Porchetta und gekochte Kartoffeln

AUTUNNO € 14,00

Mozzarella, crema di zucca, salsiccia,
cipolla stufata, burrata e crema al balsamico
Mozzarella, Kürbis-creme, Wurst,
geschmorte Zwiebeln, Burrata
und Balsamico-Creme

PROVIAMOLA € 13,50

Pomodoro, salsiccia, radicchio,
burrata e glassa al balsamico
Tomaten, Wurst, Radicchio, Burrata
und Balsamico-Glasur

TEXAS € 16,00

Mozzarella, crema di zucchini,
carpaccio di bison e grana a scaglie
Mozzarella, Zucchini-creme, Bison-Carpaccio und
Parmesansplitter

ATLANTICA € 16,00

Mozzarella, crema di zucchini,
code di gambero, cubetti di zucchini croccanti
Mozzarella, Zucchini-creme, Garnelenschwänze,
knusprige Zucchini-Stückchen

SALSICCIA E FRIARIELLI € 12,00

mozzarella salsiccia e friarielli
mozzarella wurst und friarielli

Pizze Speciali

TIROLESE pomodoro, mozzarella, speck, funghi e brie tomatensauce, mozzarella, speck, pilze und brie-käse	€ 12,50
PARMIGIANA pomodoro, mozzarella, melanzane, pomodorini e grana tomatensauce, mozzarella, aubergine, kirsh tomatoes und grana-käse	€ 10,00
PRIMAVERA pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola e grana tomatensauce, mozzarella, kirsh tomatoes rucola und grana-käse	€ 10,00

Contorni

VERDURE AL VAPORE Mais, carote, tegoline, cavoletto gedünstetes gemüse (Mais, Karotten, Tegalini, Kohl)	€ 7,00
INSALATA DI SPINACINO FRESCO Salat aus frischem spinat	€ 7,00
INSALATA MISTA DI STAGIONE gemischter seasonsalat	€ 6,50
PATATE FRITTE pommes frites	€ 6,00
PATATE GRATIN Kartoffelgratin	€ 6,00

Menu Bambini

PENNETTE AL RAGU Pasta mit Fleischsauce	€ 6,00
GNOCCHI AL POMODORO Gnocchi mit Tomatensoße	€ 6,00
PEPITE DI POLLO FRITTE gebratenes Hähnchen	€ 7,00
WURSTEL E PATATINE Gegrillte wurstchen und pommes fries	€ 7,00

... OLTRE A TUTTE LE PIZZE CLASSICHE

PUOI RICHIEDERE AL PERSONALE DI SALA INFORMAZIONI SUI VARI IMPASTI DISPONIBILI

Allergeni

IN CONFORMITÀ ALLE DISPOSIZIONI IN MATERIA DI ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI CONTENUTE NEL REGOLAMENTO 2011/1169/CE, AVVERTIAMO I SIGNORI CLIENTI CHE TUTTI GLI ALIMENTI SERVITI IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI

ALLERGENI:

- CEREALI CONTENENTI GLUTINE CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI
- CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (LATTOSIO INCLUSO)
- FRUTTA A GUSCIO VALE A DIRE: MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PECAN [CARYA ILLINOINENSIS (WANGENH.) K. KOCH], NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA), E I LORO PRODOTTI
- SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10MG/ KG O 10 MG/L IN TERMINI DI SO2 TOTALE
- LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO.

SI PRECISA CHE, IN OGNI CASO, A PRESCINDERE DAGLI INGREDIENTI, OGNI PIETANZA PUÒ CONTENERE TRACCE DI QUALSIASI ALLERGENE PRESENTE NELLA LISTA.



HELLES JOY
Bionda

VOL
5.2

Birra bionda a bassa fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Dal colore dorato, con gusto delicato di cereale dolce e finale morbido. Si contraddistingue per l'aroma fresco e pulito.

La sottile luppolatura le conferisce una leggera nota erbacea con un lieve sentore amarognolo che la rende equilibrata e rinfrescante.

Abbinamento perfetto per qualsiasi occasione di festa. Si consiglia di servirla a una temperatura di 4-6 °C.

INGREDIENTI

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo di propria produzione, luppolo, lievito.

Spring water from Mount Mia, barley malt from our own production, hop, yeast.

33 cl € 6,50 | 75 cl € 15,00



NORD
Bionda

VOL
5.5

Birra chiara prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata.

Il corpo leggero e le delicate note agrumate e floreali, ne fanno una birra ottima per tutte le occasioni, con un aspetto caratterizzato da una sorprendente limpidezza. È una birra fresca che si assapora a grandi sorsate, perché i toni caldi e dolci del malto ben si equilibrano con l'aroma del luppolo. Si abbina bene a piatti semplici, crostacei, formaggi a pasta molle e carni bianche.

Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Si consiglia di servirla a una temperatura di 8-10 °C.

INGREDIENTI

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo di propria produzione, luppolo, lievito.

33 cl € 6,50 | 75 cl € 15,00



EST
Weizen

VOL
6

Birra di frumento (weizen) prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata.

Dai profumi intensi, con particolarità aromatiche dovute alla miscela di malti d'orzo e di frumento. La schiuma è fine e persistente, il colore è giallo con riflessi mandarino.

I sentori olfattivi tipicamente fruttati sono prodotti da un particolare lievito usato. Gusto pieno ed appagante. Perfetta con piatti speziati, formaggi di media stagionatura ed erborinati, zuppe e salumi.

Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Si consiglia di servirla a una temperatura di 8-10 °C.

INGREDIENTI

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo e di frumento di propria produzione, luppolo, lievito.

33 cl € 6,50 | 75 cl € 15,00



OVEST
Ambrata

VOL
7

Birra ambrata doppio malto prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Dai toni caldi e avvolgenti, il gusto è intenso e complesso, evidenziato da una sapiente nonché meticolosa luppolatura, che ne esalta i ricchi profumi del sottobosco. La schiuma è setosa e persistente, dai riflessi ambrati. Buon abbinamento con carni rosse e grigliate, selvaggina e formaggi stagionati. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia.

Si consiglia di servirla a una temperatura di 10-12 °C.

INGREDIENTI

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo di propria produzione, luppolo, lievito.

33 cl € 6,50 | 75 cl € 15,00



Buon Appetito