



Casa Merlò

TRATTORIA



Vi proponiamo due diversi menù degustazione per assaporare al meglio la nostra cucina.

I Menù devono essere presi da tutto il tavolo e uguali per tutti i commensali

Non possiamo garantire l'esecuzione dei Menù degustazione dopo le 14:00 a pranzo e dopo le 22:15 a cena

Menu' a mano libera

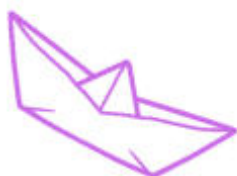
42 €

Cinque portate a scelta dello chef

Menu' degustazione terra

45 €

Cinque portate di terra a vostra scelta
Due antipasti, un primo, un secondo e un dolce
Il gelato Casamerlò è minimo per sei persone



Nei Menù degustazione non sono compresi coperto e acqua

Vi chiediamo gentilmente di comunicare ALLERGIE e INTOLLERANZE al personale di sala che sarà a disposizione per fornirvi specifiche attraverso un apposito menu.

Alcune preparazioni vengono sottoposte ad abbattimento di temperatura (-25),
altre utilizzano prodotti congelati alla fonte.

Acqua 3 € Pane e coperto 3.5 €



La Tradizione



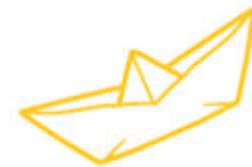
Antipasti



- Mousse di mortadella con focaccia croccante 13 €
- Selezione di salumi : Mortadella TourTlen, prosciutto crudo di Parma Galloni , coppa di testa e salsiccia passita . Serviti con barillini caldi prodotti dal forno "Merlino" 16 €
- Sformato ai tre parmigiani 13 €



Primi Piatti



- Tagliatelle al ragù 13 €
- Tortellini in brodo o alla panna 20/18 €
- Tortelloni burro e salvia o burro e "oro" 15 €
- Lasagna 16 €

Secondi

- **Cotoletta alla bolognese con patate** La cotoletta viene prima frita e bardata con prosciutto crudo poi ricoperta da parmigiano, brodo e burro 23 €
- **Galantina di pollo con giardiniera e maionese** 16 €
- **Polpette in umido con piselli** 16 €



Contorni



- Pomodorini e sedano rapa marinati 6 €
- Patate al forno, schiacciate o fritte 6 €
- Insalata mista 6 €
- Friggione 6 €
- Fiori di zucca fritti ripieni di zucchine 10€



Vi chiediamo gentilmente di comunicare ALLERGIE e INTOLLERANZE al personale di sala che sarà a disposizione per fornirvi specifiche attraverso un apposito menu.

Alcune preparazioni vengono sottoposte ad abbattimento di temperatura (-25), altre utilizzano prodotti congelati alla fonte.

Acqua 3 € Pane e coperto 3.5 €

Quello che piace a noi



Antipasti



- **Emilian-Empanadas** (Empanadas ripiena di bollito e verdure croccanti con salsa verde) **14 €**
- **Poldino alla bolognese** **13 €**



Primi Piatti



- **Purple Truffle** (Tortellini, besciamella al tartufo e crumble di funghi porcini) **19 €**
- **Ruota alla Vodka** **13 €**



Secondi



- **Spiedini di picanha con patate fritte e majo al peperoncino** **20 €**
- **Pollo Casa Merlò con patate schiacciate** **19 €**



Vi chiediamo gentilmente di comunicare ALLERGIE e INTOLLERANZE al personale di sala che sarà a disposizione per fornirvi specifiche attraverso un apposito menu.

Alcune preparazioni vengono sottoposte ad abbattimento di temperatura (-25), altre utilizzano prodotti congelati alla fonte.

Acqua 3 € Pane e coperto 3.5 €

Proviamo ad essere vegetariani



Antipasti

- Crema fredda di spinaci, tofu marinato con carote e noci



12€

- Pappa al pomodoro con olio mediterraneo

10 €



Primi Piatti

- Tagliolino alle zucchine e mandorle salate al limone



13 €

- Passatello alla crudaiola con olive e rucola

13 €



Secondi

- Cotoletta alla milanese di funghi con crema di ceci

16 €

- Parmigiana di melanzane

15 €



Vi chiediamo gentilmente di comunicare ALLERGIE e INTOLLERANZE al personale di sala che sarà a disposizione per fornirvi specifiche attraverso un apposito menu.

Alcune preparazioni vengono sottoposte ad abbattimento di temperatura (-25), altre utilizzano prodotti congelati alla fonte.

Acqua 3 € Pane e coperto 3.5 €



Casa Merlò

TRATTORIA



We offer two different tasting menus to fully savor our cuisine. Menus must be shared by the entire table and are the same for all diners.

We cannot guarantee the tasting menus will be served after 2:00 PM for lunch or after 10:15 PM for dinner.

Freehand Menù

Five courses of the chef's choice



42 €

Land tasting Menù

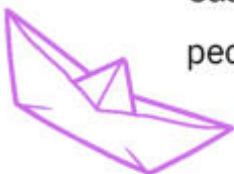
Five meat dishes of your choice

Two appetizers, a first course, a second course, and a dessert

Casamerlò ice cream is for a minimum of six people



45 €



The tasting menus do not include cover charge and water.

Please inform the dining room staff of any allergies or intolerances, who will be happy to provide you with specific information via a dedicated menu.

Some dishes are blast chilled (-25°C), others use products frozen at source.

Water €3.00, Bread and cover charge €3.50



The Tradition



Appetizers

- **Mortadella mousse with crispy focaccia** 13 €
- **Selection of cured meats: TourTlen mortadella, Galloni Parma ham, coppa di testa, and dried sausage. Served with hot barrels from the "Merlino" bakery.** 16 €
- **Three Parmesan flan** 13 €



Pasta



- **Tagliatelle with ragù** 13 €
- **Tortellini in broth or cream** 20/18 €
- **Tortelloni with butter and sage or butter and "gold"** 15 €
- **Lasagna** 16 €

Main courses

- **Bolognese cutlet with potatoes** The cutlet is first fried and then wrapped with ham and parmesan and then sautéed in a pan with broth and butter 23 €
- **Chicken galantine with garden salad and mayonnaise** (cold second course) 16 €
- **Stewed meatballs with peas** 16 €



Side dishes



- **Marinated cherry tomatoes and celeriac** 6 €
- **Baked, fried or mashed potatoes** 6 €
- **Salad** 6 €
- **Friggione** 6 €
- **Fried courgette flowers stuffed with courgettes** 10€



Please inform the dining room staff of any allergies or intolerances, who will be happy to provide you with specific information via a dedicated menu.

Some dishes are blast chilled (-25°C), others use products frozen at source.

Water €3.00, Bread and cover charge €3.50

What we like



Appetizers



- **Emilian-Empanadas** (Empanadas filled with boiled meat and crispy vegetables with salsa verde) 14 €
- **Poldino alla bolognese** 13 €



Pasta



- **Purple Truffle** (Tortellini, truffle béchamel, and porcini mushroom crumble) 19 €
- **Vodka Wheels** 13 €



Main courses



- **Picanha skewers with chips and chili mayo** 20 €
- **CasaMerlò Chicken with Mashed Potatoes** 19 €



Please inform the dining room staff of any allergies or intolerances, who will be happy to provide you with specific information via a dedicated menu.

Some dishes are blast chilled (-25°C), others use products frozen at source.

Water €3.00, Bread and cover charge €3.50

Proviamo ad essere vegetariani



Appetizers

- Cold cream of spinach, marinated tofu with carrots and walnuts



12€

- Tomato soup with Mediterranean oil

10 €



Pasta

- Tagliolini with courgettes and salted almonds, lemon dressing



13 €

- Passatello alla crudaiola with olives and rocket

13 €



Main courses

- Milanese mushroom cutlet with chickpea cream

16 €

- Eggplant Parmigiana

15 €



Please inform the dining room staff of any allergies or intolerances, who will be happy to provide you with specific information via a dedicated menu.

Some dishes are blast chilled (-25°C), others use products frozen at source.

Water €3.00, Bread and cover charge €3.50