



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

40 €

Cinque portate a scelta dello chef

Menu' degustazione terra

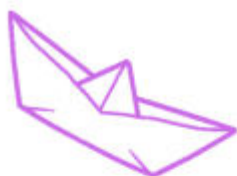


45 €

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 "Simonini" , coppa di testa e salsiccia passita . Serviti con barillini caldi prodotti dal forno "Merlino" 16 €
- Lesso di manzo e gallina, insalata russa e tazza di brodo fumante 13 €



Primi Piatti



- Tagliatelle al ragù 13 €
- Tortellini in brodo o con la panna 17 €
- Tortelloni burro e salvia o burro e "oro" 14 €
- Lasagna 15 €

Secondi

- Cotoletta di vitello alla bolognese con patate La cotoletta viene prima frita e poi bardata con prosciutto e parmigiano e in seguito fatta passare in padella con brodo e burro 23 €
- Polpette di ripieno dei tortellini, salsa verde e friggione 17 €
- Coniglio alla cacciatore di funghi prataioli 18 €



Contorni



- Insalata di sedano rapa e pomodorini 6 €
- Patate al forno 6 €
- Insalata mista 6 €
- Friggione 6 €
- Insalata di finocchi e arancia 6 €



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



- **Tacos Casa Merlò** (tacos di piadina, pulled pork, guacamole, cipolla marinata e salsa agrodolce) **14 €**
- **Poldino alla bolognese** **13 €**



Primi Piatti

- **Purple Truffle** (Tortellini, besciamella al tartufo e crumble di funghi porcini) **18 €**
- **Ruota alla Vodka** **13 €**



Secondi

- **Pollo croccante con purè** **18 €**
- **“Gustavo” la picanha con insalatina piccante** **22 €**



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

- Zuppa di pomodorini con verdure di stagione
- Spiedini di verdure e uova con fonduta di mandorle e cipolla all'agro



12 €
12 €



Primi Piatti

- Passatelli con pesto di zucchine e menta
- Spaghetti peperoni, patate e spuma di formaggio vegana



14 €
13 €



Secondi

- Fiori di zucca fritti con salsa cacio e pepe
- Cotoletta di melanzana alla parmigiana vegana



15 €
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 you two different tasting menus to better enjoy our cuisine.

The menus must be taken from the whole table and the same for all guests

We cannot guarantee the execution of the tasting menus after 2.00 pm for lunch and after 10.15 pm for dinner

Freehand menu

40 €

Five courses of the chef's choice

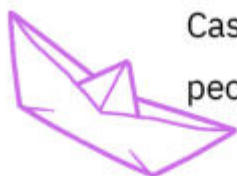
Land tasting menu

45 €

Five land courses of your choice

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

Casamerlò ice cream is for a minimum of six people



The tasting menus do not include cover charge and water

We kindly ask you to communicate ALLERGIES and INTOLERANCES to the dining room staff who will be available to provide you with specifics through a specific menu.

Some preparations are subjected to temperature reduction (-25), others use products frozen at source.

Water €3 Bread and cover charge €3.5



The Tradition



Starters

- **Mortadella mousse with crispy focaccia** 13 €
- **Selection of cured meats: Mortadella TourTlen, "Simonini" raw ham, coppa di testa and dried sausage. Served with hot barillini produced by the "Merlino" bakery** 16 €
- **Boiled beef and chicken, Russian salad and cup of steaming broth** 13 €



First courses



- **Tagliatelle al ragù** 13 €
- **Tortellini in broth or with cream** 17 €
- **Tortelloni with butter and sage or butter and tomato** 14 €
- **Lasagna** 15 €

Main courses

- **Veal cutlet Bolognese style with potatoes** The cutlet is first fried and then dressed with ham and parmesan and then sautéed in a pan with broth and butter 23 €
- **Meatballs filled with tortellini, green sauce and friggione** 17 €
- **Rabbit cacciatore with mushrooms** 18 €



Side dishes



- **Celeriac and cherry tomato salad** 6 €
- **Baked potatoes** 6 €
- **Mixed salad** 6 €
- **Friggione** 6 €
- **Fennel and Orange Salad** 6 €



We kindly ask you to communicate ALLERGIES and INTOLERANCES to the dining room staff who will be available to provide you with specifics through a specific menu.

Some preparations are subjected to temperature reduction (-25),

others use products frozen at source.

Water €3 Bread and cover charge €3.5



Quello che piace a noi



Starters



- **Tacos Casa Merlò** (piadina tacos, pulled pork, guacamole, marinated onion and sweet and sour sauce) 14 €
13 €
- **Poldino alla bolognese**



First courses

- **Purple Truffle** (Tortellini, truffle bechamel and porcini mushroom crumble) 18 €
- **Vodka wheel** 13 €



Main courses

- **Crispy chicken with mashed potatoes** 18 €
- **"I enjoyed" the picanha with spicy salad** 22 €



We kindly ask you to communicate ALLERGIES and INTOLERANCES to the dining room staff who will be available to provide you with specifics through a specific menu.

Some preparations are subjected to temperature reduction (-25),

others use products frozen at source.

Water €3 Bread and cover charge €3.5

Let's try to be vegetarian



Starters

- Cherry tomato soup with seasonal vegetables 12 €
- Vegetable and egg skewers with almond and sour onion fondue 12 €



First courses

- Passatelli with zucchini and mint pesto 14 €
- Spaghetti with peppers, potatoes and vegan cheese foam 13 €



Main courses

- Fried courgette flowers with cheese and pepper sauce 15 €
- Vegan Eggplant Parmesan Cutlet 15 €



We kindly ask you to communicate ALLERGIES and INTOLERANCES to the dining room staff who will be available to provide you with specifics through a specific menu.
Some preparations are subjected to temperature reduction (-25),
others use products frozen at source.
Water €3 Bread and cover charge €3.5