



casale
OLEO

Cucinare per noi significa raccontare una storia. Una storia fatta di materie prime eccellenti, tecniche che valorizzano il prodotto e influenze che arrivano da lontano. La nostra cucina nasce dal rispetto per gli ingredienti locali, selezionati con cura tra le eccellenze del territorio.

La brace è il cuore pulsante di Casale Oleo: qui il fuoco incontra il pescato del giorno del Mar Tirreno, le carni di razze locali allevate con attenzione e gli ortaggi del nostro orto. Ogni ingrediente è scelto seguendo la sua stagionalità e lavorato per esaltarne il sapore.

Il nostro punto di partenza è la terra. L'orto di Casale Oleo, a pochi passi dalla cucina, ci regala ogni giorno verdure di stagione, erbe aromatiche e ingredienti freschi, che arricchiscono i nostri piatti con semplicità e autenticità. Coltiviamo con rispetto e raccogliamo seguendo i ritmi della natura, portando in tavola sapori genuini e sempre nuovi.

***Se soffrite di allergie o intolleranze alimentari,
vi invitiamo a comunicarlo al nostro staff prima di ordinare***

Gli alimenti serviti possono contenere allergeni o tracce di essi. Per qualsiasi esigenza alimentare o informazione sugli ingredienti, vi invitiamo a consultare il personale e a fare riferimento a questa legenda.

“ALLA CARTA”

CALAMARO, BIETA e QUINOA	23
LUMACHE, PEARÀ e RAFANO	24
TRIPPE e SEPPIE	24
MELANZANA, BBQ ai MIRTILLI e ORIGANO	22
RISOTTO allo ZAFFERANO, CICALA DI MARE e PECORA	24
GNOCCHETTI di GRANO SARACENO, PEPERONE e BRIE di PECORA	23
SPAGHETTO, ESCABECHE e CAPPELLOTTI alla BRACE	24
RAVIOLO di QUAGLIA, PECORINO e LIQUIRIZIA	25
MANZO, MAZZANCOLLA e MOLE di CARRUBA	35
PICCIONE e KIMCHI	37
PESCATO ALLA BRACE	p.s.m.

Coperto e servizio 5,00. Olio con pane incluso.
Acqua microfiltrata – 2,5 a caraffa.
I prezzi sono espressi in euro.

“DEGUSTAZIONE OLEO”

BRANZINO e ALBICOCCA
MELANZANA, BBQ ai MIRTILLI e ORIGANO
TRIPPE e SEPPIE
GNOCCHETTI DI GRANO SARACENO, PEPERONE e BRIE di PECORA
RAVIOLO di QUAGLIA, PECORINO e LIQUIRIZIA
MANZO, MAZZANCOLLA e MOLE di CARRUBA
LATTE, ORZO e TIMO
90
(coperto e bevande escluse)

*È possibile personalizzare il menù degustazione trasformandolo in un percorso di 5 portate, scegliendo di escludere 2 piatti. La seguente variazione sarà proposta al prezzo di 75.

PIATTI EXTRA:	
DEGUSTAZIONE FORMAGGI DI PECORA	14
TORTA BASCA	12

I percorsi degustazione sono da intendersi per l'intero tavolo.
Per tavoli da 6 persone in su, la scelta del percorso degustazione è obbligatoria.
Il menu può subire variazioni in base alla stagionalità e alla reperibilità delle materie prime.
I percorsi possono essere adattati in presenza di restrizioni alimentari, intolleranze o allergie, previa comunicazione al personale al momento della prenotazione o dell'ordine.