

# ca' Mia


R i s t o r a n t e

## Da Cà Mia a Cà Tua

### La nostra Gastronomia

#### Prodotti da forno

 Pane integrale di lievito madre 10€/kg


 Focaccia ai 7 cereali 5€


 Pane nero 6€/kg


#### Aperitivi

 Chips di riso (60 gr) 3€

 Bao al vapore con pancia di maiale sfilacciata e senape 3€ cad

 Tartare di trota, panna acida e olio al levistico 3€ cad

 Club sandwich di pane nero, carne sott'aceto, emulsione al prezzemolo e lattughino 4€ cad

 Il nostro prosciutto cotto 3€/hg

 Salmone norvegese affumicato "Cà Mia" 5€/hg



# ca' Lmia

R i s t o r a n t e

## Da Cà Mia a Cà Tua

### Menù Delivery

#### Antipasti



Crostone di pane, tartare di manzo e rafano 8€



Insalata di nervetti (250 gr) 5€



Missoltino, aceto e prezzemolo 10€

#### Primi piatti



Ravioli del plin, fonduta al bagòss 12€



Cannelloni, ricotta e cavolo nero 11€



La classica zuppa di cipolle 9€

#### Secondi piatti



Costine di maiale laccate al miele e senape 14€



Guancia di maiale al vino rosso, crema di patate 14€



Trippa in umido 9€



Trota arrosto, riso in cagnone 12€



# ca'almia

R i s t o r a n t e


## Contorni

 Polenta arrosto 4€

 Insalatina di finocchi, arance e uvetta 5€

## Dolci


 Panna cotta con salsa al caramello salato 5€


 Tiramisù classico 5€

 Torta di rose e crema allo zabaione 6€

## Legenda

 pronto al consumo.

 da rigenerare in pentola, sul fornello, seguendo le nostre indicazioni che riceverete alla consegna.

 da scaldare o finire di cuocere in forno, seguendo le nostre indicazioni che riceverete alla consegna.

La pasta fresca è servita pastorizzata,  
da cuocere in acqua bollente.



# ca' Lmia

R i s t o r a n t e

## Istruzioni per ordini, consegna e ritiro

Il TAKE AWAY è disponibile dal martedì alla domenica con almeno 6 ore di anticipo sulla prenotazione.

Le CONSEGNE verranno effettuate su richiesta dalle ore 11 alle 21.

Gli ORDINI potranno essere effettuati con almeno 6 ore di anticipo nelle seguenti modalità:

- scrivendo su whatsapp o chiamando il numero 031-631558;
- tramite indirizzo e-mail [info@camiaristorante.it](mailto:info@camiaristorante.it);
- via messaggio tramite i nostri canali social.

I PAGAMENTI potranno avvenire tramite contanti o carte di credito al momento della consegna o del ritiro.

Le spese di consegna sono di 5 euro, per ordini superiori ai 40 euro o entro un raggio di 10 km sono gratuite.



# ca'Almia

R i s t o r a n t e

## Carta vini e birre Delivery

Sulla carta vini e birre verrà applicato uno sconto del 15% sul prezzo indicato

### Vino Bollicine Italia

- Cà di Rajo (San Polo di Piave, Veneto)  
"Cuvée del Fondatore" Valdob. Prosecco Superiore DOCG Brut Mill. 2019 [Glera] 18€
- Madonna delle Vittorie (Arco, Trentino Alto Adige)  
Trento DOC Brut Mill. 2015 [Chardonnay] 22€
- Vigneti Cenci (Cologne, Lombardia)  
"La Capinera" Franciacorta Brut [Chardonnay, Pinot Bianco] 30€
- "La via della seta" Franciacorta Saten [Chardonnay, Pinot Bianco] 32€
- "La Capinera" Franciacorta Rosè Brut [Pinot Nero] 32€
- "Sessanta" Franciacorta Brut Mill. 2009 [Chardonnay, Pinot Nero] 42€

### Francia

- Famille Moutard (Yonne, Borgogna, Francia)  
Blanc de Blancs Brut Nature Metodo Classico [Chardonnay] 24€
- Famille Moutard (Côte des Bar, Champagne, Francia)  
Champagne Brut Grande Cuvée [Pinot Nero] 50€
- Champagne Brut Rosè de Cuvaison [Pinot Nero] 60€



# ca'Almia

R i s t o r a n t e

## Bianchi

### Italia

- Cantine Mucci (Torino di Sangro, Abruzzo)	
"Valentino" Pecorino Terre di Chieti IGT 2018 [Pecorino]	16€
- Madonna delle Vittorie (Arco, Trentino Alto Adige)	
"Capoalago" Gewürztraminer Trentino DOP 2019 [Gewürztraminer]	18€
- I Capitani (Torre le Nocelle, Campania)	
"Clarum" Falanghina Irpinia DOC 2019 [Falanghina, Coda di Volpe]	20€
- Pellegrino (Petrosino, Sicilia)	
"Il Salinaro" Grillo Sicilia DOC 2019 [Grillo]	22€
- Caminella (Cenate Sotto, Lombardia)	
"Verde Luna" Incrocio Manzoni 2019 [Incrocio Manzoni]	22€
- Poggio Grande (Castiglione D'Orcia, Toscana)	
"Tagete" Toscana Bianco IGT 2017 [Marsanne, Rousanne]	24€
- Chiesa Carlo (Santo Stefano Roero, Piemonte)	
"Quin" Roero Arneis DOCG 2017 [Arneis]	25€
- Tenuta Stella (Dolegna del Collio, Friuli Venezia Giulia)	
Ribolla Gialla Collio DOC 2018 [Ribolla Gialla]	26€
- Grigolli Bruno (Mori, Trentino Alto Adige)	
Chardonnay Trentino DOC 2018 [Chardonnay]	32€
- Arnaldo Caprai (Montefalco, Umbria)	
"Cuvée Secrète" Umbria Bianco IGT 2017 [Blend segreto di vitigni autoctoni a bacca bianca]	38€



# ca'Almia

R i s t o r a n t e

## Estero

- Babich Wines (Marlborough, Nuova Zelanda)  
"Black label" Sauvignon Blanc Marlborough 2018 [Sauvignon Blanc] 25€
- Pegasus Bay (North Canterbury, Nuova Zelanda)  
"Main Divide" Riesling Waipara Valley 2015 [Riesling] 26€
- Famille Moutard (Borgogna, Francia)  
Chablis 2016 [Chardonnay] 34€

## Rossi Italia

- Madonna delle Vittorie (Arco, Trentino Alto Adige)  
Lagrein Dunkel IGP 2018 [Lagrein] 16€
- Poggio Grande (Castiglione D'Orcia, Toscana)  
"Piano" Toscana IGT Sangiovese 2019 [Sangiovese] 18€
- Cantine Lizzano (Lizzano, Puglia)  
"Macchia" Primitivo di Manduria Doc 2018 [Primitivo] 20€
- Tenuta Lenzini (Capannori, Toscana)  
"Casa e Chiesa" Merlot Colline Lucchesi DOC 2016 [Merlot] 22€
- Cantine Mucci (Torino di Sangro, Abruzzo)  
"Santo Stefano" Montepulciano d'Abruzzo Doc 2017 [Montepulciano] 22€
- Sandrone Luciano (Barolo, Piemonte)  
Dolcetto d'Alba DOC 2016 [Dolcetto] 24€
- Pietro Nera (Chiuro, Lombardia)  
"Éfesto" Inferno Valtellina Superiore DOCG 2016 [Chiavennasca] 24€



# ca'Almia

## R i s t o r a n t e

- Antolini (Marano di Valpolicella, Veneto) Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc 2017 [Corvina, Corvinone, Rondinella]	25€
- Mazzei (Fonterutoli, Toscana) “Castello di Fonterutoli“ Chianti Classico Docg 2017 [Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino, Merlot]	26€
- Poggio Grande (Castiglione D'Orcia, Toscana) “Sesterzo” Orcia Sangiovese DOC 2015 [Sangiovese]	26€
- Caminella (Cenate Sotto, Lombardia) “Luna Rossa” Rosso Riserva IGP 2016 [Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot nero]	30€
- Antolini (Marano di Valpolicella, Veneto) “Moròpio” Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2015 [Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara]	40€
- Arnaldo Caprai (Montefalco, Umbria) “Collepiano Sagrantino” di Montefalco Docg 2013 [Sagrantino]	44€
<b>Estero</b>	
- Longview Vineyard (Adelaide Hills, Australia) “LV” Adelaide Hills [Shiraz, Cabernet Sauvignon]	24€
- Famille Moutard (Borgogna, Francia) Moutard Bourgogne Pinot Noir 2018 [Pinot Noir]	32€
- Murdoch James (Marlborough, Nuova Zelanda) Estate Pinot Noir 2013 [Pinot Noir]	36€





# ca'Almia

R i s t o r a n t e

## Rosati

- Cantine Mucci (Torino di Sangro, Abruzzo)  
"Valentino" Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2019 [Montepulciano] 20€
- Black Cottage (Marlborough, Nuova Zelanda)  
Rosé Marlborough 2019 [Pinot Nero] 25€

## Birra

Birrificio Revertis (Caiolo (So), Lombardia)

- Revertis 33 [Pils] 75 cl € 12,00  
33 cl € 6,00
- Revertis 72 [Pale Ale] 75 cl € 12,00  
33 cl € 6,00
- Revertis IGA SET [Italian Grape Ale] 75 cl € 12,00

