



Cassa garba

LA TERRAZZA DI GIADA

—  —

TRADIZIONE DI FAMIGLIA

Da bambino, mio nonno mi portava sempre in questo luogo, da lui chiamato “la campagna”, un posto con un significato particolare, come per il resto della famiglia. Su questa filosofia si basa “a cassa garba”, su radici profonde quanto la Liguria.

*Buon divertimento
Dario e Sara*

◆

I liguri sono di due categorie:
quelli attaccati ai propri luoghi
come patelle allo scoglio
che non riusciresti mai a spostarli,
e quelli che per casa hanno
il mondo ed ovunque siano
si trovano come a casa loro.
Ma anche i secondi,
ed io sono dei secondi,
tornano regolarmente a casa,
restano attaccati al loro paese
non meno dei primi.

◆

ITALO CALVINO
scrittore

◆

Servizio, pane e coperto 3

◆

Service, pain et couvert 3



ANTIPASTI

Entrées

✿ TRIS DI CARPACCIO FUMÈ DI MARE ————— 20

Salmone affumicato, pesce spada affumicato e tonno affumicato accompagnati da julienne di finocchio e arancia

Saumon fumé, espadon fumé et thon fumé servis avec julienne de fenouil et orange



ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Champagne Rosé Henriot ————— 85

Le note di piccoli frutti rossi esaltano la complessità del pesce affumicato.

Accord parfait : Champagne Rosé Henriot, dont les notes de fruits rouges enrichissent le goût du poisson fumé.

✿ CAPRESE DI BUFALA CAMPANA 🌿 ————— 16

Pomodoro fresco, mozzarella di bufala campana, origano, basilico, condito con olio EVO km 0 Villa Giada e decorato con glassa balsamica

Tomate fraîche, mozzarella de bufflonne de Campanie, origan, basilic, assaisonnée avec l'huile d'olive extra vierge km 0 Villa Giada et décoré d'un glaçage balsamique.

✿ BRUSCHETTONE DEL PESCATORE 🌿 (KM) ————— 16

Pane fresco tostato con aglio fresco, pomodoro a cubetti, cipolla rossa, olive taggiasche, acciughe, feta, basilico e olio EVO km 0 Villa Giada

Pain grillé à l'ail avec tomates en dés, oignon rouge, olives Taggiasche, anchois, feta, basilic et huile d'olive extra vierge locale Villa Giada.



VEGETARIANO
VÉGÉTARIEN



PRODOTTO A KM ZERO
PRODUIT À KM ZÉRO



PRODOTTO SURGELATO
PRODUIT SURGELÉ

TAGLEIRI

Nos Planches



SPEACE DI AFFETTATI E FORMAGGI MISTI

25

Degustazione di gorgonzola DOP, brie, pecorino, grana padano DOP, primo sale, coppa, pancetta, speck, prosciutto crudo San Daniele DOP e salame campagnolo accompagnati da marmellata, mostarda di frutta, giardiniera e sottaceti

Assortiment de gorgonzola AOP, brie, pecorino, grana padano AOP, primo sale, coppa, pancetta, speck, jambon cru San Daniele AOP et saucisson campagnard, accompagné de confitures, de moutarde aux fruits, de jardinière et de cornichons



ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Champagne Brut Première Roederer

95

Per la complessità e la varietà dei sapori del nostro tagliere, consigliamo un vino frizzante capace di esaltare la sapidità dei salumi ed equilibrare la cremosità dei formaggi.

Pour la complexité et la diversité des saveurs de notre plateau, nous conseillons un accord avec un vin pétillant, capable de rehausser le goût salé des charcuteries et d'équilibrer l'onctuosité des fromages.



TAGLIERE DEL CASARO

18

Degustazione di gorgonzola DOP, brie, pecorino, grana padano DOP e primo sale, accompagnati da marmellata e mostarda di frutta.

Assortiment de gorgonzola AOP, brie, pecorino, grana padano AOP et primo sale, avec confitures et fruits confits à la moutarde.



TAGLIERE DEL NORCINO

17

Degustazione di coppa, pancetta, speck, prosciutto crudo San Daniele DOP e salame accompagnato da sottaceti e giardiniera.

Dégustation de coppa, pancetta, speck, jambon cru San Daniele AOP et salami accompagné de légumes au vinaigre et jardinière.

*Lo Chef consiglia di accompagnare con
Le Chef conseille ces accompagnements*

FOCACCINA

9



Schiaccina soffice e croccante, con olio EVO, sale marino e rosmarino.
Petite schiaccina moelleuse et croustillante, à l'huile d'olive EVO, au sel marin et au romarin.

PAN FRITTO

7



Bocconcini di pane fritto soffici e leggeri.
Petits beignets de pain frit moelleux et légers.



VEGETARIANO
VÉGÉTARIEN



PRODOTTO A KM ZERO
PRODUIT À KM ZÉRO



PRODOTTO SURGELATO
PRODUIT SURGELÉ



PORTATE

Plats



* TRENETTE VONGOLE E BOTTARGA — 23

Pasta di semola di grano duro con vongole veraci e bottarga di tonno

Pâtes de semoule de blé dur avec palourdes et bottarga de thon



ABBINAMENTO CONSIGLIATO

VERMENTINO

30

Ha profumi di macchia mediterranea e agrumi che richiamano i sentori del piatto, ma soprattutto ha quella tipica sala sapida e marina nel finale che si fonde magnificamente con le vongole.

Il exhale des arômes de maquis méditerranéen et d'agrumes qui rappellent les senteurs du plat, mais surtout, il offre cette finale typiquement savoureuse et marine qui se marie à merveille avec les palourdes.

* TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO ❄️ — 23

Tagliolini di Pasta Fresca con Frutti di Mare in salsa di Pomodoro

Tagliolini de Pâtes Maison avec Fruits de mer et sauce tomate

* TOPINI TERRA E MARE ❄️ — 20

Gnocchetti di patate, Calamari, salsa di Pomodoro e Zucchine

Gnocchetti de pommes de terre, Calamars, sauce Tomate et Courgettes

* TROFIETTE ALLA LIGURE 🌿 KM — 17

Trofie liguri condite con pesto IGP, patate, fagiolini, pinoli e olio EVO km0 Villa Giada

Trofie aux Pesto IGP, Pommes de terre, Haricots verts, Pignons de pain et Huile d'olive km0 Villa Giada

IL PESTO LIGURE TRADIZIONALE

Preparato secondo la ricetta autentica ligure con ingredienti selezionati e genuini.

Préparé selon la véritable recette ligure avec des ingrédients sélectionnés et authentiques.



🐟 SELEZIONE DI PESCE ALLA GRIGILIA ❄️ — 27

Grigliata di Pesce, Spada Gamberoni e Calamari

Gambas grillés avec Salade verte

🦐 GAMBERONI ALLA PIASTRA ❄️ — 23

Grigliata di Gamberoni su letto di Insalata

Gambas grillés avec Salade verte

🍷 FRITTURINA ❄️ — 22

Frittura di Calamari tagliati ad anelli, gamberi e verdure di stagione

Calmars et crevettes frits et légumes de saison



VEGETARIANO
VÉGÉTARIEN



PRODOTTO A KM ZERO
PRODUIT À KM ZÉRO



PRODOTTO SURGELATO
PRODUIT SURGELÉ



MENUBAMBINI

— Pour Nos Petits Invités —



HAMBURGER

o

COTOLETTA

o

CROCCHETTE DI POLLO 1PASTA E 1SECONDO

+ PATATE



*Hamburger ou Escalope de viande
panée ou Nuggets de poulet
(+ frites)*



13



COM BO

(NELLO STESSO PIATTO)

*Combo (dans la même assiette)
pâtes et viande au choix*



15



**PASTA
AL POMODORO**

o

AL PESTO

*Pâtes
Tomate ou Pesto*



9



CONTORNI

— Accompagnements —



VERDURE MISTE DI STAGIONE GRIGLIATE **12**

Légumes mixtes de saison grillés



INSALATA MISTA **9**

Salade mixte



CESTINO DI PATATINE FRITTE **7**

Panier de frites



VEGETARIANO
VÉGÉTARIEN



PRODOTTO A KM ZERO
PRODUIT À KM ZÉRO



PRODOTTO SURGELATO
PRODUIT SURGELÉ



PIZZE GOURMÌ

Nos Pizzas Signature

280g di impasto • 70% di idratazione • lievitazione 54 ore
280g de pâtes à pizza • 70% d'hydratation • levure 54 heures

BORGO MARINA BIANCA — 22

Stracchino, Mozzarella fior di latte, Tonno affumicato,
Cipolla rossa, Scorza di Arancia, Basilico
*Fromage Stracchino, Mozzarella fior di latte,
Thon fumé, Oignon Rouge, Zeste d'Orange, Basilico*



ABBINAMENTO CONSIGLIATO Pilsner Artigianale — 8

Le sue bollicine fini e la sua acidità
bilanciano perfettamente la ricchezza
dello stracchino e della mozzarella,
mentre l'amaro delicato del luppolo
esalta la sapidità del tonno affumicato
e richiama le note erbacee del basilico.

*Ses fines bulles et son acidité
équilibrent parfaitement la richesse du stracchino
et de la mozzarella,
tandis que la délicate amertume du houblon
rehausse la saveur savoureuse du thon fumé
et rappelle les notes herbacées du basilic.*



MONTEGRAZIE — 18

Salsa di pomodoro 100% italiana, Mozzarella fior di latte,
Patate, Rosmarino, Coppa, Pancetta, Speck
*Sauce Tomate 100% italienne, Mozzarella fior di latte,
Pommes de terre, Romarin, Charcuterie de Coppa,
Pancetta et Speck*

CLAVI — 18

Salsa di pomodoro, leggera spolverata di mozzarella fior di latte,
in uscita mozzarella di bufala e pomodorini ciliegino
*Sauce tomate, saupoudrage de mozzarella fior di latte,
mozzarella de buffles et tomates cerise*

ARTALLO — 18

Pomodoro fresco, Mozzarella fior di latte, Bresaola, Rucola,
e Grana Padano DOP a scaglie
*Tômates fraîches, Mozzarella fior di latte, Bresaola, Roquette
et éclats de Grana Padano AOP*

CASTELVECCHIO — 18

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Brie, Pecorino, Noci
Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Brie, Pecorino, Noix

BORGO PRINO BIANCA — 18

Mozzarella fior di latte, Pesce Spada affumicato,
Scorza di Limone, Menta e Olio EVO km0 Villa Giada
*Mozzarella fior di latte, Espadon fumé, Zeste de Citron,
Menthe et Huile d'Olive km0 Villa Giada*

BORGO FOCE BIANCA — 18

Mozzarella fior di latte, Pesto IGP, Patate, Fagiolini,
Olive, Pinoli e Olio EVO km0 Villa Giada
*Mozzarella fior di latte, Pesto IGP, Pommes de terre,
Haricots verts, Olives, Pignons de pin et
Huile d'olive km0 Villa Giada*

CARAMAGNA — 17

Salsa di pomodoro 100% italiana, Mozzarella fior di latte,
Prosciutto Cotto e Ananas
*Sauce Tomate 100% italienne, Mozzarella fior di latte,
Jambon et Ananas*

TORRAZZA — 17

Salsa di pomodoro 100% italiana, Mozzarella fior di latte,
Melanzane, Peperoni, Zucchine e Patate grigliate
*Sauce Tomate 100% italienne, Mozzarella fior di latte,
Aubergines, Poivrons, Courgettes et
Pomme de Terre grillées*

POGGI — 16

Salsa di Pomodoro 100% italiana, Basilico,
Mozzarella fior di latte, Origano e Olio EVO km0 Villa Giada
*Sauce Tomate 100% italienne, Basilic,
Mozzarella fior di latte, Origan et
Huile d'Olive km0 Villa Giada*



VEGETARIANO
VÉGÉTARIEN



PRODOTTO A KM ZERO
PRODUIT À KM ZÉRO



PRODOTTO SURGELATO
PRODUIT SURGELÉ

GRILL GOURMÌ

Sélection de viandes avec cuisson dédiée

BIG TOMMY 1.8 — 99

1,8 Kg circa di Tomahawk servito con Sottaceti e Salse

1,8 Kg circa di Tomahawk servi avec cornichons et sauces

-  **TOMMY 1.0** 79
1 Kg circa di Tomahawk servito con Sottaceti e Salse
1 Kg circa di Tomahawk servi avec cornichons et sauces
-  **BBQ P-RIBS** 29
Costine di Maiale in salsa BBQ (1Kg circa), servite con sottaceti, maionese alle olive e al basilico
Côtes de porc sauce BBQ (environ 1Kg), servies avec cornichons, mayonnaise aux olives et basilic
-  **TAGLIATA DI MANZO** 27
300 g circa di Manzo scottona alla griglia, servito a listarelle con Rosmarino e sale grosso
Environ 300 g de bœuf poêlé grillé, servi en lanières au romarin et gros sel
-  **PICANHA** 23
220 g circa di bistecca di codone di manzo, cotta a bassa temperatura e rifinita alla griglia
Environ 220 g de steak de queue de bœuf, cuit à basse température et fini sur le grill
-  **AGNELLO RIBS** 23
Costolette di Agnello agli aromi dell'orto cotte a bassa temperatura e rifinite sulla griglia
Côtelettes d'agneau aux herbes du jardin cuites à basse température et finies sur le grill



AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
D.O.C.

0,75 L 75
1,5 L 150



SELEZIONE DELLOCHEF

La nostra **Tomahawk premium**, cotta lentamente e rifinita alla griglia per esaltare sapore e tenerezza trova il suo compagno ideale nell'**Amarone della Valpolicella**.

A vostra scelta, la versione **DOC** vi regalerà un incontro avvolgente, caldo e ricco di frutto, mentre la **Riserva DOCG** eleverà il piatto con la sua complessità evoluta e monumentale.

Due sfumature diverse dello stesso grande vino, entrambe perfette per onorare questo taglio.

Notre **Tomahawk premium**, cuite lentement et saisie au gril pour en exalter la saveur et la tendreté, trouve son compagnon idéal dans l'**Amarone della Valpolicella**.

Selon votre choix, la version **DOC** vous offrira une rencontre enveloppante, chaleureuse et riche en fruits, tandis que la **Riserva DOCG** sublimera le plat par sa complexité évoluée et monumentale.

Deux nuances différentes d'un même grand vin, toutes deux parfaites pour honorer cette pièce d'exception.



AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
D.O.C.G.

0,75 L 75

CONTORNI

Accompagnements



VENDURE MISTE DI STAGIONE GRIGLIATE 12
Légumes mixtes de saison grillés



INSALATA MISTA 9
Salade mixte



CESTINO DI PATATINE FRITTE 7
Panier de frites

BURGER GOURMÈ

Nos Burgers Signature

Medaglioni di manzo da noi realizzati con tagli di carne selezionati, aromi e spezie.

Médailles de bœuf préparés par nos soins avec des morceaux de viande sélectionnés, des herbes et des épices.

BELIN

22

Doppio hamburger di manzo (2x190 gr), ketchup, cipolla rossa, gorgonzola, pomodoro, bacon croccante.

Double burger de bœuf (2x190 gr), ketchup, onions rouges, gorgonzola, tomates, bacon croustillant, crispy bacon.



PIGOGGIU

19

180 gr burger di Melanzane, pomodoro, lattuga, maionese di soia al basilico.

180 gr burger d'aubergines, tomates, salade, mayo aux soya et basilic.



BESUGO

18

190 gr di manzo, crema di olive, stracchino e pinoli tostati.

190 gr Bœuf, crème d'olives, stracchino, pignons de pin tostés.



CAMALLO

18

190 gr di manzo, insalata, gorgonzola, formaggio bianco, pomodoro, salame piccante.

190 gr Bœuf, gorgonzola, fromage blanc, tomate, salami piquante.



BRATTA

18

190 gr di manzo, Cheddar, Lattuga, Salsa BBQ, Cipolla Caramellata in un Bun di Pane Croccante.

190 gr Bœuf, cheddar, salade, sauce BBQ, onions caramélisés.

CONTORNI

Accompagnements



VENDURE MISTE DI STAGIONE GRIGLIATE

Légumes mixtes de saison grillés

12



INSALATA MISTA

Salade mixte

9



CESTINO DI PATATINE FRITTE

Panier de frites

7



ALLERGENI NON È VELENO

ALLERGEN IS NOT POISON



INFORMAZIONI ALLERGENI

Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico od intollerante:

*glutine • crostacei • uova • pesce • arachidi • soia • latte • frutta a guscio
sedano • senape • semi di sesamo • anidride solforosa e solfiti
lupini • molluschi*



ALLERGEN INFORMATION

If you suffer from allergies or food intolerances report it to our staff that will put you in a position to avoid all food containing products to which you are allergic or intolerant:

*gluten • crustaceans • eggs • fish • peanuts • soy • milk • nuts
celery • mustard • sesame seeds • sulphur dioxide
lupines • molluscs*



AVVISO CONTAMINAZIONE CROCIATA

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni: glutine • crostacei • uova • pesce • arachidi • soia • latte • frutta a guscio • sedano • senape • semi di sesamo • anidride solforosa e solfiti • lupini • molluschi e che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o di buffet.



LA LIGURIA È TERRA DI CONFINE RACCHIUSA TRA IL MARE E LE ALPI

L
A

L
I
G
U
R
I
A

È la Liguria terra leggiadra.
Il sasso ardente, l'argilla pulita,
s'avvivano di pampini al sole.

È gigante l'ulivo.
A primavera appar dovunque
la mimosa effimera.

Ombra e sole s'alternano
per quelle fondi valli
che si celano al mare,
per le vie lastricate che vanno in su,
fra campi di rose, pozzi e terre spaccate,
costeggiando poderi e vigne chiuse.

In quell'arida terra il sole striscia
sulle pietre come un serpe.
Il mare in certi giorni
è un giardino fiorito.
Reca messaggi il vento.
Venere torna a nascere
ai soffi del maestrale.

O chiese di Liguria,
come navi disposte a esser varate!

VINCENZO CARDARELLI

poeta, 1887 - 1959



TRADIZIONE DI FAMIGLIA

ITALIANO

Da bambino, mio nonno mi portava sempre
in questo luogo, da lui chiamato
"la campagna", un posto con un significato
particolare, come per il resto della famiglia.
Su questa filosofia si basa "a cassa garba",
su radici profonde quanto la Liguria.

Buon divertimento!

Dario e Sara

FRANÇAIS

Quand j'étais enfant, mon grand-père
m'emmenait toujours dans cet endroit,
qu'il appelait « la campagne », un lieu avec
une signification particulière, comme pour
le reste de la famille.
"A cassa garba" est basée sur cette philosophie,
avec des racines aussi profondes que la Ligurie.

Amusez-vous bien !

Dario e Sara



*Buon divertimento
Dario e Sara*





Cassa garba

LA TERRAZZA DI GIADA

— ✦ —

TRADIZIONE DI FAMIGLIA

— ✦ —

Da bambino, mio nonno mi portava sempre in questo luogo, da lui chiamato “la campagna”, un posto con un significato particolare, come per il resto della famiglia. Su questa filosofia si basa “a cassa garba”, su radici profonde quanto la Liguria.

*Buon divertimento
Dario e Sara*

— ✦ —

I liguri sono di due categorie:
quelli attaccati ai propri luoghi
come patelle allo scoglio
che non riusciresti mai a spostarli,
e quelli che per casa hanno
il mondo ed ovunque siano
si trovano come a casa loro.
Ma anche i secondi,
ed io sono dei secondi,
tornano regolarmente a casa,
restano attaccati al loro paese
non meno dei primi.

— ✦ —

ITALO CALVINO
scrittore

— ✦ —

Servizio, pane e coperto 3

— ✦ —

Service, pain et couvert 3

— ✦ —