

Caseh

RESTAURANTE

O Caseh Restaurante começa muito antes de sua inauguração, há mais de um século atrás aonde o amor, a força e o trabalho da cultura italiana são passados por suas gerações por décadas.

Com a 2ª Guerra Mundial, fazendo com que muitos italianos procurassem pouso e segurança em nosso país, o bisavô Antônio Di Angelis, carinhosamente lembrado por nono, vem para o Brasil, conhece Dona Mariquinha e aqui em nossa cidade, encontraram suas terras para formar sua família e iniciar seu negócio, as lavouras de Café. Eles tiveram 5 filhos e um deles o Sr. Nicola Di Angelis junto com sua senhora Maria Marcon, aqui na Fazenda Nossa Senhora da Piedade, deu continuidade ao legado de seu pai.

Sempre a frente do seu tempo, empreendedor e um pai zeloso de seus 11 filhos, o senhor Nicola além das atividades rurais, abriu um restaurante que durante 22 anos ele cuidou e administrou com toda hospitalidade e sabor do campo em suas refeições e fez isto até seus 90 anos idade.

A Família Di Angelis assim fizeram um histórico rico em memórias, grandes acontecimentos, lindos momentos feitos por grandes homens e mulheres fortes, que deram origem a várias famílias.

Hoje com a 4ª geração, sendo filhos de Antônio Di Angelis e Hercília Fortes, os bisnetos Nicola Di Angelis Neto, Giovanne Fortes Di Angelis e Viviane Fortes Di Angelis, receberam o convite a continuar a gestão do restaurante do avô, e fizeram surgir o Caseh Restaurante.

O Nome Caseh, veio através de um sonho. Um dia antes da reunião dos irmãos, para sentarem e conversarem sobre o novo projeto que Giovanne e Nicola queriam encabeçar a pedido de seu avô, e ainda sem contar a irmã sobre a continuidade da gestão; Viviane teve um sonho na noite anterior a reunião, onde via um restaurante sendo administrado por eles, um portal de tijolos com a escrita Caseh ao lado de correntes de escravos (antigamente na Fazenda Piedade aonde esta situado o restaurante, viveram alguns escravos). Quando contou aos irmãos sobre o sonho, todos se emocionaram, pois ainda não tinham conversado sobre a possibilidade de fazer um novo restaurante e a mensagem do sonho veio para firmar o nascimento deste novo projeto em suas vidas.

Assim surgiu o nome Caseh Restaurante. Foram meses de preparação e aperfeiçoamento do local. Durante a pandemia, todos se empenharam dia e noite até sua inauguração.

O restaurante com uma localização bem próxima da cidade, e acesso pela rodovia Oswaldo Cruz Km 11, com todos os atributos que um restaurante no campo pode oferecer, dotado de uma paisagem belíssima, um clima agradável em todas as estações do ano, cercado por tudo que a natureza pode nos agraciar, como árvores, lagos, riachos, animais, flores, pássaros, surge integrado com uma excelente gastronomia e receptividade, para que nossos clientes tenham a melhor experiência gastronômica e guardem bons momentos em suas memórias.

É assim, com a alma do campo, muito amor e dedicação, que queremos fazer o melhor por nossos clientes, e juntos tenhamos momentos inesquecíveis que ficam guardados na memória por gerações em gerações.

Família servindo família.

 *Entradas* 

CESTINHA DE PÃES FEITOS ARTESANALMENTE COM PASTAS DA CASA (SANTO EXPEDITO, INTEGRAL, DE ALHO, AUSTRALIANO E BRIOCHE)	\$ 39
BRUSCHETAS DE POLENTA POLENTA FRITA COM PARMESÃO E GELEIA DE TOMATE CASEH	\$ 22
DA MARLI CONSERVA DE BACALHAU COM PÃES DA CASA	\$ 39
PROVOLETA PROVOLONE NA CHAPA QUENTE COM TOMATE CEREJA E ALHO CONFITADO, ACOMPANHA MELAÇO COM LIMÃO	\$ 49
MINI PASTÉIS MINI PASTEIS RECHEADOS COM MIX DE QUEIJO	\$ 36
BARRA DE CEREAL PANCETA CROCANTE COM GELEIA CASEH	\$ 34
TARTAR DE ATUM ACOMPANHA TORRADAS DE PÃO DE ALHO	\$ 50
STEAK TARTAR DE MIGNON SERVIDO NA CESTINHA DE PARMESÃO	\$ 55

 *Porções* 

DADINHO DE TAPIOCA ACOMPANHA GELÉIA DE PIMENTA E MELAÇO	\$ 38
DA DIDI TORRESMO CROCANTE E A DELICIOSA POLENTA FRITA DA CASA	\$ 39
BATATA FRITA PORÇÃO DE BATATA FRITA	\$ 22
MIX DE LINGUIÇA PORÇÃO DE LINGUIÇA DE PERNIL, APIMENTADA E ANGUS	\$ 58
BOLINHO DE SALMÃO	\$ 26

 Saladas 

SALADA COMPLETA

ALFACE, TOMATE, RÚCULA, PALMITO, MANGA

\$ 18

SALADA CASEH

ALFACE, RÚCULA, MAÇÃ VERDE, GORGONZOLA, NOZES (ACOMPANHA MOLHO DE MEL E MOSTARDA)

\$ 22

 Vegetariano 

PANELINHA DE LEGUMES

BRÓCOLIS, CENOURA, ABOBRINHA E PALMITO GRATINADO COM CATUPIRY

\$ 59

TABUA DE LEGUMES GRELHADOS NA PARRILLA

REGADO COM AZEITE DE ERVAS

\$ 36

 Da Casa 

FILÉ ALEMÃO

FILÉ MIGNON EMPANADO RECHEADO COM PROVOLONE, ACOMPANHADO DE BATATA GRATIN E ARROZ COM ERVAS E AMENDOAS

\$ 117

MIGNON COM FONDUTA DE QUEIJOS TRUFADO

TIRAS DE MIGNON COM FONDUTA DE QUEIJOS COM AZEITE TRUFADO E COGUMELOS

\$ 85

MIGNON A PARMEGIANA

ACOMPANHADO DE ARROZ E FRITAS

\$ 89

ARROZ DE CUPIM

ARROZ COM CUPIM DESFIADO, COZIDO AO PRÓPRIO CALDO, BANHADO AO MOLHO BECHAMEL E QUEIJO GRANA PADANO

\$ 68

FILET AU POIVRE

FILÉ MIGNON AO MOLHO POIVRE, ACOMPANHA RISOTO DE FUNGHI TRUFADO

\$ 105

Cortes / Parrilla

 *Carnes*

ANCHO 2

ANCHO GRELHADO NA PARRILLA AO MOLHO PORCINI COM ARROZ E BATATA RUSTICA

\$ 79

SCALOPE MIGNON 2

SCALOPE DE MIGNON ASSADO NA PARRILLA COM NHOQUE DOURATI E COGUMELOS FINALIZADO COM GRANA PADANO

\$ 98

CHORIZO 2

CHORIZO GRELHADO NA PARRILLA ACOMPANHADO DE BATATA RUSTICA E BRÓCOLI NA MANTEIGA E ALHO

\$ 88

SHORT RIB 2 2

SHORT RIB GRELHADO NA PARRILLA AO MOLHO CHIMICHURRI ACOMPANHADO DE ARROZ, FAROFA E VINAGRETE

\$ 175

COSTELA 12h 2 2

COSTELA DE ANGUS DESMANCHANDO AO MOLHO DE CHIMICHURRI!! ACOMPANHADA DE ARROZ, FAROFA E VINAGRETE

\$ 169

 *Frango*

FILÉ DE SOBRECOXA 2

FILÉ DE SOBRECOXA GRELHADO NA PARRILLA A COMPANHADO DE LEGUMES SALTEADOS NO AZEITE E BATATA RUSTICA

\$ 59

 *Pork*

PRIME RIB *DUROC 2

PRIME RIB DUROC GRELHADO NA PARRILLA, COBERTO COM CHUTNEY DE MANGA ACOMPANHADO DE PURÊ DE CABOTIÃ E ARROZ

\$ 85

ADICIONAIS

- NHOQUE DE ERVAS FINAS DA DONA HERCÍLIA \$ 18
- ARROZ \$ 9
- FAROFA \$ 11
- VINAGRETE \$ 11
- PURÊ DE ABÓBORA CABOTIÃ COM GORGONZOLA \$ 16
- BATATA RÚSTICA \$ 12
- LEGUMES SALTEADO \$ 11
- PURÊ DE BATATA \$ 9
- FEIJÃO \$ 7

*Somos uma cozinha Slow Food.
Nossos pratos são preparados artesanalmente e preparados na hora, especialmente para você.*

Risotos

RISOTO DE ALHO PORÓ E *ZESTE DE LIMÃO SICILIANO

ACOMPANHADO DE STEAK DE ANCHO

(*Zeste nada mais é que raspinhas da casca do limão)

\$ 112

RISOTO DE CAMARÃO

RISOTO DE QUEIJOS ACOMPANHADO DE CAMARÕES G

\$118

RISOTO DE MIGNON

RISOTO COM CUBINHOS DE MIGNON E TOQUE DE GORGONZOLA

\$ 78

Do Mar

ATUM AO GERGELIM

ATUM SELADO COM CROSTA DE GERGELIM ACOMPANHADO DE MAIONESE DEFUMADA DE BATATA DOCE EM CUBOS

\$ 96

SALMÃO GRELHADO

AO MOLHO CASEH (VERMUTH, ESPUMANTE) ACOMPANHADO DE COUSCOUS MARROQUINO COM NOZES

\$ 110

MINI MORANGA COM CAMARÃO

MORANGA COM CREME DE MOQUECA E CAMARÕES, ACOMPANHADO DE ARROZ DE AMÊNDOAS E FAROFA DE BANANA

\$120

Massas

NHOQUE DE ERVAS FINAS

\$ 55

GNOCCHI DORATI

NHOQUE DE BATATA DOURADO COM RAGU DE COGUMELOS TRUFADO FINALIZADO COM QUEIJO GRANA PADANO

\$ 78

RAVIOLI 4 QUEIJOS

GOUDA, BRIE, GORGONZOLA E PARMESÃO AO POMODORO

\$ 58

RAVIOLI DE BUFFALA

RAVIOLI DE MUSSARELA DE BUFFALA COM RASPAS DE LIMÃO SICILIANO AO MOLHO POMODORO DA CASA

\$ 58

Pratos Mulecada

PARME KIDS

PARMEGIANA INFANTIL

\$ 52

MACARRÃO

MÓLHOS POMODORO, BRANCO OU ALHO E ÓLEO COM TIRINHAS DE MIGNON

\$ 48

PRATO DA VOVÓ

ARROZ BRANCO COM TIRINHAS DE MIGNON E FRITAS OU PURÊ DE BATATA

*Recomendamos para crianças até 13 anos

\$ 48

Sobremesas

ARROZ DOCE CASEH RECEITA TRADICIONAL DA CASA	\$ 14
BRIGADEIRO DA SILVIA PARA COMER DE COLHER	\$ 14
BANANA CASEH BANANA GRELHADA NA PARRILLA RECHEADA COM DOCE DE LEITE COM SORVETE DE CREME	\$ 36
BANOFFE DA FER MASSA DE TORTA COM BANANA, DOCE DE LEITE DA CASA E CHANTILL	\$ 24
DOCE DE LEITE COM MOUSSELINE DE DOCE DE LEITE E JACK DANIELS E MACADAMIA	\$ 12
PICOLÉ CHOCOLATE, COCO, MORANGO, MILHO, DOCE DE LEITE, UVA, FLOCOS, LIMÃO E LEITE CONDENSADO	\$ 9
PETIT GATEAU ACOMPANHADO COM SORVETE DE CHOCOLATE E GANACHE	\$ 24
PUDIM DE LEITE CONDENSADO	\$ 14
ROMEU E JULIETA CASEH GOIABADA CREMOSA COM MIX DE CASTANHA, REQUEIJÃO DE CORTE COM DELICIOSO SORVETE DE GOIABA	\$ 28
SORVETE CHOCOLATE, CREME (BOLA)	\$ 14
ZERO AÇUCAR DOCE DE LEITE CASEIRO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E MACADÂMIA	\$ 17

Prá Levar

ARROZ DOCE CASEH	\$ 20
BANOFFE DA FER	\$ 26
DOCE DE LEITE	\$ 28
DOCE DE LEITE ZERO AÇUCAR	\$ 28
PÃES ARTESANAIS CONGELADO	\$ 22
KIT COMIDA DE PEIXE, PERFEITO PARA A DIVERSÃO DA CRIANÇA NO LAGO	\$ 5

Bebidas

Água

ÁGUA COM GÁS	\$ 6
ÁGUA SEM GÁS	\$ 5

Refri

ÁGUA TÔNICA ANTARTICA	\$ 7
COCA-COLA	\$ 7
COCA ZERO	\$ 7
GUARANÁ	\$ 7
GUARANÁ ZERO	\$ 7
SODA LIMONADA	\$ 7
SCHWEPES CITRUS	\$ 7
SCHWEPES CITRUS LEVE DE AÇUCAR	\$ 7

Cervejas

BADEN BADEN 600ML (CRISTAL, GOLD, IPA, WITBIER)	\$ 22
COLORADO LAGER 600ML	\$ 22
CORONA LONG NECK	\$ 12
MALZBIER BRAHMA LONG NECK	\$ 10
HEINEKEN 600ML	\$ 19
HEINEKEN LONG NECK	\$ 12
HEINEKEN ZERO LONG NECK	\$ 12
ORIGINAL 600ML	\$ 17
STELLA 550ML	\$ 17
STELLA LONG NECK	\$ 12
STELLA SEM GLÚTEN LONG NECK	\$ 12
SPATEN 600ML	\$ 18
SPATEN LONG NECK	\$ 12
QUARTETTO LAGER (PILSEN) 500ML	\$ 22
QUARTETTO 500ML (IPA, ESB (INGLESA), WEISS, BELGIAN STRONG GOLD ALE (BELGA))	\$ 28

Chopp Artesanal

AVÓS PURÍSSIMA 300ML PURO MALTE, NOTAS DE MALTE LUPULO NOBRE ALEMÃO COM AROMA HERBAL E LEVE FRUTADO. TEOR ALCÓLICO 4,7%	\$ 15
---	-------

Sucos Naturais

ABACAXI	\$ 12
ABACAXI C/ HORTELÃ	\$ 12
LARANJA	\$ 12
LIMÃO	\$ 12
MELANCIA	\$ 12
UVA INTEGRAL	\$ 13
MARACUJA	\$ 12
MORANGO	\$ 13

Soda Italiana

(MAÇA VERDE, CRANBERRY, LICHIA, FRUTAS VERMELHAS, TANGERINA, SICILIANO, MORANGO E GENGIBRE)

\$ 17

Drinks

APEROL SPRITZ (Aperol, laranja, água com gás e espumante)	\$ 34
BOULEVARDIER (Campari, vermouth Rosso e Jack Daniels)	\$ 34
CAIPIRINHA (Limão, cachaça branca, xarope de açúcar e gelo)	\$ 34
CAIPIRINHA DE JACK DANIELS (Limão, jack daniels, xarope de açúcar e gelo)	\$ 36
CAIPIRINHA DE CERVEJA (Limão, cachaça prata, xarope de açúcar e cerveja corona)	\$ 42
CAIPIROSKA SMIRNOFF (Limão, morango, maracujá, melancia e abacaxi)	\$ 34
CAIPIROSKA CIROC (Limão, morango, maracujá, melancia e abacaxi)	\$ 36
COSMOPOLITAN (Vodka, Contreau, limão e xarope de Cranberry)	\$ 33
DRINK DA VI (Xarope de maçã verde, espumante, cachaça branca, gengibre e geléia de pimenta)	\$ 34
GIN TÔNICA TANQUERAY ou GORGON'S (Limão siciliano, hibisco com laranja bahia ou maçã verde)	\$ 36
LIMONCELLO SPRITZ (Limão siciliano, licor limoncello, água com gás e espumante)	\$ 33
MARACUJACK (Jack Daniels, Maracuja e xarope de açúcar)	\$ 36
MOSCOW MULE (Vodka, refrigerante de gengibre, limão, com espuma de gengibre e limão siciliano) cítrico levemente adoçado	\$ 38
NEGRONI (Campari, vermouth Rosso e gin)	\$ 34
MOJITO (Limão, hortelã, rum e água com gás)	\$ 33



DECAFFEINATO

DECAFFEINATO E INTENSO COM NOTAS DE CACAU E TORRADO **INTENS. 7** - 40ML

\$ 7

FORTE

ENCORPADO E EQUILIBRADO COM NOTAS DE FRUTAS VERMELHAS **INTENS.7** - 40ML

\$ 7

LEGGERO

LEVE E REFRESCANTE COM NOTAS DE CACAU E CEREAL **INTENS. 6** - 40ML

\$ 7

RISTRETTO (CARIOCA)

ENCORPADO E PERSISTENTE COM NOTAS DE CACAU E TORRADO **INTENS. 9** - 25ML

\$ 7

RISTRETTO INTENSO

INTENSO E LICOROSO COM NOTAS AMADEIRADO E PICANTE **INTENS. 12** - 25ML

\$ 7

BRAZIL ORGANIC

UMA ARÁBICA ORGÂNICO DA SAVANA DO BRASIL **INTENS. 4** - 25ML

\$ 7

CAFFÈ NOCCIOLA

CAFÉ COM SABOR DE AVELÃ - 40ML

\$ 7

CAFFÈ VANILIO

COM SABOR DE BAUNILHA COM TEXTURA SEDOSA E AROMA QUENTE - 40ML

\$ 7

CAFFÈ BIANCO

COM LEITE 130ML

\$ 9

SPECULOOS LATTE

BEBIDA COMBINADA DE CAFÉ, LEITE E DOCE DE LEITE CREMOSO

\$ 13

CAFÉ COADO NA TAÇA

\$ 8



Doses



Cachaça

MATO DENTRO PRATA	\$ 10
MATO DENTRO OURO	\$ 13
MATO DENTRO MEL, LIMÃO E CAMBUCI	\$ 17

Whisky

BLACK LABEL	\$ 32
RED LABEL	\$ 22
JACK DANIELS	\$ 28
JACK DANIELS HONEY	\$ 28

Vodka

SMIRNOFF	\$ 22
ABSOLUT	\$ 26
CIROC	\$ 28

Licores

LICOR 43	\$ 32
AMARULA	\$ 24
FRANGÉLICO	\$ 32
COINTREAU	\$ 17
BAYLES	\$ 24

Gin

TANQUERAY	\$ 28
GORDON	\$ 22

Bitters

APEROL	\$ 22
CAMPARI	\$ 22



ESPUMANTES

CASA VALDUGA DEMI-SEC	\$ 119
CHANDON RESERV BRUT	\$ 187
PANIZZON MOSCATEL	\$ 79
PANIZZON PROSECCO	\$ 79
PANIZZON ROSE	\$ 79
PANIZZON CHARDONAY	\$ 79

BRANCOS

NEDEBURG SAUVIGNON BLANC - AFRICA DO SUL	\$149
BENJAMIN NIETO SUAVE - ARGENTINO	\$ 79
CANCELLER TORRONTES- ARGENTINO	\$ 79
CANCELLER CHARDONNAY- ARGENTINO	\$ 79
CAVA NEGRA CHARDONNAY - ARGENTINA (MEIA GARRAFA)	\$ 69
DON MELLO DE UCO TORRONTES - ARGENTINA	\$ 95
DON MELLO DE UCO SAUVIGNON BLANC - ARGENTINA	\$ 95
CONCHA Y TORO CHARDONNAY BLANC - CHILE	\$ 79
G7 RESERVA CHARDONNAY - CHILE	\$ 89
GALITOS ALENTEJANO - PORTUGAL	\$ 79
VIA LATINA ALVARINHO VERDE - PORTUGAL	\$179
DI MALLO -SAUVIGNON BLANC - URUGUAI	\$ 79
DI MALLO -CHARDONNAY - URUGUAI	\$ 79
JP. CHENET -CHARDONNAY - FRANÇA	\$135

ROSES

NEDEBURG - AFRICA DO SUL	\$ 110
ALAMOS MALBEC ROSE - ARGENTINA	\$ 179
DON MELLO DE UCO - ARGENTINA	\$ 95
DON MELLO CABERNET FRANC - ARGENTINA	\$ 95
CONCHA Y TORO - CHILE	\$ 79
G7 RESERVA MERLOT ROSE - CHILE	\$ 89
LA BARONE TEMPRANILLO - ESPANHA	\$ 76
BARON D'ARIGNAC - FRANÇA	\$ 105
BERN ESPRINT MEDITERRANEE - FRANÇA	\$ 260
PISCINE ROSE - FRANÇA	\$ 179
DÍ MALLO ROSE - URUGUAY	\$ 79
JP. CHENET - GRENACHE-CINSAULT - FRANÇA	\$135
SERVIÇO DE ROLHA (POR ROLHA)	\$ 45

 *Vinhos* 

TINTOS

ALMA NEGRA MISTERIO – ARGENTINA	\$ 229
BENJAMIN MALBEC - ARGENTINA	\$ 79
CAVA NEGRA MALBEC - ARGENTINA (MEIA GARRAFA)	\$ 59
CHAC CHAC CABERNET FRANC - ARGENTINA	\$ 90
DON MELLO DE UCO - CABERNET FRANC - ARGENTINA	\$ 95
DON MELLO DE UCO - TEMPRANILLO - ARGENTINA	\$ 95
DON MELLO DE UCO - MALBEC - ARGENTINA	\$ 95
D.V. CATENA CABERNET MALBEC - ARGENTINA	\$ 189
NIETO SENETINER MALBEC - ARGENTINA	\$ 129
NIETO SENETINER CABERNET SAUVIGNON - ARGENTINA	\$ 129
TRAPEZZIO MALBEC - ARGENTINA	\$ 95
CASILLERO DEL DIABLO- CABERNET SAUVIGNON - CHILE	\$ 115
CASILLERO DEL DIABLO - CARMENERE - CHILE	\$ 115
G7 CABERNET SAUVIGNON - CHILE	\$ 79
G7 MERLOT RESERVA - CHILE	\$ 79
G7 CARMENERE - CHILE	\$ 79
LOS RISCOS PINOT NOIR - CHILE	\$ 90
SAN JOSE DE APALTA CABERNET SAUGNION - CHILE	\$ 165
SAN JOSE DE APALTA CARMENERE - CHILE	\$ 165
J P CHENET CABERNET - SYRAH – FRANÇA	\$ 135
TORRE ROMANICA PUGLIA PRIMITIVO - ITALIA	\$ 125
CASA GRANDE CABERNET FRANC - URUGUAY	\$ 129
CASA GRANDE TANNAT - URUGUAY	\$ 129
DI MALLO CARMENERE - URUGUAY	\$ 79
DI MALLO MERLOT - URUGUAY	\$ 79
DI MALLO TANNAT - URUGUAI	\$ 79
SERVIÇO DE ROLHA (POR ROLHA)	\$ 45