

# 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.*

# Caseh

RESTAURANTE

## Entradas

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

## Porções

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

# Caseh

RESTAURANTE

## Saladas

### SALADA COMPLETA

ALFACE, TOMATE, RÚCULA, PALMITO, MANGA

\$ 18

### SALADA CASEH

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

\$ 22

## Vegetariano

### PANELINHA DE LEGUMES

BRÓCOLIS, CENOURA, ABOBRINHA E PALMITO GRATINADO COM CATUPIRY

\$ 42

### TABUA DE LEGUMES GRELHADOS NA PARRILLA

REGADO COM AZEITE DE ERVAS

\$ 30

## Risoto

### 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 MIGNON

RISOTO COM CUBINHOS DE MIGNON E TOQUE DE GORGONZOLA

\$ 78

# Casch

RESTAURANTE

Cortes / Parrilla

## Carnes

**ANCHO**  \$ 79  
ANCHO GRELHADO NA PARRILLA AO MOLHO PORCINI COM ARROZ E BATATA RUSTICA

**SCALOPE MIGNON**  \$ 98  
SCALOPE DE MIGNON ASSADO NA PARRILLA COM NHOQUE DOURATTI E COGUMELOS FINALIZADO COM GRANA PADANO

**FRALDINHA**  \$ 75  
FRALDINHA GRELHADA NA PARRILLA ACOMPANHADA DE BATATA RUSTICA E BRÓCOLI NA MANTEIGA E ALHO

**SHORT RIB -**  \$ 169  
SHORT RIB GRELHADO NA PARRILLA AO MOLHO CHIMICHURRI ACOMPANHADO DE ARROZ, FAROFA E VINAGRETE

**COSTELA 12h -**  \$ 169  
COSTELA DE ANGUS DESMANCHANDO AO MOLHO DE CHIMICHURRI!! ACOMPANHADA DE ARROZ, FAROFA E VINAGRETE

## Frango

**FILÉ DE SOBRECOXA**  \$ 59  
FILÉ DE SOBRECOXA GRELHADO NA PARRILLA ACOMPANHADO DE LEGUMES SALTEADOS NO AZEITE E BATATA RUSTICA

**BACCHETTA AO MILHO VERDE** \$ 69  
SOBRECOXA GRELHADO NA PARRILLA ACOMPANHADO RISOTO DE MILHO VERDE REGADO AO BALSÂMICO

## Pork

**PRIME RIB \*DUROC**  \$ 85  
PRIME RIB DUROC GRELHADO NA PARRILLA, COBERTO COM CHUTNEY DE MANGA ACOMPANHADO DE PURÊ DE CABOTIÁ E ARROZ

**COSTELA PREMIUM \*DUROC**  \$ 169  
COSTELA SUINA DUROC DESMANCHANDO!! ACOMPANHADA DE ARROZ, FAROFA E VINAGRETE  
\*DUROC É UMA RAÇA SUÍNA QUE TEM COMO CARACTERÍSTICA UM ALTO MARMOREIO, CONFERINDO ,MAIS SABOR E SUCULÊNCIA

### ADICIONAIS

- NHOQUE DE ERVAS FINAS DA DONA HERCÍLIA \$ 18
- ARROZ \$ 9
- FAROFA \$ 11
- VINAGRETE \$ 11
- PURÊ DE ABÓBORA CABOTIÁ COM GORGONZOLA \$ 16
- BATATA SAUTÉ \$ 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.

# Caseh

RESTAURANTE

## Da Casa

<b>FILÉ ALEMÃO</b>	\$ 98
FILÉ MIGNON RECHEADO COM PROVOLONE , ACOMPANHADO DE BATATA GRATIN E ARROZ COM ERVAS E AMENDOAS	
<b>MIGNON COM FONDUTA DE QUEIJOS TRUFADO</b>	\$ 85
TIRAS DE MIGNON COM FONDUTA DE QUEIJOS COM AZEITE TRUFADO E COGUMELOS	
<b>MIGNON A PARMEGIANA</b>	\$ 89
ACOMPANHADO DE ARROZ E FRITAS	

## Do Mar

<b>SALMÃO GRELHADO AO MOLHO CASEH (VERMUTH, ESPUMANTE)</b>	\$ 92
ACOMPANHADO DE COUSCOUS MARROQUINO COM NOZES	
<b>MINI MORANGA COM CAMARÃO</b>	\$ 95
MORANGA COM CREME DE MOQUECA E CAMARÕES, ACOMPANHADO DE ARROZ DE AMÊNDOAS E FAROFA DE BANANA	

## Massas

<b>NHOQUE DE ERVAS FINAS</b>	\$ 55
<b>GNOCCHI DORATI</b>	\$ 78
NHOQUE DE BATATA DOURADO COM RAGU DE COGUMELOS TRUFADO FINALIZADO COM QUEIJO GRANA PADANO	

## Pratos Molecada

<b>MACARRÃO</b>	\$ 39
MOLHOS POMODORO, BRANCO OU ALHO E ÓLEO COM TIRINHAS DE MIGNON	
<b>PRATO DA VOVÓ</b>	\$ 42
ARROZ BRANCO COM TIRINHAS DE MIGNON E FRITAS OU PURÊ DE BATATA	

\*Recomendamos para crianças até 13 anos

TODOS OS PRATOS SERVEM 

# Caseh

RESTAURANTE

## Sobremesa

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

## Prá Levar

<b>DOCE DE LEITE</b>	\$ 22
<b>ARROZ DOCE CASEH</b>	\$ 20
<b>BANOFFE DA FER</b>	\$ 26
<b>GELEIA DE TOMATE</b>	\$ 18
<b>DOCE DE LEITE ZERO AÇUCAR</b>	\$ 28
<b>PÃES ARTESANAIS CONGELADO</b> (SANTO EXPEDITO, INTEGRAL, DE ALHO, AUSTRALIANO E BRIOCHE)	\$ 22

## Cafés

<b>NESPRESSO</b>	\$ 6
<b>DECAFFEINATO</b> DECAFFEINATO E INTENSO COM NOTAS DE CACAU E TORRADO <b>INTENSIDADE 7</b> - 40ML	
<b>FORTE</b> ENCORPADO E EQUILIBRADO COM NOTAS DE FRUTAS VERMELHAS <b>INTENSIDADE 7</b> - 40ML	
<b>LEGGERO</b> LEVE E REFRESCANTE COM NOTAS DE CACAU E CEREAL <b>INTENSIDADE 6</b> - 40ML	
<b>RISTRETTO</b> ENCORPADO E PERSISTENTE COM NOTAS DE CACAU E TORRADO <b>INTENSIDADE 9</b> - 25ML	
<b>RISTRETTO INTENSO</b> INTENSO E LICOROSO COM NOTAS AMADEIRADO E PICANTE <b>INTENSIDADE 12</b> - 25ML	
<b>COADO NA TAÇA</b>	\$ 8
- CHAPADA DE MINAS (notas frutas amarelas caramelizadas com chocolate)	
- MANTIQUEIRA DE MINAS (notas sensoriais Licor laranja e frutas amarelas com caramelo)	
- ARARA (notas sensoriais chocolate, caramelo e maracujá)	
- <b>GEISHA</b>	\$ 9
(café mais pontuado no mundo em 2018 pelo cup of excellence, experiência sensorial extravagante com notas de flores de jasmim)	
<b>KIT RAÇÃO DE PEIXE PARA CRIANÇADA JOGAR NO LAGO</b>	\$ 5

# Casech

RESTAURANTE

## Bebidas

### Água

ÁGUA COM GÁS \$ 6

ÁGUA SEM GÁS \$ 5

### Refri

ÁGUA TÔNICA ANTARTICA \$ 7

COCA \$ 7

COCA ZERO \$ 7

GUARANÁ \$ 7

GUARANÁ ZERO \$ 7

SODA LIMONADA \$ 7

SCHWEPES TONICA \$ 7

SCHWEPES CITRUS \$ 7

SCHWEPES CITRUS ZERO \$ 7

### Cervejas

SPATEN LONG NECK \$ 11

MALZBIER BRAHMA LONG NECK \$ 10

CORONA LONG NECK \$ 12

STELLA LONG NECK \$ 11

STELLA SEM GLÚTEN LONG NECK \$ 11

HEINEKEN LONG NECK \$ 11

HEINEKEN ZERO LONG NECK \$ 11

ORIGINAL 600ML \$ 16

STELLA 550ML \$ 16

SPATEN 600ML \$ 16

HEINEKEN 600ML \$ 17

COLORADO LARGER 600ML \$ 18

BADEN BADEN 600ML \$ 22

(CRISTAL, GOLD, IPA, WITBIER)

### Chopp Artesanal

AVÓS PURÍSSIMA 300ML \$ 14

PURO MALTE, NOTAS DE MALTE LUPULO NOBRE ALEMÃO  
COM AROMA HERBAL E LEVE FRUTADO. TEOR ALCÓLICO 4,7%

### Sucos Naturais

SUCO ABACAXI \$ 11

SUCO ABACAXI C/ HORTELÃ \$ 11

SUCO DE LARANJA \$ 11

SUCO DE LIMÃO \$ 11

SUCO DE LIMÃO c/ HORTELÃ \$ 11

SUCO DE MELANCIA \$ 11

SUCO DE UVA INTEGRAL \$ 12

SUCO DE MARACUJA \$ 11

SUCO DE MORANGO \$ 12

### Soda Italiana

SABORES \$ 17

MAÇA VERDE, CRANBERRY, LICHIA, TANGERINA, SICILIANO

MORANGO E GENGIBRE

### Drinks

DRINK DA VI \$ 34

(Maça verde, xarope de maça verde, espumante  
cachaça envelhecida, gengibre e geléia de pimenta)

MOSCOW MULE \$ 34

(Vodka, refrigerante de gengibre, limão, com espuma de  
gengibre e limão siciliano) cítrico levemente adoçado

APEROL SPRITZ \$ 32

(Aperol, laranja, água com gás e espumante)

CAIPIRINHA \$ 32

CAIPIROSKA DE CERVEJA \$ 39

(Cerveja, limão, vodka, corona garrafa)

CAIPIROSKA CIROC \$ 34

CAIPIROSKA SMIRNOFF \$ 32

CAIPIRINHA DE JACK DANIELS \$ 36

MARACUJACK \$ 36

(Jack Daniels, Maracuja e xarope de açúcar)

GIN TÔNICA TANQUERAY\* \$ 36

SABORES

- CLASSICA ( LIMÃO SICILIANO)

- HIBISCO COM LARANJA BAHIA

- MAÇA VERDE

NEGRONI \$ 34

(Campari, vermouth Rosso e gin)

BOULEVARDIER \$ 34

(Campari, vermouth Rosso e Jack Daniels)

MOJITO \$ 33

(Limão, hortelã, rum e água com gás)

COSMOPOLITAN \$ 33

(Vodka, Cointreau, limão e suco de Cranberry)

LIMONCELLO SPRITZ \$ 33

(Limão siciliano, licor limoncello, água com gás e espumante)

RED BULL \$ 15

# Casech

RESTAURANTE

## *Doses*

### *Cachaça - dose*

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

### *Licores - dose*

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

### *Whisky - dose*

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

### *Gin - dose*

TANQUERAY	\$ 28
GORDON	\$ 22

### *Vodka - dose*

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

### *Bitters - dose*

APEROL	\$ 22
CAMPARI	\$ 22

# Casech

RESTAURANTE

## Vinhos

### ESPUMANTES

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

### BRANCOS

NEDEBURG SAUVIGNON BLANC - AFRICA DO SUL	\$109
BENJAMIN NIETO SUAVE - 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 LATINO 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
CONCHA Y TORO - CHILE	\$ 79
G7 RESERVA MERLOT ROSE - CHILE	\$ 89
LA BARONE TEMPRANILLO - ESPANHA	\$ 76
BARON D'ARIGNAC - FRANÇA	\$ 105
BERNE ESPRINT MEDITERRANEE - FRANÇA	\$ 260
PISCINE ROSE - FRANÇA	\$ 179
DI MALLO ROSE - URUGUAY	\$ 79
JP. CHENET - GRENACHE-CINSAULT - FRANÇA	\$135

SERVIÇO DE ROLHA (POR ROLHA)

\$ 45

# Caseh

RESTAURANTE

## 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
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	\$ 79
SAN JOSE DE APALTA CABERNET SAUGNION - CHILE	\$ 165
J P CHENET CABERNET - SYRAH – FRANÇA	\$ 135
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
<b>SERVIÇO DE ROLHA (POR ROLHA)</b>	<b>\$ 45</b>