

LA CASCINA DEI SAPORI: MENU DI PRIMAVERA

Come ad ogni cambio di stagione, La Cascina dei Sapori rinnova il proprio menu con proposte che utilizzano, esaltandoli, **prodotti di stagione** della miglior qualità.



Il locale, unica pizzeria in Lombardia ad avere ottenuto due spicchi sulla guida 2013 del **Gambero Rosso** e la **certificazione STG** per la vera pizza napoletana, ha senza dubbio l'eccellenza qualitativa tra i concetti base che ne caratterizzano la filosofia.

Lo testimonia **Antonio Pappalardo** (pizzaiolo e proprietario) utilizzando farine ottenute dalla **macinatura a pietra** e selezionando con attenzione tutti gli ingredienti per la farcitura delle pizze, sempre con un occhio di riguardo ai prodotti di stagione.



Il menu varia quindi quattro volte l'anno, rinnovando e cambiando le proposte delle **famose pizze** tradizionali, stagionali, da degustazione e in teglia alla romana, dei piatti di cucina a **degustazione** e dell'ampia scelta di **dolci**, tutti rigorosamente fatti in casa.



Contatti:

La Cascina dei Sapori
via Almici, 1 – Rezzato (BS)

tel. 030 2593557

www.lacascinadeisapori.it