



*La cascina dei sabbori*  
Antonio Pappalardo

## LA PIZZA E LE SUE FORME

Farine macinate a pietra. Lunghe lievitazioni. Prodotti stagionali e di qualità.

Ricerca e passione.

### PIZZE CLASSICHE NAPOLETANE

MARGHERITA NAPOLETANA 8,00 euro  
con pomodoro, bufala campana, basilico fresco e Olio extravergine di Oliva

MARINARA NAPOLETANA 6,00 euro  
con pomodoro, aglio fresco e origano organico

### PIZZE CLASSICHE TRADIZIONALI

MARGHERITA 7,00 euro  
con pomodoro e mozzarella fiordilatte di Agerola

L'ACCIUGA DI CETARA 8,50 euro  
con pomodoro, fiordilatte e origano

IL CAPPERO DI PANTELLERIA E L'ACCIUGA DI CETARA 9,00 euro  
con pomodoro, fiordilatte e origano

PROSCIUTTO E FUNGHI 8,00 euro  
con pomodoro, fiordilatte, funghi champignons e prosciutto cotto

LA FOLLIA 9,00 euro  
con Bufala DOP, pomodorini, basilico, grana Padano e Crudo di Parma ris. 24 mesi

PIZZA DELLA CASCINA 9,00 euro  
con Bufala DOP e a fine cottura insalatina, pomodorini e Crudo di Parma ris. 24 mesi

*La cascina dei sabbori*  
Antonio Pappalardo

## **PIZZE CLASSICHE STAGIONALI**

**MORTADELLA "PASQUINI"** 10,00 euro  
con fiordilatte, puntarelle e stracchino delle Pertiche Alte

**POLIPO AL FORNO** 12,00 euro  
con fiordilatte, carciofi saltati e ricotta affumicata

**SALSICCIA E FRIARIELLI** 10,00 euro  
con provola fresca, salsiccia abbrustolita e friarielli

**PORCALOCA® (prosciutto cotto d'oca)** 11,00 euro  
con fiordilatte, misticanza, pistacchi caramellati e robiola di Roccaverano

**OSSOCOLLO DI MANGALICA** 11,00 euro  
con fiordilatte, cavolo romano, formaggella Taii e castagne

**GUANCIALE NOSTRANO** 11,00 euro  
con fiordilatte, cavolfiore e taeggio di Malga

**"SAPORI D'INVERNO"** 11,00 euro  
con fiordilatte, puntarelle, zucca, cavolo nero e Stracchino delle Pertiche Alte

**CALZONE DI SCAROLA** 10,00 euro  
con provola, scarola e olive di Gaeta

**CARCIOFO SALTATO** 12,00 euro  
con fiordilatte, burrata e Crudo di Parma ris. 24 mesi

## **PIZZA IN TEGLIA ALLA ROMANA**

Trancio farcito con Crudo di Parma ris. 24 mesi e burrata pugliese 8,00 euro

Trancio imbottito con provola, cavolo nero, zucca e nocciole 8,00 euro

*La cascina dei sapori*  
Antonio Pappalardo

## PIZZE DA DEGUSTAZIONE

MORTADELLA "PASQUINI" con stracchino delle Pertiche alte	14,00 euro
MOZZARELLA FIORDILATTE DI AGEROLA con datterino e basilico fresco	10,00 euro
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA con datterino e origano	12,00 euro
PARMIGIANA 2.0 con grill di melanzane, burrata pugliese, datterino confit e basilico fresco	16,00 euro
CRUDO DI PARMA riserva 24 mesi e burrata pugliese	17,00 euro
JAMON IBERICO DE BELLOTA CAPA NEGRA RESERVA con fiordilatte, stracchino delle Pertiche Alte e rucoletta	30,00 euro
GRILL DI CAPASANTA con insalata di carciofi al limone e semi di papavero	25,00 euro
UN GAMBERO ROSSO INCAVOLATO NERO con fiordilatte, crudo di gambero rosso, cavolo nero, burrata e nocciole	30,00 euro
FISH & CHIPS A MODO MIO... con fiordilatte, noci di capasanta fritte, chicharritas, crema all'uovo e finocchi all'aceto di mele	26,00 euro
SEPPIA SALTATA con fiordilatte, panna acida, puntarelle e chips di Topinambur	23,00 euro
IL MIO BOLLITO... con fiordilatte, cappello del prete al vapore, salsa verde, dadolata di sedano e carote	24,00 euro
IL CONIGLIO E I SUOI PROFUMI... con fiordilatte, coniglio cotto lentamente, capperi e mandorla di Noto tostata	25,00 euro
SPECK D'ANATRA con fiordilatte, datterino confit, puntarelle, misticanza e cialda croccante di Grana Padano	25,00 euro
PIZZA TOSTA con fiordilatte, fontina d'Alpeggio e prosciutto cotto d'oca	20,00 euro

## CUCINA A DEGUSTAZIONE

### LE FRITTURE

Il nostro fritto di pesce leggero ma gustoso	15,00 euro
Fritto di calamari e gamberi rossi Sicilia	14,00 euro
Fritto di calamari	12,00 euro
Frittura mista all'italiana della Cascina	9,00 euro
Crocchè di patate	2,00 euro/pz
Mini Calzone fritto con provola, scarola e olive di Gaeta	3,00 euro/pz
Pizzelle di Melanzane	2,00 euro/pz
Arancino di riso con ragù e fiordilatte	2,00 euro/pz
"Pizzina" frita con burrata e crudo di Parma ris. 24 mesi	3,00 euro/pz
Chips di patate con la nostra maionese e il nostro ketchup	3,50 euro

### HAMBURGER CON IL NOSTRO PANE E LE CHIPS DI PATATE

Hamburger di manzo con pomodori e insalatina	12,00 euro
Cavolo nero	1,00 euro
Burrata	1,00 euro
Cialda croccante di Grana Padano	1,00 euro
Guancialetto croccante	1,00 euro
Fontina d'Alpeggio	1,00 euro

### LE PASTE

Pasta "mischiata" con cavolfiore e vongole veraci	10,00 euro
Ravioli di patate ripieni con fontina al timo saltati con guazzetto al coniglio	12,00 euro

### DAL MARE

Polipo al forno con crema di ceci	12,00 euro
Baccalà leggermente scottato su crema di friarielli, olive di Taggia e datterino confit	15,00 euro

### DALLA LAMA

Prosciutto crudo di Parma ris. 24 mesi	50 gr. 7,00 euro
Mortadella "Pasquini"	50 gr. 6,00 euro
Porcaloca®	50 gr. 6,00 euro
Jamon Iberico de Bellota Capa Negra Reserva	50 gr. 12,00 euro

## I DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

ZUPPA AL CIOCCOLATO con cremoso allo zabaione, frolla e lamponi selvatici	6,00	euro
SORBETTO AL MANDARINO con crumble al cacao e crema al latte	7,00	euro
VIN BRULE' "A MODO MIO" con gelato al fiordilatte, morbido alle nocciole, pistacchi caramellati e ristretto al vin brulé	7,00	euro
TIRAMISU' SCOMPOSTO... cremoso al mascarpone, il nostro savoiardo e caffè	5,00	euro
CHEESE CAKE "PAN DI STELLE" con biscotti Pan di Stelle, crema di ricotta e mascarpone e pompelmo rosa	6,00	euro
TORTINO con mirtilli e cacao al vapore, salsa mou e menta ghiacciata	7,00	euro
"MATCHA" con gelato al the verde "Matcha", bietole, mandorla di Noto salata e fave di cacao	7,00	euro
CREME BRULEE	5,00	euro
I NOSTRI GELATI...	2,00	euro/pallina

## VINI DOLCI E LIQUORI

Verduzzo Friulano passito - A. Gigante	5,00	euro
Muscat Rivesaltes - Domaine Joliette	4,00	euro
Liquore artigianale alla liquirizia	3,00	euro
Liquore artigianale al cioccolato fondente	3,00	euro
Il nostro VOV	3,00	euro
Liquore artigianale alla crema di limoni di Sorrento	3,00	euro
Limoncello di Sorrento IGP	3,00	euro
Grappe selezione Jacopo Poli (Morbida, secca e barricata)	3,00	euro
Amari (chiedere al personale)	3,00	euro
Rum Zacapa Solera Gran Reserva - etichetta Bianca centenario	8,00	euro
Rum agricole Panama 18 anni rum Nation	10,00	euro
Rum agricole Barbados millesimato 2002	7,00	euro
Scotch Whisky single malt - Oban distillery	6,00	euro
Whisky "Aberfeldy" single malt single cask 12 anni - Douglas of Drumlanrig	8,00	euro
Cognac Courvoisier - Le cognac de Napoleon	4,00	euro
Cognac vsop - Peyrat	5,00	euro
Bas Armagnac tre Stelle - Baron de Lustrac	4,00	euro



*La cascina dei saboyi*  
Antonio Pappalardo

## AYINGER ALLA SPINA

<b>KELLER</b> Birra Bionda non filtrata ALC. 4,9%	0,20 lt	2,50	euro
	0,40 lt	4,00	euro
<b>LAGER HELL</b> Birra Bionda filtrata ALC. 4,9%	0,20 lt	2,50	euro
	0,40 lt	4,00	euro

## BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA ALLA SPINA

<b>LAGHE' 0,33 lt</b> American Pale Ale, colore dorato carico dal fresco bouquet e dal piacevole sapore agrumato con note di frutta tropicale. ALC. 5,2%	4,00	euro
---	------	------

## AYINGER IN BOTTIGLIA

<b>BRAU WEISSE 0,50 lt</b> Birra Hefe Weizen ad alta fermentazione. ALC. 5,1%	5,00	euro
<b>ALTBAIRISCH DUNKEL 0,50 lt</b> Birra Ambrata del tipo export scura a bassa fermentazione. ALC. 5,0%	5,00	euro
<b>RADLER 0,50 lt</b> Birra mista con limonata. ALC. 2,6%	5,00	euro
<b>BIRRA STAGIONALE</b> Chiedere al personale	5,00	euro

## BALADIN IN BOTTIGLIA

<b>ISAAC 0,75 lt</b> Birra bianca prodotta con frumento, speziata con coriandolo e arance sbucciate ALC. 5,0%	14,00	euro
<b>WAYAN 0,75 lt</b> Birra leggermente torbida, prodotta con cinque cereali. Frizzante rinfrescante con note fruttate ALC. 5,8%	14,00	euro
<b>NORA 0,75 lt</b> Birra esotica dedicata all'Egitto prodotta con grano di Kamut di colore caldo e ambrato ALC. 6,8%	14,00	euro
<b>SUPER 0,75 lt</b> Ispirata alle birre d'Abbazia, con profumi di frutti tropicali ed un retrogusto di mandorla ALC. 8,0%	14,00	euro

## BIRRIFICIO 32 IN BOTTIGLIA

<b>CURMI 0,75 lt</b> Birra speziata ottenuta con farro e malto d'orzo, di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia ALC.5,8%	13,00	euro
<b>OPPALE 0,75 lt</b> Birra chiara molto luppolata, di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia ALC. 5,5%	13,00	euro
<b>AUDACE 0,75 lt</b> Birra bionda forte doppio malto speziata, di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia ALC. 8,4%	13,00	euro



## BIRRIFICIO DEL BORGO IN BOTTIGLIA

RE ALE 0,75 lt 13,00 euro

Ispirata alle tradizionali India Pale Ale inglesi. Profumo intenso dato dall'abbondante luppolatura, dotata di buon corpo, al naso offre affascinanti note agrumate e pepate. Finale amaro. ALC. 6,4%

DUCHESSA 0,75 lt 13,00 euro

Birra al farro ispirata alle classiche Saison belghe. La schiuma abbondante e pannosa libera aromi fruttati e floreali. Luppolatura moderata e leggera acidità rendono la birra fresca e piacevole dall'inizio alla fine. ALC. 5,8%

ENKIR 0,75 lt 13,00 euro

Birra prodotta con un antico cereale che dona meravigliose note resinose e speziate che si sposano alla perfezione con quella di frutta e polpa gialla. Delicata, morbida ed equilibrata. ALC. 6,1%

CORTIGIANA 0,75 lt 13,00 euro

Aroma ammaliante, in cui i profumi agrumati e floreali dati dal luppolo si sposano alle note mielate del malto con una intrigante nota speziata nel finale. ALC. 5%

## BIRRIFICIO DEL DUCATO IN BOTTIGLIA

VIA EMILIA 0,75 lt 14,00 euro

"Pils" di bassa fermentazione, caratterizzata da aromi floreali ed erbacei. Equilibrata ed elegante, semplice ed appagante ALC. 5,0%

A.F.O. 0,75 lt 15,00 euro

Birra di alta fermentazione, color ramato, è caratterizzata dall'utilizzo di 9 luppoli differenti che conferiscono profumi agrumati e di frutta esotica ALC. 5,4%

SALLY BROWN 0,75 lt 15,00 euro

Birra di alta fermentazione, color ebano scuro, imposta sugli aromi dati dai ben 11 malti presenti. Le tostature ricordano il caffè d'orzo e la cenere, accompagnate da sentori caramellati ALC. 5,2%

CHIMERA 0,75 lt 16,00 euro

Birra di alta fermentazione rifermentata in bottiglia dal color tonaca di frate, ispirata alla tradizione delle grandi birre belghe di Abbazia. Aromi caramellati, di frutta sotto spirito e leggere tostature ALC. 8,0%

## BIRRIFICIO MATTHIAS MULLER "IL MASTROBIRRAIO" IN BOTTIGLIA

LA BIANCA 0,50 lt 5,00 euro

Un "Classico" retrogusto tipico del farro, dissetante e molto digeribile grazie al suo lievito delicato ALC. 4,8%

LA MEDEA 0,50 lt 6,00 euro

Omaggio alla Sicilia e ai suoi aromi, corposa con sentori d'arancia ed un finale di vaniglia. Prodotta con malti di frumento e farro ALC. 6,0%

## BIRRIFICIO SAN PAOLO IN BOTTIGLIA

IPE' 0,75 lt 12,00 euro

Ambrata in puro stile U.S.A. con utilizzo di luppoli americani dal forte sapore agrumato e dal bouquet floreale. Vi colpirà la sua complessità aromatica. ALC. 6,5%

PECAN 0,75 lt 12,00 euro

Soffice, rotonda e leggermente fruttata. Semplice con una piacevole luppolatura. Kolsch – style (Germana le from Cologne). ALC. 5,0%

## PROPOSTE AL BICCHIERE

Prosecco Valdobbiadene Extra Dry - La Tordera	3,00 euro
Franciacorta Brut - Lantieri	4,00 euro
Curtefranca Bianco - Lantieri	3,00 euro
Lugana "Ca' Lojera" - Ca' Lojera	3,00 euro
Curtefranca Rosso - Lantieri	3,00 euro
Sangiovese Montecucco bio 2008 - Collemassari	3,00 euro

## SPUMANTI

### *Veneto*

Prosecco di Valdobbiadene Sup. Docg Extra Dry - La Tordera	16,00 euro
Prosecco di Valdobbiadene Superiore Docg Brut - La Tordera	16,00 euro

### *Lombardia*

Franciacorta Docg Brut - Lantieri	20,00 euro
Franciacorta Docg Extra Brut - Lantieri	20,00 euro
Franciacorta Docg Saten - Lantieri	25,00 euro
Franciacorta Docg Cuvee Prestige - Ca' del Bosco	35,00 euro
Franciacorta Docg Brut Blanc de Blancs - Cavalleri	35,00 euro
Franciacorta Docg Brut - Corte Fusia	25,00 euro

## CHAMPAGNE

Champagne Grand Reserve Brut - Beaumont	50,00 euro
Champagne Fleur Blanche Blanc de Blancs - Beaumont	60,00 euro
Champagne Blanc De Blancs - Ruinart	80,00 euro

## VINI BIANCHI

### *Lombardia*

Lugana Doc - Ca' Lojera	15,00 euro
Lugana imperiale - Monte Cicogna	15,00 euro
Lugana Le Creete - Ottella	19,00 euro
Curtefranca Bianco - Lantieri	15,00 euro
Seresa - Cascina Belmonte	18,00 euro

### *Alto Adige*

Gewurztraminer - Endrizzi	19,00 euro
Muller Thurgau - Endrizzi	17,00 euro
Enosi - Baron di Pauli	26,00 euro

### *Friuli*

Sauvignon Doc - Petrusa	17,00 euro
Ribolla Gialla - Villanova	20,00 euro

### *Veneto*

Soave Classico - Piero Pan	19,00 euro
----------------------------	------------

### *Campania*

Greco di Tufo - Feudi di San Gregorio	18,00 euro
Fiano di Avellino - Feudi di San Gregorio	18,00 euro
Falanghina - Feudi di San Gregorio	16,00 euro

## VINI ROSSI

### *Lombardia*

Groppello - Montecicogna	15,00 euro
Singia "Senza Solfiti" - Cascina Belmonte	14,00 euro
Curtefranca Rosso - Lantieri	15,00 euro
Merlot (Vino A Km "0") - Maccaboni	13,00 euro

### *Alto Adige*

Lagrein - Endrizzi	16,00 euro
Kalkofen Classico Superiore - Baron di Pauli	20,00 euro

### *Toscana*

Morellino di Scansano - Serpaia di Endrizzi	18,00 euro
Chianti Classico - San Fedele	18,00 euro

*La cascina dei sapori*