



CASCINA DEI SAPORI

PER INIZIARE

- Chips di patate leggere ma gustose • 5
- Crocchè di patate • 3 € al pezzo
- Pizzella di melanzane • 3 € al pezzo

- Arancino di riso con ragù e provola • 3 € al pezzo
- Pizzina frita con crudo e burrata • 3 € al pezzo
- Pizzina frita "montanara" con pomodoro e grana • 3 € al pezzo
- Mini Calzone fritto con pomodoro, fiordilatte e basilico • 3 € al pezzo



- Burger limousine • 15
- 200 gr. manzo limousine, insalata, pomodori, guacamole e fontina



- Calamari* fritti • 15
- Calamari* e gamberi* fritti • 18

Per i nostri impasti utilizziamo farine integrali e semi-integrali. Consigliamo la condivisione.



TONDA

- MARINARA • 8
- MARGHERITA FIORDILATTE • 10
- MARGHERITA BUFALA • 10
- COSACCA • 10
pomodoro san Marzano, Provolone del Monaco e basilico *impasto orzo*
- CAPPERO DI SALINA E ACCIUGA DI CETARA • 13
pomodoro, fiordilatte e origano
- CASCINA • 14
bufala e a fine cottura insalata, pomodorini e crudo di Parma
- FOLLIA • 14
bufala, pomodorini, grana, basilico e crudo di Parma
- NDUJA DI SPILINGA • 16
fiordilatte, kaki, ricotta di bufala e cipolla caramellata *impasto orzo*
- CICORIA E ALICI • 16
bufala, cicoria saltata, salsa di alici marinate, datterino confit e peperoncino *impasto orzo*
- VIAGGO IN SICILIA • 19
fiordilatte, gambero rosso "Gobbetto", Baba Ganoush, sesamo d'Ispica, cipolla e origano
- PARMIGIANA • 15
bufala, melanzane fritte, datterino confit, chips di Parmigiano e basilico
- CIAUSCOLO E TARTUFO • 18
fiordilatte, Ciauscolo (salame morbido), tartufo nero, radicchio e nocciole
- MORTADELLA "TOSTATA" • 16
fiordilatte, coriandolo, porro e mela
- PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE • 16
fiordilatte, marmellata di fichi e robiola di capra
- AUTUNNO • 16
fiordilatte, zucca, taleggio, carciofi e castagne arrosto



DEGUSTAZIONE

- BURRATA E POMODORO • 14
- BUFALA E POMODORO • 14
- CRUDO E BURRATA • 20
- CIPOLLA CAMELLATA taleggio di Malga • 18
- GAMBERO ROSSO* burrata, carciofi e nocciole • 28
- CULATELLO DI ZIBELLO spaccatelle e melassa di fichi • 27
- CARPACCIO DI RICCIOLA* caviale croccante "cru caviar", cipolla e kaki • 26

TRANCIO ALLA ROMANA



- CRUDO E BURRATA • 12
- COTTO ARTIGIANALE fiordilatte, fichi e robiola di capra • 12
- CIPOLLA E TALEGGIO • 12

MENU DEGUSTAZIONE

• ANTONIO PAPPALARDO •

Servito per tutti gli ospiti del tavolo

PIZZINA FRITTA Gambero e Burrata

TRANCIO ALLA ROMANA Cotto Artigianale

TONDA "Autunno"

TONDA *impasto orzo* Cicoria e Alici

DEGUSTAZIONE Culatello di Zibello

TORTA DI ROSE E ZABAJONE AL MARSALA

30 €
Escluse
le bevande

60 €
Accompagnato dalla
nostra selezione di vini

Se sei un soggetto allergico, avvisa il personale, che saprà indicarti la presenza o meno nei nostri prodotti degli ingredienti considerati allergeni dalla normativa europea. I prodotti contrassegnati con * possono essere congelati o surgelati all'origine.

I 14 ALLERGENI PRINCIPALI (Reg CE 1169/2011)

Sedano, Pesce, Senape, Cereali (Con glutine), Soia, Lupini, Arachidi, Noci e frutta a guscio, Anidride solforosa, Molluschi, Crostacei, Uova, Latte, Semi di sesamo.