



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

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, basilico e olio evo "Unico" *impasto orzo*

CAPPERO DI SALINA E ACCIUGA DI CETARA • 13

pomodoro, fiordilatte e origano

FOLLIA • 14

bufala, pomodorini, grana, basilico e crudo di Parma

CASCINA • 14

bufala e a fine cottura insalata, pomodorini e crudo di Parma

PARMIGIANA • 15

bufala, melanzane fritte, datterino confit, chips di Parmigiano e basilico

NDUJA DI SPILINGA • 15

pomodoro, fiordilatte, oliva Caiazzana e datterino confit

BURRATA E ALICI MARINATE • 15

fiordilatte, polvere di capperi, fiori di zucca *impasto orzo*

BAGOSS E ZUCCHINE • 15

fiordilatte, Bagoss estivo, paprika dolce e zucchine alla scapece *impasto orzo*

TONNO E CIPOLLE • 16

fiordilatte, Buzzonaglia di tonno rosso, cipolla rossa, capperi, olive semi dry e sesamo di Ispica

PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE • 15

fiordilatte, friggitelli, insalata valeriana e formaggio taleggio



DECUSTAZIONE

BURRATA E POMODORO • 14

BUFALA E POMODORO • 14

CRUDO E BURRATA • 20

RICCIOLA* • 28

cipolla rossa all'aceto di lamponi e olive

TONNO ROSSO* • 28

burrata, battuta di pomodoro e capperi

ROAST BEEF TONNATO • 24

zucchine, stracciatella affumicata, salsa tonnata e polvere di capperi

TRANCIO ALLA ROMANA



CRUDO E BURRATA • 12

PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE • 12

friggitelli, insalata valeriana e formaggio taleggio

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.



CASCINA DEI SAPORI

MENÙ ANTONIO PAPPALARDO

• *Il menù sarà servito per tutti gli ospiti del tavolo* •

I nostri impasti con cotture e consistenze differenti

PIZZINA FRITTA
con crudo e burrata

TRANCIO ALLA ROMANA
con prosciutto cotto artigianale, friggirelli,
insalata valeriana e formaggio taleggio

TONDA "PARMIGIANA"
con bufala, melanzane fritte,
datterino confit, Parmigiano e basilico

TONDA *impasto orzo*
con Bagoss estivo, fiordilatte, paprika dolce
e zucchine alla scapece

DEGUSTAZIONE
con tonno rosso, burrata, battuta di pomodoro e capperi

GELATO MANTECATO FIOR DI PANNA
CON ALBICOCHE CARAMellate



30 €

Escluse le bevande



50 €

*Accompagnato dalla
nostra selezione di vini*