



CASCINA DEI SAPORI

PER INIZIARE

- Chips di patate leggere ma gustose • 5 €
- Crocche' di patate • 3 €/pz
- Pizzella di Melanzane • 3 €/pz

- Arancino di ragù e provola • 3 €/pz
- Pizzina frita con crudo e burrata • 3 €/pz
- Pizzina frita "montanara" con pomodoro e grana • 3 €/pz
- Pizzina frita con gambero rosso* e burrata • 5 €/pz
- Mini Calzone fritto con pomodoro, fiordilatte e basilico • 3 €/pz



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



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

Su richiesta, le pizze tonde e degustazione sono disponibili con impasto senza glutine e mozzarella senza lattosio.



TONDA

pizze signature Antonio Pappalardo

- MARINARA • 8 €
- MARGHERITA FIORDILATTE • 10 €
- MARGHERITA BUFALA • 11 €
- COSACCA • 11 €
pomodoro Crovarese, Pecorino e basilico
- CAPPERO DI SALINA E ACCIUGA DI CETARA • 14 €
pomodoro, fiordilatte e origano
- PARMIGIANA • 16 €
bufala, melanzane, datterino confit, chips di Parmigiano e basilico
- MEDITERRANEA • 16 €
baba Ganoush, peperone di Senise, primo sale, datterino e olio al rosmarino
- CASCINA • 16 €
bufala e a fine cottura insalata, pomodorini e crudo di Parma
- GAMBERO* ROSSO E TARTUFO NERO • 20 €
fiordilatte, ceci, yuzu e finocchio
- MARINARA 2021 • 17 €
pomodoro Crovarese, aglio nero, alici marinate e foglie di capperi
- COTTO ARTIGIANALE • 17 €
fiordilatte, funghi Cardoncelli al timo e parmigiano
- CAPOCOLLO • 17 €
fiordilatte, fichi e burrata
- 'NDUJA DI SPILINGA • 17 €
fiordilatte, pomodoro, olive caiazzane e datterino confit
- ORTO D'ESTATE • 17 €
fiordilatte, cipolla rossa, capperi, pistacchio, pomodoro kumato e peperone crusco



DEGUSTAZIONE

- BURRATA E POMODORO • 14 €
- BUFALA E POMODORO • 14 €
- CRUDO E BURRATA • 20 €
- GAMBERO* ROSSO • 28 €
datterino giallo, burrata, yuzu e pistacchio
- ROAST BEEF • 25 €
zucchine, cipolla, parmigiano e peperone di Senise
- CEVICHE DI TONNO* ALALUNGA • 26 €
funghi Cardoncelli, macadamia e stracciatella affumicata

TRANCIO ALLA ROMANA



- CRUDO E BURRATA • 12 €
- COTTO ARTIGIANALE • 12 €
funghi cardoncelli al timo e Parmigiano

MENU DEGUSTAZIONE

• ANTONIO PAPPALARDO •

Servito per tutti gli ospiti del tavolo

- Pizzina frita "Montanara"
- Trancio alla romana crudo e burrata
- Tonda Parmigiana
- Tonda Gambero e tartufo
- Degustazione Roast beef
- Fragole, lime e menta
- 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.