



CASCINA DEI SAPORI

## PER INIZIARE

- Chips di patate leggere ma gustose • 6 €
- Crocche' di patate • 3 €/pz
- Pizzella di Melanzane • 3 €/pz

- Arancino di riso con ragù e provola • 3 €/pz
- Pizzina frita con crudo e burrata • 6 €/pz
- Pizzina frita "montanara" con pomodoro e grana • 4 €/pz
- Mozzarella in carrozza • 4 €/pz
- Mini Calzone fritto con pomodoro, fiordilatte e basilico • 4 €/pz



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



- Calamari\* fritti • 16 €
- Calamari\* e gamberi\* fritti • 18 €

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



## TONDA

- MARGHERITA FIORDILATTE • 11 €
- MARGHERITA BUFALA • 12 €
- BUFALA EXTRA • 17 €  
pomodoro, bufala, emulsione al basilico, datterino confit e parmigiano 50 m.
- COSACCA • 12 €  
pomodoro, pecorino e basilico
- MARINARA 2.0 • 16 €  
pomodoro Crovarese, aglio nero, capperi, oliva caiazzana, origano e sarde di montisola
- CAPPERO E ACCIUGA • 16 €  
pomodoro, capperi di salina, acciuga di cetara, burrata e origano
- MASTUNICOLA • 16 €  
lardo, basilico, pepe lungo nero, pecorino e pomodori verdi
- ORTO DI PRIMAVERA • 18 €  
fave, stracciatella affumicata, agretti, puntarelle e cipolla rossa
- PARMIGIANA • 18 €  
bufala, melanzane, basilico, chips di grana e datterino confit
- LOERTIS E BAGOSS • 18 €  
asparago selvatico, fiordilatte, bagoss e limone
- SALMERINO ALPINO • 20 €  
fiordilatte, salmerino in olio cottura, sedano rapa e salsa bernese
- CASCINA • 17 €  
bufala e a fine cottura insalata, pomodorini e crudo di Parma 24 m.
- CAPRICCIOSA • 18 €  
fiordilatte, culatta cotta, funghi Cardoncelli al timo, carciofi e parmigiano
- SPALLA DI MAIALE NERO BRADO • 19 €  
fiordilatte, robiola e friggittelli
- 'NDUJA • 17 €  
fiordilatte, pomodoro, nduja di spilinga, olive caiazzane e datterino confit



## DEGUSTAZIONE

- BURRATA E POMODORO • 14 €
- BUFALA E POMODORO • 14 €
- CRUDO E BURRATA • 22 €
- CANTABRICO • 22 €  
pomodoro, stracciatella, acciuga del mar cantabrico e granello di capperi
- PECORA GIGANTE BERGAMASCA • 25 €  
pecora marinata nel dashi, robiola, puntarelle e pepe lungo nero
- CIPOLLA BIONDA CAMELLATA E TALEGGIO • 18 €

## TRANCIO ALLA ROMANA



- CRUDO E BURRATA • 12 €
- CIPOLLA CAMELLATA E TALEGGIO • 12 €
- CULATTA COTTA, BUFALA AFFUMICATA E SENAPE • 12 €

## MENU DEGUSTAZIONE

• ANTONIO PAPPALARDO •

*Servito per tutti gli ospiti del tavolo*

- Pizzina frita con spalla di maiale nero e burrata
- Trancio alla romana culatta cotta, bufala affumicata e senape
- Tonda loertis e bagoss
- Tonda salmerino, sedano rapa e salsa bernese
- Degustazione pecora gigante bergamasca

Paris brest al pistacchio

35 € • 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. Alcuni prodotti freschi, subiscono il processo di abbattimento rapido della temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare.

**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.

coperto e servizio • 3€