



CASCINA DEI SAPORI

CARTA DEI FRITTI

Chips di patate leggere ma gustose • 6 €

Crocche' di patate • 3 €/pz

Pizzella di Melanzane • 3 €/pz

Valdostana 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 orsino, capperi, oliva caiazzana, origano e agone (sarda di lago)

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 D'ESTATE • 18 €

crema di peperone, primo sale, emulsione di sudachi e anacardi, cucunci e rughetta

PARMIGIANA • 18 €

bufala, melanzane, basilico, chips di grana e datterino confit

PROVOLA E PEPE • 17 €

provola di bufala affumicata, pepe lungo nero, limone, datterino arancio e basilico

SALMERINO ALPINO • 20 €

fiordilatte, salmerino in olio cottura, sedano rapa e salsa bernese

CASCINA • 17 €

bufala, scarola liscia, pomodorini datterino e crudo di Parma 24 m.

CAPRICCIOSA ESTIVA • 18 €

fiordilatte, culatta cotta, funghi Cardoncelli al timo, zucchina alla scapece, menta e parmigiano

COPPA DI MORA ROMAGNOLA • 19 €

fiordilatte, papacelle e cacioricotta del cilento

'NDUJA • 17 €

fiordilatte, pomodoro, nduja di spilinga, olive caiazzane e datterino confit

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€



DEGUSTAZIONE

BURRATA E POMODORO • 14 €

BUFALA E POMODORO • 14 €

CRUDO E BURRATA • 22 €

CANTABRICO • 22 €

pomodoro, stracciatella, acciuga del mar cantabrico e granella di capperi

MORTADELLA IMBOTTITA • 22 €

camembert di bufala e rughetta

CIPOLLA BIONDA CAMELLATA E TALEGGIO • 18 €

TRANCIO ALLA ROMANA



CRUDO E BURRATA • 12 €

PRIMO SALE, PEPERONI, RUGHETTA, CUCUNCI ED EMULSIONE DI SUDACHI E ANACARDI • 12 €

CULATTA COTTA, BUFALA AFFUMICATA E SENAPE • 12 €

MENU DEGUSTAZIONE

• ANTONIO PAPPALARDO •

Servito per tutti gli ospiti del tavolo

Pizzella di melanzane

Trancio alla romana culatta cotta, bufala affumicata e senape

Tonda orto d'estate

Tonda coppa di mora romagnola

Degustazione Cantabrico

Variazione di albicocca, mandorla

35 € • escluse le bevande

60 € • accompagnato dalla nostra selezione di vini