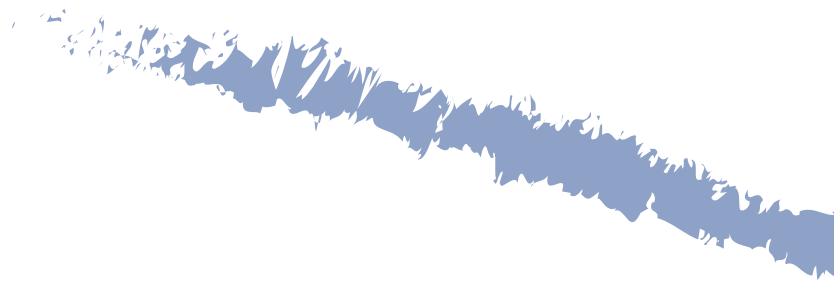
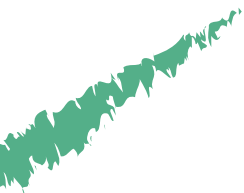




LA 
CASCINA
 **SAPORI**
ANTONIO PAPPALARDO



CARTA DEI FRITTI

Chips di patate leggere ma gustose • 6 €

Crocche' di patate • 3 €/pz

Pizzella di melanzane • 3 €/pz

Frittatina di pasta, ragù bianco e piselli • 4 €/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

Calamari* fritti • 16 € porzione intera / 12 € mezza porzione

Calamari* e gamberi* fritti • 18 € porzione intera / 14 € mezza porzione

Burger limousine • 15 €

200 gr. manzo limousine, insalata, pomodori, guacamole e fontina

MENU DEGUSTAZIONE

• ANTONIO PAPPALARDO •

Servito per tutti gli ospiti del tavolo

Mini calzone fritto, pomodoro, fiordilatte e basilico

Tonda orto di primavera

Tonda polpo e peperone

Degustazione culatello

Trancio alla romana cipolla e taleggio

Fragola, pera, angostura e meringa bruciata

35 € • *escluse le bevande*

65 € • *accompagnato dalla nostra selezione di vini*

CARTA DELLE PIZZE

TONDA

MARGHERITA FIORDILATTE • 12 €

MARGHERITA BUFALA • 13 €

BUFALA EXTRA • 17 €

pomodoro, bufala, emulsione al basilico, datterino confit e parmigiano 50m.

COSACCA • 13 €

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 DI PRIMAVERA • 19 €

asparago, fiori di zuccina glassati, rapa bianca, rabarbaro e sesamo di Ispica

*prodotto soggetto a fermo pesca, in alternativa utilizzeremo l'acciuga di Cetara

PARMIGIANA • 18 €

bufala, melanzane "a funghetto", basilico, chips di grana e datterino confit

PROVOLA E PEPE • 18 €

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

POLPO E PEPERONE • 22 €

fiordilatte, polpo al forno, peperone di Senise, macadamia e cavolo cinese

CASCINA • 18 €

bufala, scarola liscia, pomodorini datterino e crudo di Parma 30 m.

CAPRICCIOSA • 19 €

fiordilatte, culatta cotta, funghi Cardoncelli al timo, carciofi e parmigiano

CAPOCOLLO DI MORA ROMAGNOLA • 20 €

fiordilatte, capocollo, finocchio, arancia e fiore del bosco (formaggio vaccino)

'NDUJA • 18 €

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

DEGUSTAZIONE

BURRATA E POMODORO • 14 €

BUFALA E POMODORO • 14 €

CIPOLLA BIONDA CAMELLATA E TALEGGIO • 18 €

CRUDO E BURRATA • 22 €

CULATELLO DI ZIBELLO • 28 €

carciofi fritti e fonduta al parmigiano

CANTABRICO "KING SIZE" • 28 €

pomodoro, stracciatella, acciuga del mar cantabrico (king size) e granella di capperi

ARAGOSTA • 35 €

arancia, soia e cavolo cinese

TRANCIO ALLA ROMANA

CRUDO E BURRATA • 12 €

CIPOLLA BIONDA CAMELLATA E TALEGGIO • 12 €

CULATTA COTTA, BUFALA AFFUMICATA E SENAPE • 12 €

Su richiesta, tutte le pizze sono disponibili con impasto senza glutine (grano saraceno, amido di mais e farina di riso) e mozzarella senza lattosio.

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€