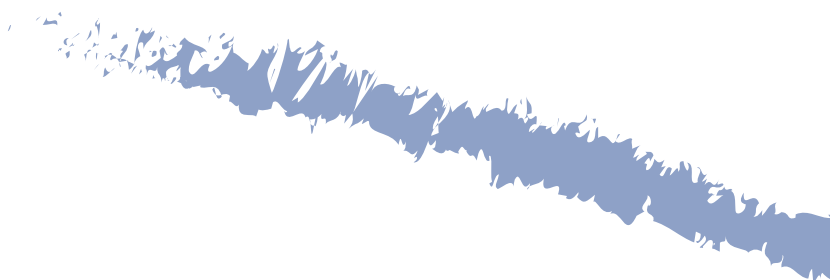
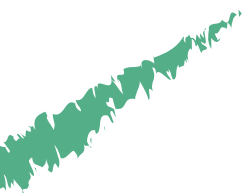




LA 
CASCINA
 **SAPORI**
ANTONIO PAPPALARDO



CARTA DEI FRITTI

Chips di patate leggere ma gustose • 6 €

Crocche' di patate • 4 €/pz

Pizzella di salsiccia, friarielli e provola • 5 €/pz

Frittatina di pasta, ragù bianco e piselli • 5 €/pz
MIGLIOR FRITTATINA DI PASTA SECONDO 50 TOP PIZZA 

Arancino di riso con ragù e provola • 5 €/pz

Pizzina frita con crudo e burrata • 6 €/pz

Pizzina frita "montanara" con pomodoro e grana • 4 €/pz

Mozzarella in carrozza • 5 €/pz

Mini calzone fritto con pomodoro, fiordilatte e basilico • 5 €/pz

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

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

Burger limousine • 18 €

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

MENU

• ANTONIO PAPPALARDO •

Servito per tutti gli ospiti del tavolo

Pizzella salsiccia e friarielli

Trancio alla romana, cavolfiore, mandorla, scarola riccia,
papaccelle agrodolci e olive semidry

Tonda orto d'inverno

Tonda marinara 2.0

Degustazione maialino da latte

Tarte tatin

40 € • escluse le bevande

70 € • accompagnato dalla nostra selezione di vini

CARTA DELLE PIZZE

TONDA

MARGHERITA FIORDILATTE • 14 €

MARGHERITA BUFALA • 15 €

BUFALA EXTRA • 19 €

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

COSACCA • 15 €

pomodoro, pecorino e basilico

MARINARA 2.0 • 18 €

pomodoro Crovarese, aglio orsino, oliva caiazzana, origano e coregone*

CAPPERO E ACCIUGA • 19 €

pomodoro, cappero di salina, acciuga di cetara, burrata e origano

MASTUNICOLA • 18 €

lardo, basilico, pepe lungo nero, pecorino e pomodori verdi

ORTO D'INVERNO • 20 €

patata dolce, cavolo riccio, cavolo romanesco, peperone crusco, rafano e shiso (basilico cinese)

PARMIGIANA • 20 €

bufala, melanzane “a funghetto”, basilico, chips di Parmigiano e datterino confit

PROVOLA E PEPE • 18 €

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

ANGUILLA LACCATA • 22 €

fiordilatte, cavolo cinese, anguilla laccata, anacardi e bergamotto

CASCINA • 20 €

bufala, scarola liscia, pomodorini datterino e crudo “Essentia” sel. Audax

CAPRICCIOSA • 20 €

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

SPALLA DI ANTICHE RAZZE • 20 €

fiordilatte, radicchio variegato, spalla e toma di miniera (latte vaccino)

'NDUJA • 19 €

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

DECUSTAZIONE

BURRATA E POMODORO • 18 €

BUFALA E POMODORO • 18 €

CIPOLLA BIONDA CAMELLATA E TALEGGIO • 20 €

CRUDO “ESSENTIA” SEL. AUDAX E BURRATA • 25 €

MAIALINO DA LATTE • 28 €

maialino da latte cotto nel forno a legna, cavolo cappuccio e senape all'aneto e miele

CANTABRICO “KING SIZE” • 30 €

stracciatella, acciuga del mar Cantabrico (king size) e bbq di confit

MAZZANCOLLE, FUNGHI E PACCASASSI • 32 €

funghi Shiitake, mazzancolle e paccasassi (finocchio di mare)

TRANCIO ALLA ROMANA

CRUDO “ESSENTIA” SEL. AUDAX E BURRATA • 16 €

CIPOLLA BIONDA CAMELLATA E TALEGGIO • 16 €

CAVOLFIORE, MANDORLA, SCAROLA RICCIA, PAPACELLE AGRODOLCI E OLIVE SEMIDRY • 16 €

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