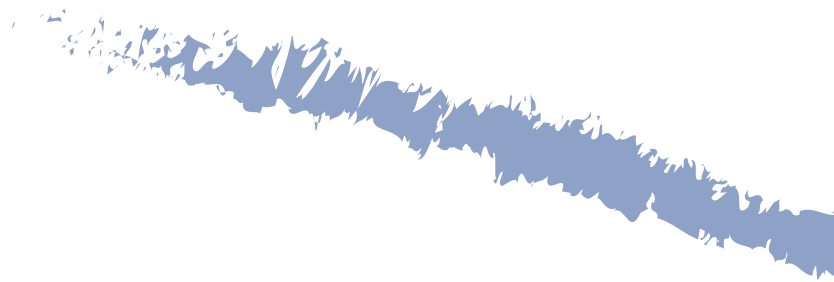
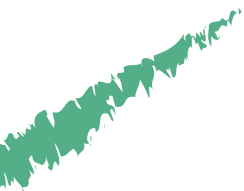




LA   
**CASCINA**  
 **SAPORI**  
ANTONIO PAPPALARDO



## CARTA DEI FRITTI

Chips di patate leggere ma gustose <sup>(3)</sup> • 6€

Crocchè di patate <sup>(7)</sup> • 5€/pz

Pizzelle di cavolfiore, salsa teriyaki e sesamo <sup>(1,3,6,7,11)</sup> • 5€/3pz

Pizzella di salsiccia e friarielli <sup>(1,7)</sup> • 5€/pz

Frittatina di pasta, ragù bianco e piselli <sup>(1,7,9)</sup> • 5€/pz

Frittatina di pasta, cacio e pepe <sup>(1,7)</sup> • 5€/pz

Pizzina frita con crudo e burrata <sup>(1,7)</sup> • 6€/pz

Pizzina frita "montanarina" con pomodoro e Parmigiano <sup>(1,7)</sup> • 5€/pz

Mozzarella in carrozza <sup>(1,3,7)</sup> • 5€/pz

Mini calzone fritto con pomodoro, fiordilatte e basilico <sup>(1,7)</sup> • 5€/pz

## LIEVITATI DA CONDIVISIONE

### DECUSTAZIONE

(4 SPICCHI)

BURRATA E POMODORO "12 ORE" <sup>(1,7)</sup> • 14€

BUFALA E POMODORO "12 ORE" <sup>(1,7)</sup> • 14€

CIPOLLA BIONDA CAMELLATA E TALEGGIO <sup>(1,6,7)</sup> • 15€

DIAVOLA VEGETALE <sup>(1,7,11,12)</sup> • 16€

cavolo romano, tahina e blu del garda

PROSCIUTTO CRUDO RULIANO 30 MESI+  
E BURRATA <sup>(1,7)</sup> • 17€

CANTABRICO "KING SIZE" <sup>(1,4,6,7,10)</sup> • 20€

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

BACCALÀ E CECI <sup>(1,2,7)</sup> • 18€

hummus di ceci, cavolo nero e baccalà\* fritto

### TRANCIO ALLA ROMANA

(4 SPICCHI)

LARDO DI PATANEGRA, MIELE E PECORINO <sup>(1,7)</sup> • 10€

PROSCIUTTO CRUDO RULIANO 30 MESI+  
E BURRATA <sup>(1,7)</sup> • 17€

CIPOLLA BIONDA CAMELLATA E TALEGGIO <sup>(1,6,7)</sup> • 15€

FUNGHI FRITTI, SCAROLA, HUMMUS DI CECI E  
AIOLI <sup>(1,6,11)</sup> • 16€

I prodotti contrassegnati con \* possono essere congelati/surgelati all'origine. Alcuni prodotti freschi hanno subito l'abbattimento rapido della temperatura.

Elenco allergeni: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa, 13 lupini, 14 molluschi

*coperto e servizio* • 3€

# CARTA DELLE PIZZE

## TONDA

MARGHERITA FIORDILATTE <sup>(l.7)</sup> • 14€

MARGHERITA BUFALA <sup>(l.7)</sup> • 16€

COSACCA <sup>(l.7)</sup> • 15€

pomodoro, pecorino e basilico

BUFALA EXTRA <sup>(l.7)</sup> • 19€

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

MARINARA DI LAGO <sup>(l.4)</sup> • 18€

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

CAPPERI E ALICI <sup>(l.4,7)</sup> • 19€

pomodoro, capperi di salina, alici di Cetara, burrata e origano

MASTUNICOLA <sup>(l.7)</sup> • 18€

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

ORTO D'INVERNO <sup>(l.11)</sup> • 20€

topinambur, chips di cavolo riccio, agretti, sesamo e verza rossa

PARMIGIANA <sup>(l.7)</sup> • 20€

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

PROVOLA E PEPE <sup>(l.7)</sup> • 18€

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

ANGUILLA LACCATA <sup>(l.3,4,6,7)</sup> • 24 €

fiordilatte, capuli, bergamotto e anguilla laccata

CASCINA <sup>(l.7)</sup> • 20€

bufala, scarola liscia, pomodorini datterino e prosciutto crudo Ruliano 30 Mesi+

CAPRICCIOSA <sup>(l.7)</sup> • 20€

fiordilatte, culatta cotta, carciofi, funghi cardoncelli al timo e Parmigiano

CAPOCOLLO COTTO <sup>(l.7)</sup> • 22€

fiordilatte, radicchio tardivo e Silter

'NDUJA <sup>(l.7)</sup> • 20€

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

(DISPONIBILE ANCHE CON LA VERSIONE VEGETALE <sup>11, 12</sup>)

## I MENU DEGUSTAZIONE

*Servito per tutti gli ospiti del tavolo*

### • I GRANDI CLASSICI •

4 portate “classici della Cascina” + dolce

**35€ • escluse le bevande**

### • ANTONIO PAPPALARDO •

5 portate “fuori schema” + dolce

**45€ • escluse le bevande**

#### ABBINAMENTO VINI

**25€ • 3 calici**

**40€ • 5 calici**