LA CASCINA DEI SAPORI

ANTONIO PAPPALARDO

CARTA DEI FRITTI

Chips di patate leggere ma gustose [3] • **6€**

Crocchè di patate [3, 7] • **5€/pz**

Pizzella di melanzane e provola [1, 3, 7] • **5€/pz**

Frittatina di pasta alla Nerano con zucchine e provola [1, 7] • **5€/pz**

Frittatina di pasta, ragù bianco e piselli [1, 7, 9] • **5€/pz**

Frittatina di pasta, cacio e pepe [1, 7] • **5€/pz**

Pizzina fritta con crudo e burrata [1, 7] • **6€/pz**

Pizzina fritta con capocollo, fichi e burrata [1, 7] • **6€/pz**

Pizzina fritta "montanarina" con pomodoro e Parmigiano [1, 7] • **5€/pz**

Mozzarella in carrozza [1, 3, 7] • **5€/pz**

Mini calzone fritto con pomodoro, fiordilatte e basilico [1, 7] • **5€/pz**

LIEVITATI DA CONDIVISIONE

DEGUSTAZIONE
(4 SPICCHI)

BURRATA E POMODORO "12 ORE" [1, 7] • **14€**

BUFALA E POMODORO "12 ORE" [1, 7] • **14€**

CIPOLLA BIONDA CARAMELLATA E TALEGGIO [1, 6, 7] • **15€**

PARMIGIANA [1, 7] • **16€**
fiordilatte, datterino confit, parmigiano 50 mesi, basilico e melanzane "dorate e fritte"

PROSCIUTTO CRUDO RULIANO 30 MESI+ E BURRATA [1, 7] • **17€**

CANTABRICO "KING SIZE" [1, 4, 6, 7, 10] • **20€**
stracciatella, acciuga del mar Cantabrico (king size) e bbq di confit

MAZZANCOLLE [1, 2, 11] • **18€**
cicoria pan di zucchero, salsa al cocco e curry, mazzancolle

TRANCIO ALLA ROMANA
(4 SPICCHI)

LARDO DI PATANEGRA, MIELE E PECORINO [1, 7] • **10€**

PROSCIUTTO CRUDO RULIANO 30 MESI+ E BURRATA [1, 7] • **17€**

CIPOLLA BIONDA CARAMELLATA E TALEGGIO [1, 6, 7] • **15€**

FUNGHI FRITTI, GUACAMOLE, FINOCCHIO [1] • **16€**

I prodotti contrassegnati con * possono essere congelati/surgelati all'origine.
Tutti i prodotti freschi, all'occorrenza possono subire 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 (l, 7) • **14€**

MARGHERITA BUFALA (l, 7) • **16€**

COSACCA (l, 7) • **15€**
pomodoro, pecorino e basilico

BUFALA EXTRA (l, 7) • **19€**
pomodoro, bufala, emulsione al basilico, datterino confit e parmigiano 50m "Malandrone"

MARINARA DI LAGO (l, 4) • **18€**
pomodoro, aglio orsino, oliva caiazzana, origano e coregone*

MARINARA DI MARE (l, 14) • **18€**
pomodoro, aglio orsino, paccasassi, capperi, origano e cozze

CAPPERI E ALICI (l, 4, 7) • **19€**
pomodoro, cappero di salina, alici di Cetara, burrata e origano

MASTUNICOLA (l, 7) • **18€**
lardo, basilico, pepe lungo nero, pecorino e confettura di pomodori verdi

ORTO DI ESTATE (l, 6) • **20€**
carote, fagiolini, peperoni corno e susine confit

PARMIGIANA (l, 7) • **20€**
fiordilatte, melanzane "a funghetto", basilico, chips di Parmigiano e datterino confit

PROVOLA E PEPE (l, 7) • **18€**
provola di bufala affumicata, pepe lungo nero, limone, datterino giallo e basilico

CARPIONE "IN CARPIONE" (l, 4, 7, 8) • **22 €**
fiordilatte, zucchine, noce macadamia e pesce carpione*

CASCINA (l, 7) • **20€**
bufala, scarola liscia, pomodorini datterino e prosciutto crudo Ruliano 30 Mesi+

CAPRICCIOSA ESTIVA (l, 7) • **20€**
fiordilatte, culatta cotta, zucchine alla scapece, funghi champignon al timo e Parmigiano

CAPOCOLLO (l, 7) • **21€**
fiordilatte, stracciatella, fichi e capocollo di Martina Franca

'NDUJA (l, 7) • **20€**
fiordilatte, pomodoro, nduja di Spilinga, olive caiazzane e datterino confit
(DISPONIBILE ANCHE CON LA VERSIONE VEGETALE 11, 12)

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***

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