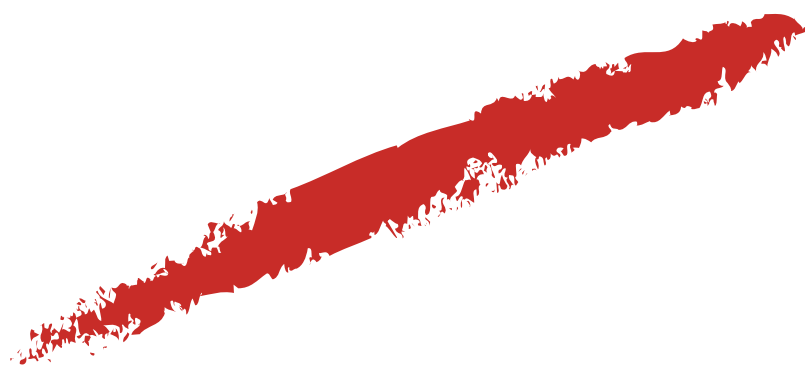
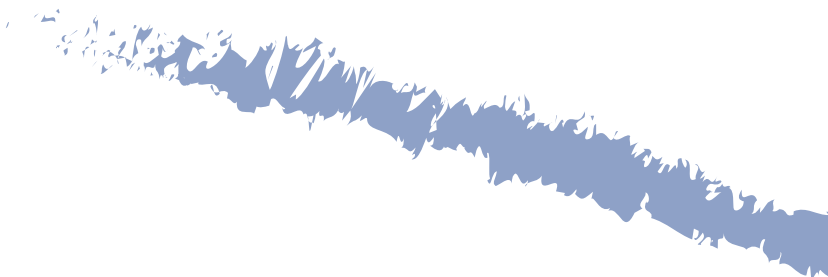
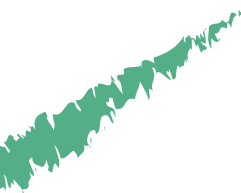




LA
CASCINA
 SAPORI
ANTONIO PAPPALARDO



CARTA DEI FRITTI

Chips di patate leggere ma gustose ⁽³⁾ • 6€

Crocchè di patate ^(3, 7) • 5€/pz

Pizzella di salsiccia e friarielli ^(1, 3, 7) • 5€/pz

Crocchè patate e baccalà, salsa verde ^(3, 4) • 5€/pz

Frittatina di pasta mista con patate 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 frita con crudo e burrata ^(1, 7) • 6€/pz

Pizzina frita “montanarina” con pomodoro e Parmigiano ^(1, 7) • 5€/pz

Mozzarella in carrozza ^(1, 3, 7) • 5€

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

LIEVITATI DA CONDIVISIONE

DECUSTAZIONE

(4 SPICCHI)

BURRATA E POMODORO “12 ORE” ^(1, 7) • 14€

BUFALA E POMODORO “12 ORE” ^(1, 7) • 14€

CIPOLLA BIONDA CAMELLATA E TALEGGIO ^(1, 6, 7) • 15€

PASTRAMI E SENAPE ^(1, 6, 7, 10) • 16€

pastrami, senape al miele e aneto, cavolo cappuccio

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

BACCALÀ E CECI ^(1, 4, 11) • 18€

baccalà* in pastella, hummus e cavolo nero

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 CAMELLATA E TALEGGIO ^(1, 6, 7) • 15€

FUNGHI FRITTI, ZUCCA, FRIARIELLI E TAHINA ^(1, 11) • 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 lupini di mare

CAPPERI E ALICI ^(l. 4, 7) • 19€

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

MASTUNICOLA ^(l. 7) • 18€

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

ORTO D'AUTUNNO ^(l. 6, 11) • 20€

pastinaca, topinambur, cavolo nero e porri

PARMIGIANA ^(l. 7) • 20€

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

PROVOLA E PEPE BIANCA ^(l. 7) • 18€

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

PROVOLA E PEPE CLASSICA ^(l. 7) • 15€

pomodoro, provola affumicata, pepe del Madagascar e basilico

CARPIONE LACCATO ^(l. 4, 6, 7) • 22 €

fiordilatte, radicchio tardivo, mela e pesce carpione* laccato

CASCINA ^(l. 7) • 20€

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

CAPRICCIOSA ^(l. 7) • 20€

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

BLU DEL GARDA E NOCI ^(l. 6, 7, 8, 9, 10) • 20€

fiordilatte, blu del Garda, sedano rapa, noci Pecan, salsa miso e cipolla

'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.