



*La cascina dei sabbori*

*Antonio Pappalardo*

## CUCINA A DEGUSTAZIONE

### LE FRITTURE

Il nostro fritto di pesce leggero ma gustoso	15,00 euro
Fritto di calamari e gamberi rossi Sicilia	14,00 euro
Fritto di calamari	12,00 euro
Frittura mista all'italiana della Cascina	9,00 euro
Crocchè di patate con salame e provola	2,00 euro/pz
Mini Calzone fritto con fiordilatte, pomodoro, grana e basilico	2,00 euro/pz
Pizzelle di Melanzane	2,00 euro/pz
Pizzelle con fiori di zuccina	2,00 euro/pz
Chips di patate con la nostra maionese	3,50 euro

### GLI HAMBURGER CON IL NOSTRO PANE E LE CHIPS DI PATATE

Hamburger di manzo con pomodori e insalatina	12,00 euro
Hamburger di spada con pomodori e insalatina	14,00 euro
Foie gras d'oca	1,50 euro
Burrata	1,00 euro
Caprino all'erba cipollina	1,00 euro
Avocado	1,00 euro
Guancialetto croccante	1,00 euro

### DAL MARE

Polipo al vapore con punte di asparagi verdi, carota e patate	11,00 euro
Pezzogna in umido con purea di patate e verdure primaverili	14,00 euro

### LE PASTE

Gnocchetti di patate con punte di asparagi verdi, datterino confit e Tartufi di mare	13,00 euro
Pasta "mista" di Gragnano con cozze e fagioli Borlotti	9,00 euro

# LA PIZZA E LE SUE FORME

Farine macinate a pietra. Lunghe lievitazioni. Prodotti stagionali e di qualità.

Ricerca e passione.

## PIZZE NAPOLETANE STG (Specialità Tradizionale Garantita)

 **MARGHERITA** 8,00 euro  
con pomodoro, bufala campana DOP, basilico fresco e Olio extravergine di Oliva

 **MARINARA** 6,00 euro  
con pomodoro, aglio fresco e origano organico

## PIZZE CLASSICHE TRADIZIONALI

**MARGHERITA** 7,00 euro  
con pomodoro e mozzarella fiordilatte di Agerola

**L'ACCIUGA DI CETARA** 8,50 euro  
con pomodoro, fiordilatte e origano organico

**IL CAPPERO DI PANTELLERIA E L'ACCIUGA DI CETARA** 9,00 euro  
con pomodoro, fiordilatte e origano organico

**LA CAPRICCIOSA** 8,00 euro  
con pomodoro, fiordilatte, carciofo saltato, funghi champignons e prosciutto cotto

**LA FOLLIA** 9,00 euro  
con Bufala DOP, pomodorini, basilico, grana Padano e Crudo di Parma ris. 24 mesi

**PIZZA DELLA CASCINA** 9,00 euro  
con Bufala DOP e a fine cottura insalatina, pomodorini e Crudo di Parma ris. 24 mesi

## PIZZE CLASSICHE STAGIONALI

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA 10,00 euro  
con fiordilatte, friggittelli e formaggella di Croce Domini

LA MIA PRIMAVERA 10,00 euro  
con pomodoro, fiordilatte, fagiolini, piselli, carciofi e stracchino delle Pertiche Alte

MORTADELLA DI BOLOGNA 10,00 euro  
con fiordilatte, crescione e stracchino delle Pertiche Alte

APARAGO VERDE 10,00 euro  
con fiordilatte, datterino confit, Robiola di Roccaverano

SEPPIA BIANCA 12,00 euro  
con fiordilatte, olive taggiasche, capperi di Pantelleria, pomodorini e pan grattato

POLIPO AL FORNO 11,00 euro  
con fiordilatte, puntarelle, olive taggiasche e Robiola di Roccaverano

CARCIOFI SALTATI 10,00 euro  
con fiordilatte, puntarelle e Mandorla di Noto

PEPERONI SALTATI CON OLIVE VERDI E I SUOI PROFUMI 10,00 euro  
con fiordilatte, mortadella e formaggella di Croce Domini

## PIZZA IN TEGLIA ALLA ROMANA

Trancio farcito con Crudo di Parma 24 mesi e burrata pugliese 8,00 euro

Trancio imbottito con puntarelle e formaggella di Croce Domini 8,00 euro

## PIZZE DA DEGUSTAZIONE

MORTADELLA DI BOLOGNA con stracchino delle Pertiche Alte	14,00 euro
MOZZARELLA FIORDILATTE DI AGEROLA con datterino e basilico fresco	10,00 euro
MOZZARELLA DI BUFALA con datterino e origano	12,00 euro
PARMIGIANA 2.0 con melanzana viola grigliata, burrata pugliese, datterino confit e basilico fresco	16,00 euro
CRUDO DI PARMA riserva 24 mesi e burrata pugliese	17,00 euro
CRUDO DI GAMBERO ROSSO SICILIA con burrata, granella di pistacchi di Bronte e insalatina di carciofi al limone	29,00 euro
GRILL DI CALAMARI con burrata, olive taggiasche e spinaci al burro	19,00 euro
TARTARE DI SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE con insalata di finocchi e mela verde, panna acida e punte di Asparagi verdi	28,00 euro
LA MIA MARINARA con foie gras d'oca, bufala campana, datterino confit, origano organico e acciuga di Cetara	22,00 euro
TAGLIATA DI SPADA AL SESAMO NERO con fiordilatte e carciofi saltati e vinaigrette all'arancia	25,00 euro
CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA con taleggio di Malga e finocchi	19,00 euro

## I DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

Un classico... Il TiRaMiSù	5,00	euro
Torta della Nonna con crema pasticcera, pinoli e amarene	5,00	euro
Creme brûlé	5,00	euro
Cheese-Cake pere e cioccolato	5,00	euro
Semifreddo agli amaretti con salsa al cioccolato fondente	5,00	euro
Pastiera Napoletana servita con salsa inglese	5,00	euro
Crostatina con crema pasticcera e Fragole Candonga della Basilicata	5,00	euro

*Su prenotazione prepariamo torte (chiedere al personale)*

## VINI DOLCI E LIQUORI

Verduzzo Friulano passito - A. Gigante	5,00	euro
Muscat Rivesaltes - Domaine Joliette	4,00	euro
Liquore artigianale alla liquirizia	3,00	euro
Liquore artigianale alla crema di limoni di Sorrento	3,00	euro
Limoncello di Sorrento IGP	3,00	euro
Grappe selezione Jacopo Poli (Morbida, secca e barricata)	3,00	euro
Amari (chiedere al personale)	3,00	euro
Rum Zacapa Solera Gran Reserva - etichetta Bianca centenario	8,00	euro
Rum agricole Panama 18 anni rum Nation	10,00	euro
Rum agricole Barbados millesimato 2002	7,00	euro
Scotch Whisky single malt - Oban distillery	6,00	euro
Whisky "Aberfeldy" single malt single cask 12 anni - Douglas of Drumlanrig	8,00	euro
Cognac Courvoisier - Le cognac de Napoleon	4,00	euro
Cognac vsop - Peyrat	5,00	euro
Bas Armagnac tre Stelle - Baron de Lustrac	4,00	euro



*La cascina dei saboyi*  
Antonio Pappalardo

## AYINGER ALLA SPINA

KELLER 0,25 lt	2,50 euro
KELLER 0,40 lt Birra Bionda non filtrata ALC. 4,9%	4,00 euro
LAGER HELL 0,25 lt	2,50 euro
LAGER HELL 0,40 lt Birra Bionda filtrata ALC. 4,9%	4,00 euro

## BIRRIFICIO VALCAVALLINA ALLA SPINA Birrificio Artigianale Italiano

VECCHIA VOLPE 0,33 lt	4,00 euro
Birra dal colore ramato con schiuma fine e persistente. In bocca è di facile beva ,di corpo medio con note maltate e finale secco. Aroma biscottato, lievemente fruttato ( uva passa, prugna) ed erbaceo. ALC 5,3%	

## AYINGER IN BOTTIGLIA

BRAU WEISSE 0,50 lt Birra Hefe Weizen ad alta fermentazione ALC. 5,1%	5,00 euro
ALTBAIRISCH DUNKEL 0,50 lt Birra Ambrata del tipo export scura a bassa fermentazione ALC. 5,0%	5,00 euro
RADLER 0,50 lt Birra mista con limonata ALC. 2,6%	5,00 euro
BIRRA STAGIONALE Chiedere al personale	5,00 euro

## BALADIN IN BOTTIGLIA

ISAAC 0,75 lt Birra bianca prodotta con frumento, speziata con coriandolo e arance sbucciate ALC. 5,0%	14,00 euro
WAYAN 0,75 lt Birra leggermente torbida, prodotta con cinque cereali. Frizzante rinfrescante con note fruttate ALC. 5,8%	14,00 euro
NORA 0,75 lt Birra esotica dedicata all'Egitto prodotta con grano di Kamut di colore caldo e ambrato ALC. 6,8%	14,00 euro
SUPER 0,75 lt Ispirata alle birre d'Abbazia, con profumi di frutti tropicali ed un retrogusto di mandorla ALC. 8,0%	14,00 euro

## BIRRIFICIO 32 IN BOTTIGLIA

CURMI 0,75 lt Birra speziata ottenuta con farro e malto d'orzo, di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia ALC.5,8%	13,00 euro
OPPALE 0,75 lt Birra chiara molto luppolata, di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia ALC. 5,5%	13,00 euro
AUDACE 0,75 lt Birra bionda forte doppio malto speziata, di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia ALC. 8,4%	13,00 euro



## BIRRIFICIO CODICE A BARRE IN BOTTIGLIA

<b>LA BIANCA 0,75 lt</b>	<b>13,00 euro</b>
Costituita per metà da frumento in fiocchi e per metà da malti poco tostati, birra elegante, equilibrata ed agrumata ALC. 4,5%	
<b>LA BIONDA 0,75 lt</b>	<b>14,00 euro</b>
Costituita da malti poco tostati, birra fresca e l'assenza di luppolo ne accentua la struttura ALC. 4,5%	
<b>LA ROSSA 0,75 lt</b>	<b>15,00 euro</b>
Costituita da 6 differenti tostature di malto, prevalgono le note tostate e caramellate che trovano un grande equilibrio con la forte componente amara del luppolo; piccole aggiunte di zucchero candito ammorbidiscono leggermente il palato ALC. 6,5%	

## BIRRIFICIO DEL DUCATO IN BOTTIGLIA

<b>VIA EMILIA 0,75 lt</b>	<b>14,00 euro</b>
"Pils" di bassa fermentazione, caratterizzata da aromi floreali ed erbacei. Equilibrata ed elegante, semplice ed appagante ALC. 5,0%	
<b>A.F.O. 0,75 lt</b>	<b>15,00 euro</b>
Birra di alta fermentazione, color ramato, è caratterizzata dall'utilizzo di 9 luppoli differenti che conferiscono profumi agrumati e di frutta esotica ALC. 5,4%	
<b>SALLY BROWN 0,75 lt</b>	<b>15,00 euro</b>
Birra di alta fermentazione, color ebano scuro, imposta sugli aromi dati dai ben 11 malti presenti. Le tostature ricordano il caffè d'orzo e la cenere, accompagnate da sentori caramellati ALC. 5,2%	
<b>CHIMERA 0,75 lt</b>	<b>16,00 euro</b>
Birra di alta fermentazione rifermentata in bottiglia dal color tonaca di frate, ispirata alla tradizione delle grandi birre belghe di Abbazia. Aromi caramellati, di frutta sotto spirito e leggere tostature ALC. 8,0%	

## BIRRIFICIO MATTHIAS MULLER "IL MASTROBIRRAIO" IN BOTTIGLIA

<b>LA BIANCA 0,50 lt</b>	<b>5,00 euro</b>
Un "Classico" retrogusto tipico del farro, dissetante e molto digeribile grazie al suo lievito delicato ALC. 4,8%	
<b>LA MEDEA 0,50 lt</b>	<b>6,00 euro</b>
Omaggio alla Sicilia e ai suoi aromi, corposa con sentori d'arancia ed un finale di vaniglia. Prodotta con malti di frumento e farro ALC. 6,0%	
<b>LA PRIMA 0,50 lt</b>	<b>7,00 euro</b>
È la prima birra che fonde la tradizione bavarese con le conoscenze di un birraio inglese, malti bavaresi con aromi floreali di luppolo della Baviera e della Slovenia ALC. 5,0%	

## BIRRIFICIO SAN PAOLO IN BOTTIGLIA

<b>IPE' 0,75 lt</b>	<b>12,00 euro</b>
Ambrata in puro stile U.S.A. con utilizzo di luppoli americani dal forte sapore agrumato e dal bouquet floreale. Vi colpirà la sua complessità aromatica. ALC. 6,5%	
<b>PECAN 0,75 lt</b>	<b>12,00 euro</b>
Soffice, rotonda e leggermente fruttata. Semplice con una piacevole luppolatura. Kolsch – style (Germana le from Cologne). ALC. 5,0%	

## PROPOSTE AL BICCHIERE

Prosecco Valdobbiadene Extra Dry - La Tordera	3,00 euro
Franciacorta Brut - Lantieri	4,00 euro
Curtefranca Bianco - Lantieri	3,00 euro
Lugana "Ca' Lojera" - Ca' Lojera	3,00 euro
Curtefranca Rosso - Lantieri	3,00 euro
Sangiovese Montecucco bio 2008 - Collemassari	3,00 euro

## SPUMANTI

### *Veneto*

Prosecco di Valdobbiadene Sup. Docg Extra Dry - La Tordera	16,00 euro
Prosecco di Valdobbiadene Superiore Docg Brut - La Tordera	16,00 euro

### *Lombardia*

Franciacorta Docg Brut - Lantieri	20,00 euro
Franciacorta Docg Extra Brut - Lantieri	20,00 euro
Franciacorta Docg Saten - Lantieri	25,00 euro
Franciacorta Docg Cuvee Prestige - Ca' del Bosco	35,00 euro
Franciacorta Docg Brut - Gatta	25,00 euro

## CHAMPAGNE

Champagne Grand Reserve Brut - Beaumont	50,00 euro
Champagne Fleur Blanche Blanc de Blancs - Beaumont	60,00 euro
Champagne Blanc De Blancs - Ruinart	80,00 euro

## VINI BIANCHI

### *Lombardia*

Lugana Doc - Ca' Lojera	15,00 euro
Lugana Doc "Il Gruccione" - Nunzio Ghiraldi	15,00 euro
Lugana Doc Superiore "Il Gruccione" - Nunzio Ghiraldi	19,00 euro
Curtefranca Bianco - Lantieri	15,00 euro
Seresa - Cascina Belmonte	18,00 euro

### *Alto Adige*

Gewurztraminer - Endrizzi	19,00 euro
Muller Thurgau - Endrizzi	17,00 euro
Enosi - Baron di Pauli	26,00 euro

### *Friuli*

Sauvignon Doc - Petrusa	17,00 euro
Ribolla Gialla - Villanova	20,00 euro

### *Veneto*

Soave Classico - Piero Pan	19,00 euro
----------------------------	------------

### *Campania*

Greco di Tufo - Feudi di San Gregorio	18,00 euro
Fiano di Avellino - Feudi di San Gregorio	18,00 euro
Falanghina - Feudi di San Gregorio	16,00 euro

## VINI ROSSI

### *Lombardia*

Groppello - Montecicogna	15,00 euro
Singia "Senza Solfiti" - Cascina Belmonte	14,00 euro
Curtefranca Rosso - Lantieri	15,00 euro
Merlot (Vino A Km "0") - Maccaboni	13,00 euro

### *Alto Adige*

Lagrein - Endrizzi	16,00 euro
Kalkofen Classico Superiore - Baron di Pauli	20,00 euro

### *Toscana*

Morellino di Scansano - Serpaia di Endrizzi	18,00 euro
Chianti Classico docg 2008 - Casale dello Sparviero	18,00 euro

*la cascina de' sassari*