



La cascina dei sabori
Antonio Pappalardo

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

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

PROSCIUTTO E FUNGHI 8,00 euro
con pomodoro, fiordilatte, 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

La cascina dei sabbori
Antonio Pappalardo

PIZZE CLASSICHE STAGIONALI

MORTADELLA "PASQUINI"

con fiordilatte, broccoli e stracchino delle Pertiche Alte

10,00 euro

ZUCCA AL FORNO

con fiordilatte, guanciale e provola

10,00 euro

RADICCHIO TARDIVO

con fiordilatte e formaggella di Collio estiva

10,00 euro

GORGONZOLA "DA-SPALMARE"

con fiordilatte, cicoria e mandorla di Noto tostata

11,00 euro

PANCETTA DI MANGALICA

con fiordilatte, robiola "Pane del Pastore" e rucola

12,00 euro

GUANCIALE NOSTRANO

con fiordilatte, zucca, formaggella di Collio estiva e amaretti

11,00 euro

"ACCI PIZZA"

con fiordilatte, teleggio di Malga, cavolo romano, cicoria e nocciole

12,00 euro

CARPACCIO DI MANZO

con fiordilatte, Maniva estivo e spinacino

11,00 euro

SEPPIA BIANCA

con fiordilatte, avocado e pomodori

12,00 euro

PIZZA IN TEGLIA ALLA ROMANA

Trancio farcito con Crudo di Parma 24 mesi e burrata pugliese

8,00 euro

Trancio imbottito con fiordilatte, cicoria, cavolo romano e provola

8,00 euro

La cascina dei sapori
Antonio Pappalardo

PIZZE DA DEGUSTAZIONE

MORTADELLA "PASQUINI" 14,00 euro
con stracchino delle Pertiche alte

MOZZARELLA FIORDILATTE DI AGEROLA 10,00 euro
con datterino e basilico fresco

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA 12,00 euro
con datterino e origano

PARMIGIANA 2.0 16,00 euro
con grill di melanzane, burrata pugliese, datterino confit e basilico fresco

CRUDO DI PARMA 17,00 euro
riserva 24 mesi e burrata pugliese

JAMON IBERICO DE BELLOTA CAPA NEGRA RESERVA 30,00 euro
con fiordilatte, stracchino delle Pertiche Alte e rucoletta

PETTO DI PICCIONE 25,00 euro
con fiordilatte, rafano fresco e lamponi

GRILL DI CALAMARI 20,00 euro
con fiordilatte, rapa, burrata e olive taggiasche semi-dry

CARPACCIO DI CAPESANTE 25,00 euro
con fiordilatte, radicchio tardivo e sesamo nero tostato

IDEA DI BREAKFAST AUSTRALIANA 20,00 euro
con fiordilatte, salsiccia abbrustolita, uova di quaglia, spinacino e guanciale

CRUDO DI GAMBERO ROSSO 29,00 euro
con yogurt bio, chips di crudo e granella di pistacchi di Bronte

PIZZA DEL GOLOSO 22,00 euro
con fiordilatte, teleggio di Malga, finocchio, castagne e coppa di Maialino

La cascina dei Sapori
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
"Pizzina" fritta con burrata e crudo di Parma ris. 24 mesi	3,00 euro/pz
Chips di patate con la nostra maionese e il nostro ketchup	3,50 euro

HAMBURGER CON IL NOSTRO PANE E LE CHIPS DI PATATE

Hamburger di manzo con pomodori e insalatina	12,00 euro
Foie gras d'oca	1,50 euro
Burrata	1,00 euro
Avocado	1,00 euro
Guancialetto croccante	1,00 euro
Fontina Valdostana	1,00 euro

LE PASTE

Spaghettoni con broccoli, aglio, peperoncino e Maniva Estivo	9,00 euro
Gnocchetti fatti a mano con calamaretti punta, datterino e rapa bianca	12,00 euro

DAL MARE

Polipo al forno con olive taggiasche e patate	12,00 euro
Ricciola leggermente scottata con cicoria, capperi e crema di patate	14,00 euro

DALLA LAMA

Prosciutto crudo di Parma ris. 24 mesi	50 gr. 7,00 euro
Mortadella "Pasquini"	50 gr. 6,00 euro
Pancetta di Mangalica	50 gr. 6,00 euro
Jamon Iberico de Bellota Capa Negra Reserva	50 gr. 12,00 euro

I DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

PORT MACQUARIE... waffel, ganache al cioccolato e cremoso alla banana	6,00	euro
LA MIA PERE E CIOCCOLATO con frolla, salsa di cioccolato, pere flambè, crema pasticcera e amaretti	6,00	euro
PIZZA DOLCE... frolla, ricotta, gelato al fiordilatte, datterino candito, basilico e olio extravergine del Garda	6,00	euro
TIRAMISU' SCOMPOSTO... cremoso al mascarpone, il nostro savoiardo e caffè	5,00	euro
CHEESE CAKE AI MIRTILLI di Giusi	5,00	euro
DOLCE E SALATO... gelato alla mandorla di Noto, capperi confit, salsa al caramello e cremoso al cioccolato bianco	7,00	euro
CREME BRULE'	5,00	euro
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI DAL NOSTRO CARRELLO	11,00	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 al cioccolato fondente	3,00	euro
Il nostro VOV	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

Via Almici, 1 - 25086 Rezzato (BS) - Tel. 030 2593557 - chiuso il mercoledì

AYINGER ALLA SPINA

KELLER Birra Bionda non filtrata ALC. 4,9%	0,20 lt	2,50	euro
	0,40 lt	4,00	euro
LAGER HELL Birra Bionda filtrata ALC. 4,9%	0,20 lt	2,50	euro
	0,40 lt	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

LA BIANCA 0,75 lt 13,00 euro
Costituita per metà da frumento in fiocchi e per metà da malti poco tostati, birra elegante, equilibrata ed agrumata ALC. 4,5%

LA BIONDA 0,75 lt 14,00 euro
Costituita da malti poco tostati, birra fresca e l'assenza di luppolo ne accentua la struttura ALC. 4,5%

LA ROSSA 0,75 lt 15,00 euro
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

VIA EMILIA 0,75 lt 14,00 euro
"Pils" di bassa fermentazione, caratterizzata da aromi floreali ed erbacei. Equilibrata ed elegante, semplice ed appagante ALC. 5,0%

A.F.O. 0,75 lt 15,00 euro
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%

SALLY BROWN 0,75 lt 15,00 euro
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%

CHIMERA 0,75 lt 16,00 euro
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

LA BIANCA 0,50 lt 5,00 euro
Un "Classico" retrogusto tipico del farro, dissetante e molto digeribile grazie al suo lievito delicato ALC. 4,8%

LA MEDEA 0,50 lt 6,00 euro
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%

LA PRIMA 0,50 lt 7,00 euro
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

IPE' 0,75 lt 12,00 euro
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%

PECAN 0,75 lt 12,00 euro
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
Franciacorta Docg Brut - Corte Fusia	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 - San Fedele	18,00 euro

La cascina dei sapori