



Antonio Pappalardo

La cascina dei sabbori

LA PIZZA E LE SUE FORME

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

Ricerca e passione.

PIZZE CLASSICHE NAPOLETANE

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

MARINARA NAPOLETANA 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 sabori
Antonio Pappalardo

PIZZE CLASSICHE STAGIONALI

MORTADELLA "PASQUINI" 12,00 euro
con fiordilatte, crescione, delizie della Borgogna e anacardi

PIZZA DI PRIMAVERA 10,00 euro
con fiordilatte, asparagi verdi crudi e cotti, agretti e peperoni agrodolci

REZZAOLA (Bresaola di Rezzato) 11,00 euro
con fiordilatte, cipolla in carpione, caprino della Valsabbia, rucoletta

SALMONE MARINATO 12,00 euro
con fiordilatte, panna acida e pane croccante

ZUCCHINE ALLA SCAPECE 11,00 euro
con fiordilatte, asparagi bianchi, pera confit e Parmigiano Reggiano 24 mesi

GUANCIALE NOSTRANO 11,00 euro
con fiordilatte, friggitelli e Stracchino delle Pertiche Alte

CULATELLO DI ZIBELLO 14,00 euro
con fiordilatte, cipollotto abbrustolito e formaggio Raclette

GRILL DI MELANZANA VIOLA 12,00 euro
con fiordilatte, pesto di rucola, pinoli tostati e bufala a crudo

PIZZA IN TEGLIA ALLA ROMANA

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

Trancio imbottito con friggitelli, caprino della Valsabbia e zucchine alla scapece 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 viola, 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

CULATELLO DI ZIBELLO 24,00 euro
con burrata pugliese

SCALOPPA DI FOIE GRAS 29,00 euro
con crudo di Palamite, germogli di finocchio e salsa al mango

CRUDO DI GAMBERO ROSSO 30,00 euro
con burrata, patata viola e anacardi

PETTO D'ANATRA 25,00 euro
con agretti, ricotta di bufala e cialda croccante di Grana Padano

BATTUTA DI MANZO 23,00 euro
con panna acida, avocado e pera confit

CARPACCIO DI DENTICE 26,00 euro
con cipolla in carpione, asparagi bianchi e olive semi-dry

UOVA DI QUAGLIA AL TEGAMINO 22,00 euro
con asparagi verdi e bianchi, foglia di rapa rossa e crema di stracchino

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	2,00 euro/pz
Mini Calzone fritto con fiordilatte e melanzane a funghetto	3,00 euro/pz
Pizzelle di Melanzane	2,00 euro/pz
Arancino di riso con ragù e fiordilatte	2,00 euro/pz
"Pizzina" frita 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
Avocado	1,50 euro
Burrata	1,00 euro
Cialda croccante di Grana Padano	1,00 euro
Guancialetto croccante	1,00 euro
Fontina d'Alpeggio	1,00 euro
Foie Gras	2,00 euro

LE PASTE

Maccheroni "Pastificio Mancini" con crema di fagioli cannellini, profumi e colori del mare	15,00 euro
Spaghetti "I Turanici Pastificio Mancini" con pomodoro, burrata e Parmigiano	12,00 euro

DAL MARE

Palamite leggermente scottata con gazpacho e basilico fritto	15,00 euro
Crudo e cotto di dentice, patata viola schiacciata e foglie di rapa rossa	17,00 euro

DALLA LAMA

Prosciutto crudo di Parma ris. 24 mesi	50 gr. 7,00 euro
Mortadella "Pasquini"	50 gr. 6,00 euro
Culatello di Zibello	50 gr. 10,00 euro
Jamon Iberico de Bellota Capa Negra Reserva	50 gr. 12,00 euro

I DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

TIRAMISU' SCOMPOSTO... cremoso al mascarpone, il nostro savoiardo e caffè	5,00	euro
CREME BRULEE	5,00	euro
TORTA DI ROSE SFOGLIATA con gelato alla cannella	8,00	euro
ZUPPA AL CIOCCOLATO con gelato al fiordilatte, lamponi e frolla rustica	7,00	euro
INSALATA DI FRUTTA E VERDURE PRIMAVERILI con yogurt e muesli	7,00	euro
RAVIOLO D'ANANAS ripieno al mascarpone, terra di cacao e gelato di frutta esotica	8,00	euro
CREMOSO DI CREMA AL WHISKEY con spumiglia all'anice e biscotto soffice al cioccolato	8,00	euro
FROLLA RUSTICA con fragole Bio e crema pasticcera	6,00	euro
I NOSTRI GELATI...	2,00	euro/pallina

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 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 SAN PAOLO ALLA SPINA

LAGHE' 0,33 lt American Pale Ale, colore dorato carico dal fresco bouquet e dal piacevole sapore agrumato con note di frutta tropicale. ALC. 5,2%	4,00	euro
---	------	------

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

AL TOP BEER 6.2 IN BOTTIGLIA

WEISS 0,75 lt Birra con malto di frumento e orzo dal profumo fruttato che richiama la pera e la banana ALC. 5,0%	12,00	euro
ROSSA 0,75 lt Color rosso intenso, al naso il profumo dominante è il malto tostato, in bocca il retrogusto è luppolato ALC. 6,2%	12,00	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 RIEGELE IN BOTTIGLIA

AUGUSTUS 0,66 lt 10,00 euro

Birra fruttata e ricca di aromi, dal colore ambrato. Caratterizzata da un gusto dolce e da una forte corposità. ALC. 9%

DULCIS 0,66 lt 10,00 euro

La doppia fermentazione conferisce a questa birra modello belga il suo gusto amaro, addolcito da zucchero candito e miele impreziosendone il sapore. ALC. 11%

AURIS 0,66 lt 10,00 euro

Birra bionda dalla corposità forte ed elegante, caratterizzato da un perlage morbido e un aroma di malto e noci. ALC. 9%

ATOR 0,66 lt 10,00 euro

Birra mediamente amara, dal sapore tostato impreziosita da note di caramello. ALC. 7,5%

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%

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 - Contadi Castaldi	4,00 euro
Franciacorta Brut Rosè - Contadi Castaldi	4,50 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

Haderburg Brut - Spumante classico Alto Adige DOC	25,00 euro
Prosecco di Valdobbiadene Sup. Docg Extra Dry - La Tordera	16,00 euro
Prosecco di Valdobbiadene Superiore Docg Brut - La Tordera	16,00 euro
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 Blanc de Blancs - Cavalleri	35,00 euro
Franciacorta Docg Brut - Corte Fusia	25,00 euro
Franciacorta Docg Brut - Contadi Castaldi	20,00 euro
Franciacorta Docg Rosè - Contadi Castaldi	23,00 euro
Franciacorta Docg Saten Millesimato 2008 - Contadi Castaldi	27,00 euro
Franciacorta Docg Dosaggio Zero Mill. 2008 - Contadi Castaldi	28,00 euro
Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 2005 - Ca' del Bosco	80,00 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 imperiale - Monte Cicogna	16,00 euro
Lugana Superiore "Molceo" - Ottella	25,00 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
Sylvaner Obermairlhof Val d'Isarco Bio - Haderburg	16,00 euro
Kerner Obermairlhof Val d'Isarco Bio - Haderburg	16,00 euro
Riesling Obermairlhof Val d'Isarco Bio - Haderburg	19,00 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
Blauburgunder Hausmannhof Bio (Pinot nero) - Haderburg	25,00 euro

Toscana

Morellino di Scansano - Serpaia di Endrizzi	18,00 euro
Chianti Classico - San Fedele	18,00 euro

SIDRI

MAGNERS "Irish Pear cider" 0,50 lt Unico sidro a base di pera. ALC. 4,5%	5,00 euro
ADDLESTONES "Premium cloudy cider" 0,50 lt Sidro inglese torbido (non filtrato) dal sapore corposo. ALC. 5%	5,00 euro
GAYMERS SOMERSET "Medium dry cider" 0,50 lt Utilizzate mele Bittersweet agrodolci per eccellenza. Color ambra chiaro con aromi di mela verde e lime. ALC. 5,8%	5,00 euro
GAYMERS DEVON "Medium cider" 0,50 lt Sidro dal colore intenso e dorato con profumi che ricordano un cesto di mele appena raccolto. ALC. 5,8%	5,00 euro
GAYMERS STEWLY "Single orchard reserve" 0,50 lt Sidro realizzato con le migliori mele del futteto Stewly. Color oro dall'aroma di mela cotta e agrumi. ALC. 6,8%	5,00 euro
GAYMERS NEWTONS VALE "Single orchard reserve" 0,50 lt Miscela di 4 varietà di mele creano un sapore ricco e pieno ed un colore ambrato chiaro. Note mielose. ALC. 6,8%	5,00 euro