

La cascina dei sabbori
Antonio Pappalardo

MENU “ANTONIO PAPPALARDO”

Servito per tutti gli ospiti del tavolo

“I nostri impasti con cotture e consistenze differenti”

MINI CALZONE FRITTO

Con bufala affumicata e scarola

PIZZA IN TEGLIA ALLA ROMANA IMBOTTITA

Con fiordilatte, stracchino, mortadella e insalata di cicoria

MINI PANINO “TUTTO IL GRANO”

Con battuta di manzo Limousine, topinambur e prugna confit

PIZZA DA DEGUSTAZIONE VIAGGIO IN AUSTRALIA...

Con fiordilatte, cappasanta, mandarino, crumble di nocciole e guanciale croccante

PIZZA DA DEGUSTAZIONE

Con fiordilatte, ruculetta e Capa Negra Reserva de Bellota

SEMIFREDDO MIELE E MACADAMIA

Con ribes, mele e crumble di nocciole

30,00 euro
escluse le bevande

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 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 sabbori
Antonio Pappalardo

PIZZE CLASSICHE STAGIONALI

PESTÖM E FRIARIELLI
con bufala affumicata

11,00 euro

MOSCARDINI ALLA NAPOLETANA
con fiordilatte, radicchio tardivo e sesamo tostato

13,00 euro

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA "SANTORO"
con fiordilatte, taleggio di Malga e finocchio

13,00 euro

GUANCIALE NOSTRANO
con fiordilatte, cachi e pistacchi caramellati

12,00 euro

MORTADELLA "PASQUINI"
con fiordilatte, Stracchino delle Pertiche e insalata di cicoria

11,00 euro

AUTUNNO...
con fiordilatte, zucca, carota nera, cavolo romano e taleggio di Malga

12,00 euro

REZZAOLA (Bresaola di Rezzato)
con fiordilatte, bietola rossa, topinambur, semi di zucca e insalata iceberg

12,00 euro

INCONTRO NEL PIATTO...
con bufala, scarola, olive taggiasche, acciughe di Cetara e datterino confit

12,00 euro

PIZZA IN TEGLIA ALLA ROMANA

Teglia con Crudo di Parma ris. 24 mesi "Onesto Ghirardi" e burrata 8,00 euro

Teglia imbottita con Mortadella "Pasquini", stracchino e insalata di cicoria 8,00 euro

Teglia con Culatello di Zibello "Antica Ardenga" e burrata 11,00 euro

Teglia imbottita con bufala affumicata, zucca, scarola e carota nera 8,00 euro

PIZZE DA DEGUSTAZIONE

MORTADELLA "PASQUINI" con stracchino delle Pertiche	14,00 euro
MOZZARELLA FIORDILATTE DI AGEROLA con pomodoro bocchetta e basilico fresco	10,00 euro
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA con pomodoro bocchetta e origano	12,00 euro
PARMIGIANA 2.0 con grill di melanzane, burrata pugliese, datterino confit e basilico fresco	16,00 euro
CRUDO DI PARMA riserva 24 mesi "Onesto Ghirardi" e burrata pugliese	17,00 euro
JAMON IBERICO DE BELLOTA CAPA NEGRA RESERVA con fiordilatte, stracchino delle Pertiche Alte e ruculetta	30,00 euro
CULATELLO DI ZIBELLO "ANTICA ARDENGA" con burrata pugliese e mora confit	25,00 euro
VIAGGIO IN AUSTRALIA... con cappasanta, crumble di nocciole, mandarino e guanciaie croccante	27,00 euro
CARPACCIO DI RICCIOLA con melagrana, crema di mandorle di Noto e capperi confit	26,00 euro
GRILL DI CALAMARI con confettura di mela cotogna, cavolo nero e nocciole	24,00 euro
PLUMA IBERICA con rafano, frutti di bosco e aceto balsamico	25,00 euro
GUANCIALE NOSTRANO con cachi e semi di zucca	20,00 euro
CRUDO DI GAMBERO ROSSO con burrata, prugna confit e castagne	30,00 euro

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 scarola e provola	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 DI MANZO LIMOUSINE

con pomodori e insalatina servito con il nostro pane e chips	12,00 euro
Avocado	1,50 euro
Burrata	1,00 euro
Cialda croccante di Grana Padano	1,00 euro
Guancia croccante	1,00 euro
Fontina d'Alpeggio	1,00 euro
Uovo scramble	1,50 euro

MACCHERONCINI “Pasticificio Mancini”	14,00 euro
con crema di grano Saraceno, gamberi rossi, cappasanta e guancia croccante	






ZUPPETTA DI MOSCARDINI	8,00 euro
con cavolo nero e crumble di nocciole	

TRANCIO DI RICCIOLA	15,00 euro
con topinambur, bietola rossa e semi di zucca	

DALLA LAMA

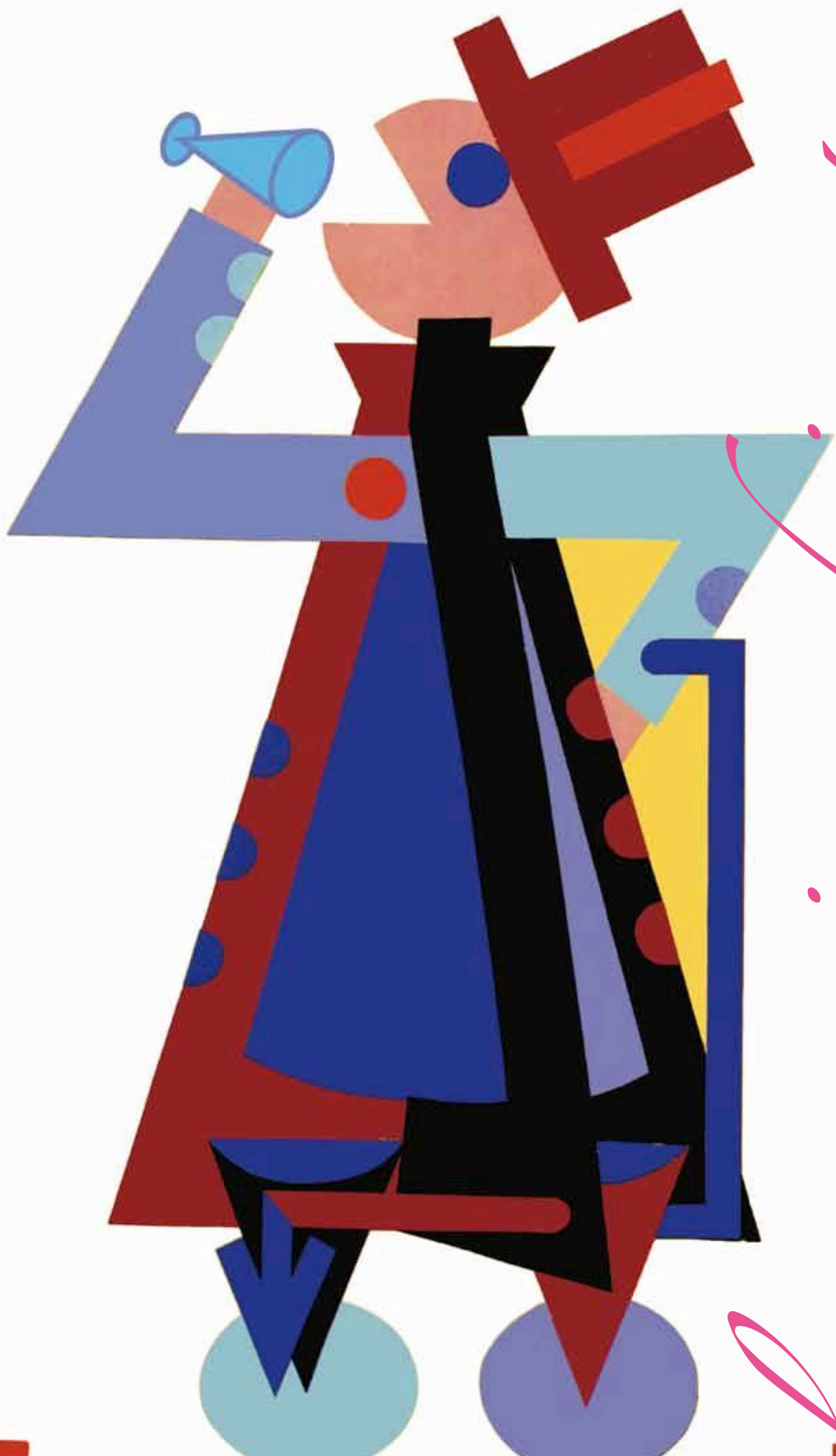
Prosciutto crudo di Parma ris. 24 mesi “Onesto Ghirardi”	70 gr.	7,00 euro
Mortadella “Pasquini”	70 gr.	6,00 euro
Culatello di Zibello “Antica Ardenga”	70 gr.	10,00 euro
Jamon Iberico de Bellota Capa Negra Reserva	70 gr.	12,00 euro
Capocollo di Martina Franca “Santoro”	70 gr.	7,00 euro

LA NOSTRA PASTICCERIA

	TIRAMISU' SCOMPOSTO... cremoso al mascarpone, il nostro savoiardo e caffè	5,00	euro
	MOUSSE DI CIOCCOLATO FONDENTE, olio EVO del Garda, pere e frutto della passione	8,00	euro
	ZUPPA ALLA GIANDUIA, chips di cioccolato, lampone e gelato al cappuccino	7,00	euro
	SEMIFREDDO MIELE E MACADAMIA, ribes, mele e crumble di nocciole	8,00	euro
	CHEESE CAKE... biscotto salato, zabaione e lampone	8,00	euro
	RAVIOLO D'ANANAS, mousse al cardamomo e il suo gelato	8,00	euro
	DOLCE DI FRUTTA... pesche, gelato al limone, lime e spumiglia	7,00	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 saboyri
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 luppolutura. Kolsch – style (Germana le from Cologne). ALC. 5,0%

PROPOSTE AL BICCHIERE

Prosecco Valdobbiadene Extra Dry - La Tordera	3,00	euro
Franciacorta Brut - Corte Fusia	4,00	euro
Champagne Xavier Leconte - Brut Cuvée Première	6,50	euro
Curtefranca Bianco - Lantieri	3,00	euro
Lugana "Ca' Lojera" - Ca' Lojera	3,00	euro
Curtefranca Rosso - Lantieri	3,00	euro
Sangiovese Montecucco biologico 2009 - 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 - Faccoli	25,00	euro
Franciacorta Docg Dosage Zero Mill. 2008 - Faccoli	34,00	euro
Franciacorta Docg Brut "Orfano" - Corte Fusia	30,00	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 2009 - Contadi Castaldi	27,00	euro
Franciacorta Docg Dosaggio Zero Mill. 2009 - Contadi Castaldi	28,00	euro
Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 2005 - Ca' del Bosco	80,00	euro

CHAMPAGNE

Champagne Brut Cuvée Première - Xavier Leconte	45,00	euro
Champagne Brut Grande Réserve - Bauguet Jouette	50,00	euro
Champagne Brut Réserve - Vincent Joudart	55,00	euro
Champagne Cuvée Robert Fleury Brut <i>biodinamico</i> - Fleury	65,00	euro
Champagne Blanc De Blancs - Ruinart	80,00	euro

E ANCORA FRANCIA...

Cremant d'Alsace Brut Rosè - Laugner Hubert	27,00	euro
Chablis Vielle Vigne - Domaine Chantemerle	26,00	euro
Sancerre Le Reine Blanche - Jeane Reverdy et Fils	29,00	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 "Palladium" - Martini	20,00 euro
Muller Thurgau Valle Isarco - Martini	16,00 euro
Enosi - Baron di Pauli	26,00 euro
Sylvaner Obermairlhof Val d'Isarco Biologico - Haderburg	16,00 euro
Kerner Obermairlhof Val d'Isarco Biologico - Haderburg	16,00 euro
Riesling Obermairlhof Val d'Isarco Biologico - Haderburg	19,00 euro

Friuli

Sauvignon Doc - Petrusa	17,00 euro
Ribolla Gialla - Petrusa	18,00 euro

Veneto

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

Umbria

Grechetto 2010 Colli Martani - Antonelli	14,00 euro
--	------------

Marche

Verdicchio Terre Silvate - La Distesa	18,00 euro
---------------------------------------	------------

Campania

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

Sicilia

Carjanti Sicilia Igt Biologico - Gulfi	30,00 euro
Valcanzjria Sicilia Igt Giologico - Gulfi	13,00 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