

La Pizza



della domenica

PIZZE AL PIATTO

dai classici alle stagionali...

Marinara	7
con pomodoro, aglio e origano	
Margherita fiordilatte	8
con pomodoro San Marzano e fiordilatte di Agerola	
Margherita bufala	9
con pomodoro San Marzano, bufala Campana, basilico e olio evo	
Acciuga di Cetara	10
con pomodoro San Marzano, fiordilatte e origano	
Cappero di Pantelleria e acciuga di Cetara	11
con pomodoro San Marzano, fiordilatte e origano	
Spalla di San Secondo	11
con pomodoro San Marzano e fiordilatte	
Culaccia e fichi	16
con fiordilatte, Culaccia, fichi al naturale e confit, aceto balsamico G.Giusti e Rucoletta	
Porcini e robiola	16
con fiordilatte, Porcini e Robiola di Roccaverano	
Roast beef all'inglese	15
con bufala a fine cottura, cipolla in carpione, datterino confit e salsa verde	

PIZZE DA DEGUSTAZIONE

dai classici alle stagionali...

Margherita burrata	13
con pomodoro San Marzano, burrata, origano e olio evo	
Parmigiana 2.0	18
con fiordilatte, stracciatella, grill di melanzane, datterino confit e perlage di basilico	
Crudo di Parma 24 mesi e burrata	19
Culaccia e burrata	23
Jamón ibérico de Bellota Reserva	30
con pomodoro e rucoletta	
Crudo di gambero blu	30
con fiordilatte, avocado, guanciale e noce Macadamia	
Carpaccio di Limousine	26
con zucchine trifolate, formaggio Camembert, anacardi e maionese all'Habanero	
Capasanta alla plancia	28
con fiordilatte, porcini, finocchio al cedro e salsa barbecue	

PIZZE IN TEGLIA ALLA ROMANA

Farcita con crudo di Parma 24 mesi e burrata	10
Teglia imbottita con culaccia, fichi e robiola	12

SNACK

Chips di patate	4
con la nostra maionese e il nostro ketchup	
Burger Limousine	15
200 gr manzo Limousine, pomodori, insalata, Guacamole e fontina servito con il nostro pane (tutto il grano) cotto a vapore, chips e salse	

LIMITED EDITION - GRANI ANTICHI

Pizza tonda di farina di farro monococco	12
con pomodoro San Marzano e provolone del Monaco	

MENU DEGUSTAZIONE

consistenze e cotture differenti...

30 escluse bevande
50 con degustazione vini

Pizza da degustazione Margherita

con pomodoro San Marzano, burrata, origano e olio evo

Pizza in teglia alla Romana imbottita

con culaccia, fichi e stracciatella

Pizza al piatto

con porcini e robiola di Roccaverano

Pizza da degustazione

con crudo di gambero blu, fiordilatte, avocado, guanciale e noce Macadamia

Pizza da degustazione

con carpaccio di Limousine, zucchine trifolate, formaggio Camembert, anacardi e maionese all'Habanero

Panna cotta, lampone e crumble di dolce salato

DOLCI

Sorbetto ananas e lavanda	5
Panna cotta, lampone e crumble dolce salato	8
Crostata di pesche e gelato al riso tostato	8



la cascina dei sapori
Antonio Pappalardo

via Almici, 1 - Rezzato (BS)
Tel. +39 030 2593557
info@lacascinadeisapori.it



veste La Cascina dei Sapori