



A  
C A S C I N A

RISTORANTE PIZZERIA

20  
ANNIVERSARIO

# Allergeni

Sostanze o prodotti che provocano allergie  
o intolleranze

1 cereali contenenti glutine (grano, farro,  
grano khorasan, segale, orzo, avena)

2 Crostacei

3 Uova

4 Pesce

5 Arachidi

6 Soia

7 Latte e prodotti a base di latte  
(incluso lattosio)

8 frutta e guscio

(mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci  
pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci  
macadamia o noci del Queensland)

9 Sedano

10 Senape

11 Semi di sesamo

12 Anidride solforosa e solfiti

(se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg  
o 10 mg/litro)

13 Lupini

14 Molluschi

**PER QUALSIASI TIPOLOGIA DI ALLERGIA  
O INTOLLERANZA RIVOLGERSI AL  
PERSONALE DI SALA.**

# Impasti

I nostri impasti sono il risultato di **qualità, tradizione e tecnologia.**

**Qualità e tradizione**  
perché scegliamo farine biologiche di qualità costante.

**Tecnologia**, perché con l'utilizzo di appositi lievitatori e una lunga maturazione otteniamo un impasto assolutamente fragrante e digeribile



**TIPOLOGIE**

## classico

**Caratteristiche**  
L'impasto risulta altamente digeribile anche a persone sensibili al glutine (non per intolleranti o allergici) perché i lunghi tempi di lievitazione consentono la piena maturazione dell'impasto



## integrale

**Caratteristiche**  
Impasto ruvido e di veloce digeribilità grazie all'utilizzo di una farina grezza poco lavorata  
€ 1,70



## kamut

**Caratteristiche**  
Prodotto granulare a spigolo vivo, di sapore e odore caratteristici ottenuto dalla macinazione di grano Kamut® Khorasan  
€ 2,50



## verace

**Caratteristiche**  
Impasto dal bordo alto come da tradizione partenopea.  
Struttura alveolata, soffice e digeribile  
€ 1,70



## glutenfree

**Caratteristiche**  
Impasto croccante all'esterno ma mantiene un interno morbido grazie alla doppia lievitazione le farine usate sono la farina di riso e l'amido di mais non contiene lattosio né succo di mela

**no per celiaci**

€ 3,00





## Vini

\*VINI DISPONIBILI AL BICCHIERE 10CL € 3,30

\*\*VINI DISPONIBILI AL BICCHIERE 10CL € 4,50

## Vini Spumanti

TIPO	AZIENDA	PROVENIENZA	€
COL SANDALO CUVÈE	COL SANDAGO	VALDOBBIADENE	15,00
*CUVÉE FASHION	ASTORIA	VENETO	15,00
VERDE PIONA	ALBINO PIONA	VENETO	15,00
PROSECCO	COL SANDAGO	VALDOBBIADENE	18,00
*PROSECCO MILLESIMATO	ASTORIA	VALDOBBIADENE	18,00
*PROSECCO DOCG	BORTOLIN	VALDOBBIADENE	18,00
PROSECCO SUP.			
"SEI UNO" DOCG	BELLENDÀ	VENETO	20,00
FONGARO CUVÈE	FONGARO	VENETO	20,00
BLANQUETTE DE LIMOUX			
BRUT	AIMERY	FRANCIA	20,00
PERLÈ METODO CLASSICO	FERRARI	TRENTO	25,00
FONGARO PAS DOSÈ	FONGARO	VENETO	29,00
CUVÉE IMPERIALE EXTRA			
GRAN CUVÉE BIANCA	VILLA RINALDI	VENETO	30,00
BRUT MET. CLASS.	VILLA RINALDI	VENETO	35,00
CREMANT DE BOURGOGNE			
BRUT	LUIS PICAMELOT	FRANCIA	35,00
PANNIER BRUT SELECTION	PANNIER	FRANCIA	40,00
FONGARO PAS DOSÈ RIS.	FONGARO	VENETO	50,00
CHAMPAGNE			
BLANC DE BLANC BRUT	PHILIPPE GILBERT	FRANCIA	60,00

## Vini Bianchi

TIPO	AZIENDA	PROVENIENZA	€
*CUSTOZA DOC	ALBINO PIONA	VENETO	16,00
*LUGANA "I FRATI" DOC	CÀ DEI FRATI	LOMBARDIA	18,00
*LUGANA DOC	OTTELLA	LOMBARDIA	18,00
*LUGANA "SANTA CRISTINA"	DOC ZENATO	LOMBARDIA	18,00
*GRECO DI TUFO	TERRA NERA	CAMPANIA	18,00
*MÜLLER THURGAU	KALTEN	TRENTINO	18,00
*PINOT GRIGIO "SOLL"	KALTEN	ALTO ADIGE	19,00
*CHARDONNAY "SALEIT"	KALTEN	ALTO ADIGE	19,00
*GEWÜRZTRAMINER			
"CAMPANER"	KALTEN	TRENTINO	19,00
*BROLETTINO	CÀ DEI FRATI	LOMBARDIA	20,00



# Vini Rosati

TIPO	AZIENDA	PROVENIENZA	€
*ROSE FASHION	ASTORIA	VENETO	14,00
*ESTRO BRUT	ALBINO PIONA	VENETO	14,00
PELARA "IL DISCOLO"	FORNASER	VENETO	14,00
PERLE ROS			
METODO CLASSICO	FERRARI	TRENTO	35,00



# Vini Rossi

TIPO	AZIENDA	PROVENIENZA	€
*BARDOLINO DOC	SANTA SOFIA	VENETO	14,00
*VALPOLICELLA CLASSICO	ALLEGRINI	VENETO	14,00
VALPOLICELLA CALSS. DOC	MASI	VENETO	14,00
*VALPOLICELLA			
CLASSICO "IL GENIO"	FORNASER	VENETO	15,00
*IL DISTRATTO CORVINA			
IN PUREZZA	FORNASER	VENETO	16,00
VALPOLICELLA CLAS. SUP.	FARINA	VENETO	16,00
*VALPOLICELLA CLASSICO			
RIPASSO "IL RIPETENTE"	FORNASER	VENETO	18,00
ROSSO DI MONTALCINO	FANTI	TOSCANA	18,00
NEBBIOLO	ANGELO NEGRO	PIEMONTE	18,00
*PALAZZO DELLA TORRE	ALLEGRINI	VENETO	19,00
CAMPOFIORIN	MASI	VENETO	19,00
VALPOLICELLA CALSS. SUP.			
DOC (TOAR)	MASI	VENETO	19,00
*CABERNET SAUVIGNON			

Vini

\*VINI DISPONIBILI AL BICCHIERE 10CL € 3,30

\*\*VINI DISPONIBILI AL BICCHIERE 10CL € 4,50





## Vini

\*VINI DISPONIBILI AL BICCHIERE 10CL € 3,30  
 \*\*VINI DISPONIBILI AL BICCHIERE 10CL € 4,50  
 \*\*\*VINI DISPONIBILI AL BICCHIERE 10CL € 5,50



## Vini Rossi

RISERVA "CAMPANER"	KALTERN	ALTO ADIGE	19,00
*PINOT NOIR "SALTNER"	KALTERN	ALTO ADIGE	19,00
*MERLOT "LASON"	KALTERN	ALTO ADIGE	19,00
LA GROLA	ALLEGIRINI	VENETO	20,00
BARBARESCO	ANGELO NEGRO	PIEMONTE	29,00
VALPOLIC. CLASS. SUP.	ZYMÈ	VENETO	45,00
***AMARONE	FARINA	VENETO	35,00
BRUNELLO DI MONTALCINO	FANTI	TOSCANA	35,00
***OSELETA	ZYMÈ	VENETO	45,00
AMARONE "IL MAESTRO"	FORNASER	VENETO	39,00
***AMARONE CLASSICO	MONTE DEL FRÀ	VENETO	39,00
BAROLO	ANGELO NEGRO	PIEMONTE	39,00
KAIROS	ZYMÈ	VENETO	49,00

## Vini da Meditazione

TIPO	AZIENDA	PROVENIENZA	€
MOSCATO ROSÈ FASHION	ASTORIA	VENETO	15,00
*VENTUS MOSCATO			
DI SICILIA	ASTORIA	SICILIA	15,00
**RECIOTO DELLA			
VALPOLICELLA	FARINA	VENETO	17,00
DOLCE DI CREMÉ	VILLA RINALDI	VENETO	60,00

<b>MESICANA</b>	13,00
RISO BIANCO, MAIS, FAGIOLI NERI, CIPOLLA, AVOCADO, ROAST-BEEF, PANCETTA, FONTINA	
<b>VIVACE</b>	13,00
RISO BIANCO, QUINOA, BULGUR, AVOCADO, CETRIOLI, BRESAOLA, CAROTE, PHILADELPHIA	
<b>SELVAGGIA</b>	13,00
RISO BIANCO, SALMONE AFFUMICATO, GAMBERETTI, TONNO AFFUMICATO, AVOCADO, CETRIOLI, CIPOLLA, CIRIO	

<b>GRECA</b>	11,10
INSALATA VERDE, POMODORO, CIPOLLA, OLIVE NERE, CETRIOLI, FETA GRECA	
<b>DELICATA</b>	11,90
VELERIANA, RUCOLA, CETRIOLI, SALMONE AFFUMICATO, POMODORO, GRANELLA DI PISTACCHIO	
<b>DAMIANO</b>	11,90
INSALATA VERDE, VALERIANA, RUCOLA, UOVO SODO, TONNO, GAMBERETTI, POMODORO	
<b>CESAR</b>	11,80
INSALATA VERDE, VALERIANA, FAGIOLINI, POMODORO, PETTO DI POLLO, CARCIOFI, FETA GRECA	
<b>SFIZIOSA</b>	11,80
INSALATA VERDE, VALERIANA, RUCOLA, ROASTBEEF, BUFALA, POMODORO, CAROTE, LIMONE, SCAGLIE DI GRANA	
<b>NIZZOSA</b>	11,80
INSALATA VERDE, CAROTE, POMODORO, FAGIOLINI, OLIVE NERE, UOVO SODO, TONNO	
<b>MONICA</b>	11,30
INSALATA VERDE, CAROTE, POMODORO, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE, BURRATINA AFFUMICATA, OLIVE TAGGIASCHE	
<b>OLSI</b>	11,30
RUCOLA, VALERIANA, CAROTE, GAMBERETTI, BURRATA, POMODORINI CONFIT, MAIS, RADICCHIO	
<b>INSALATONA</b>	12,70
INSALATA VERDE, CAROTE, POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, OLIVE NERE, CAPPERI	
<b>RUSTICA</b>	10,70
INSALATA VERDE, CAROTE, POMODORO, CHAMPIGNON, NOCI, GRANA PADANO, MOZZARELLA	
<b>CARCIOFONA</b>	10,90
INSALATA VERDE, CAROTE, POMODORO, CHAMPIGNON, MOZZARELLA, CARCIOFI, OLIVE NERE	
<b>PICCADILLY</b>	10,90
INSALATA VERDE, CAROTE, POMODORO, SFILACCI DI CAVALLO, SCAGLIE DI GRANA PADANO	
<b>GUSTOSA</b>	11,30
INSALATA VERDE, CAROTE, POMODORO, RUCOLA, GAMBERETTI, SPADA AFFUMICATO, OLIVE, MAIS	
<b>PARIGINA</b>	10,80
INSALATA VERDE, RUCOLA, POMODORO, POLPA DI GRANCHIO, GAMBERETTI, SALSA ROSA	
<b>RICCA</b>	10,80
INSALATA VERDE, CAROTE, POMODORO, MAIS, MOZZARELLA, TONNO, BRIÈ	
<b>POLLICINA</b>	11,30
INSALATA VERDE, RUCOLA, POMODORO, CHAMPIGNON, PETTO DI POLLO	
<b>ARIANNA</b>	11,30
INSALATA VERDE, CAROTE, POMODORO, GAMBERETTI, POLPA DI GRANCHIO, INSALATA DI MARE, LIMONE	
<b>NICOLA</b>	10,80
VERDURE ALLA GRIGLIA, SPINACI AL VAPORE, RICOTTA, MOZZARELLA DI BUFALA	
<b>NORVEGIA</b>	11,30
RUCOLA, CAROTE, POMODORINI CONFIT, SALMONE AFFUMICATO, RICOTTA	

## Contorni

<b>INSALATA MISTA</b>	
(INSALATA VERDE, CAROTE, POMODORO)	
<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b>	
(ZUCCHINE, MELANZANE, PEPERONI)	
<b>PATATE FRITTE</b>	

- PER POLPA DI GRANCHIO SI INTENDE SURIMI
- ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI
- ANCHE SE UTILIZZATI PRODOTTI SENZA GLUTINE NON NE ASSICURIAMO LA COMPLETA ASSSENZA
- FOTO SOLO A SCOPO ILLUSTRATIVO

## Insalate



# Piccoli

# più per



## Primi Piatti

<b>APE MAIA</b>	05,00
MACCHERONCINI AL POMODORO	
<b>SPANK</b>	05,00
GNOCCHI AL RAGÙ DI CARNE	
<b>HOLLY</b>	05,00
TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO	
<b>SPIDER MAN</b>	05,00
TORTELLINI BURRO E SALVIA	



## Secondi Piatti

<b>ELO</b>	07,00
HAMBURGER CON PATATINE FRITTE	
<b>BRONTOLÒ</b>	07,00
ALETTE DI POLLO CON PATATINE FRITTE	
<b>MAMMOLO</b>	07,00
PROSCIUTTO COTTO DI PRAGA CON PATATINE FRITTE	
<b>CUCCIOLÒ</b>	07,00
MILANESE DI POLLO CON PATATINE FRITTE	
<b>PISOLÒ</b>	07,00
MERLUZZO PANATO CON PATATINE FRITTE	
<b>DOTTO</b>	07,00
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA CON PATATINE FRITTE	
<b>GONGOLÒ</b>	07,00
WÜRSTEL ALLA GRIGLIA CON PATATINE FRITTE	



ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI  
È DISPONIBILE ANCHE PASTA SENZA GLUTINE (NO PER CELIACI)

# Antipasti e piatti di Pesce

PIATTO  
PICCOLO      PIATTO  
GRANDE

## MARINATI DELLA CASCINA

(SALMONE AGLI AGRUMI, RICCIOLA ALL'ANICE STELLATO E BASILICO, ALICI DEL CANTABRICO, BURRO ALLE ERBETTE E FOCACCIA VENERE)

**16,90**



## CALAMARO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON POMODORINI

DISIDRATATI, RICOTTA AL LIMONE E FOCACCIA AI GRANI ANTICHI **10,80**

**14,60**

## MOSCARDI ALLA LUCIANA

(MOSCARDINI IN UMIDO CON POMODORO LEGGERMENTE PICCANTE)

**10,40**

**14,20**

## INSALATA DI MARE CALDA CON , POLPO,SEPPIA, TOTANO, GAMBERO, FINOCCHIO,ARANCIO

**10,30**

**14,00**

## POLPO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON PATATA SCHIACCIATA E MAIONESE AL MANGO

**17,60**

## "PEPATA DI COZZE" (BIANCA E LIMONE O POMODORO)

**09,80**

**13,50**

## POSEIDONE (MINIMO DUE PERSONE, PER OGNI PERSONA 18,00 €)

(POLPA DI GRANCHIO, SPADA E SALMONE AFFUMICATI, INSALATA DI MARE, GAMBERETTI, TONNO AFFUMICATO, Salsa ROSA CON CAROTE E FINOCCHIO, GAMBERONI, BRUSCHETTE, ALICI MARINATE, SU LETTO DI INSALATA VERDE E RUCOLA)

**36,00**

## GRAN MARE

(POLPA DI GRANCHIO, SPADA E SALMONE AFFUMICATI, INSALATA DI MARE, GAMBERETTI E Salsa ROSA SU LETTO DI INSALATA VERDE E RUCOLA)

**12,00**

**15,20**

## CODE DI GAMBERO CON VERDURINE THAI, SALSAS AL CURRY E RISO BASMATI AL VAPORE

**10,40**

**14,20**

## TRIS DI AFFUMICATI

(SPADA, TONNO, SALMONE, ALICI MATINATE E GRISSINI AL MAIS  
BRAMATO)

**10,40**

**14,20**

ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI  
PER POLPA DI GRANCHIO SI INTENDE SURIMI  
- FOTO SOLO A SCOPO ILLUSTRATIVO





# Primi piatti di pesce

PACCHERI ALLO SPADA, POMODORO DI COLLINA, MELANZANA FRITTA E MENTA	14,90
ORECCHIETTA CON CODE DI GAMBERO, CALAMARETTI, VONGOLE E SALSA DI CROSTACEI	15,50
CORTECCE ALLA GENOVESE CON RICOTTA SALATA (TONNO, CIPOLLA, POMODORO)	15,30
PACCHERI ALLA RICCIOLA CON CAPERI, OLIVE E SALSA AL POMODORO GIALLO	15,30
RAVIOLI ALLA BORRAGINE AL RAGÙ DI POLPO, ROSMARINO E PANUR CROCCANTE	15,00
GNOCCHI AL SALMONE CON SALSA DI CARCIOFI E CARCIOFO FRITTO	14,00
BIGOLI CON SALMONE FRESCO, CODE DI GAMBERO, ZUCCHINE E SALSA DI POMODORO GIALLO	15,50
SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI MARE CON TONNO AFFUMICATO (CON PANNA)	12,80
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO	16,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI (IN BIANCO O AL POMODORO)	15,30
RISOTTO ALLA PESCATORA (MINIMO 2 PERSONE 17,00 EURO A PERSONA)	34,00

ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI  
È DISPONIBILE ANCHE PASTA SENZA GLUTINE (NO PER CELIAKI)  
- FOTO SOLO A SCOPO ILLUSTRATIVO

# Secondi piatti di pesce

**SALMONE ALLE MADORLE, SALSA TZATZIKI CON CETRIOLI  
E PATATA SCHIACCIATA** 17.00

**MILLEFOGLIE DI PESCE SPADA CON ZUCCHINE E MENTA E  
SPADELLATA DI VERDURE** 17.00

**MEDAGLIONE DI TONNO SCOTTATO IN PADELLA CON CARCIOFI,  
CAPPERI E OLIVE** 18,50

**TENTACOLO DI POLPO FRITTO, MILANESE DI MELANZANE CREMA DI  
BUFALA AL BASILICO E ACCIUGHE DEL CANTABRICO** 19,50

**RICCIOLA AI PEPI CON PATATA SCHIACCIATA E MAIONESE AL RAFANO** 19,00

**SGOMBRO AL CARTOCCIO ALLA MEDITERRANEA** 13,00

**GRIGLIATA DI PESCE** **23,00**  
(CALAMARI, SEPPIE, GAMBERONI, TONNO, SPADA E VERDURE ALLA GRIGLIA)

**BRANZINO ALLA GRIGLIA** 17,00

**FRITTO MISTO**  
(ANELLI DI CALAMARO PATAGONIA, SEPIOLINE E CODE DI GAMBERO) **14,50**

**FRITTO DI CALAMARI PATAGONIA** 14,50



**ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI  
- FOTO SOLO A SCOPO ILLUSTRATIVO**

# Antipasti e piatti di carne



PIATTO  
PICCOLO      PIATTO  
GRANDE

**ROAST BEEF CON CARCIOFO FRITTO, BURRATA AFFUMICATA  
E FOCACCIA AI GRANI ANTICHI**      09,90      14,50

**PARMIGIANA DI MELANZANE FRITTA, CREMA DI BUFALA  
AL BASILICO, COULIS DI POMODORO E GRISSINI  
AL MAIS BRAMATO**      12,00

**HAPPY HOURS  
FOCACCINA CALDA CON BACON E SCAGLIE DI GRANA, STICK DI  
MOZZARELLA FRITTA, OLIVE ASCOLANE, ANELLI DI CIPOLLA E  
SALVIA PASTELLATA**      10,00

**BRESAOLA CON VALERIANA, CIRIO, BURRATA E GRISSINI  
AL MAIS BRAMATO**      09,90      14,50

**GOCCE DI SOAVE (CULACCIA), GNOCCHI FRITTI, MARMELLATA  
E FORMAGGIO DI MALGA**      09,90      14,50

**GRAN MISTO DELLA CASA, CULACCIA, LONZINO, ROAST-BEEF, BRESAOLA  
PEPERONE ALL'ACETO, BURRATA AFFUMICATA, BUFALA,  
FORMAGGIO DI MALGA, GNOCCHI FRITTI E MARMELLATA**  
(MINIMO 2 PERSONE 16,00 EURO A PERSONA)      32,00

**POLLO CON VERDURINE THAI, SALSA AL CURRY E RISO BASMATI  
AL VAPORE**      09,40      13,60

**LONZINO DI MAIALE AFFINATO AL VINO, GNOCCHI FRITTI,  
CAPRESINA ALLA SPUMA DI BUFALA E BASILICO**      09,90      14,50

ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI  
È DISPONIBILE ANCHE PASTA SENZA GLUTINE (NO PER CELIACI)  
- FOTO SOLO A SCOPO ILLUSTRATIVO

# Primi piatti di carne

RAVIOLI ALLA BORRAGINE CON RAGÙ DI FARAOA E MONTE VERONESE	12,50
GNOCCHI ALLA CREMA DI CARCIOFO, STRACCETTI DI CRUDO SOTT'OLIO E CARCIOFO FRITTO	10,50
ORECCHIETTE CON BROCCOLI, SALSICCIA E PANUR CROCCANTE	09,50
PACCHERI CON PANCETTA, SALSICCIA, POMODORO DI COLLINA E SCAGLIE DI GRANA	10,50
GNOCCHI DI PATATE AL MUSSO	13,50
CORTECCE CON RAGÙ DI AGNELLO, CAPPERI, OLIVE E GREMOLADA	13,50
MACCHERONCINI AL RAGÙ D'ANATRA E SCAGLIE DI GRANA	11,00
ORECCHIETTE AL RAGÙ DI SOJA	09,50
MACCHERONCINI ALLA CUBANA (CON POMODORO, PANNA, FUNGHI CHAMPIGNON E PANCETTA)	09,50
BIGOLI ALL'AMATRICIANA	09,50
BIGOLI ALLA CARBONARA (CON PANNA)	09,50
RISOTTO ALL'AMARONE E MONTE VERONESE (MINIMO DUE PERSONE, PER OGNI PERSONA 17,00 €)	34,00
RISOTTO MANTECATO AL TASTASAL (MINIMO DUE PERSONE, PER OGNI PERSONA 17,00 €)	34,00
TUTTE LE PASTE SONO DISPONIBILI AL RAGÙ DI CARNE E AL POMODORO	08,00

ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI  
È DISPONIBILE ANCHE PASTA SENZA GLUTINE (NO PER CELIACI)  
- FOTO SOLO A SCOPO ILLUSTRAZIVO





## Secondi piatti di carne

**FILETTO DI MAIALE AI PEPI CON PATATA SCHIACCIATA  
E MAIONESE AL RAFANO**

15,00

**COSCIOTTO DI AGNELLO AL FORNO CON PATATA SCHIACCIATA,  
CARCIOFI SALTATI, CAPPERI E OLIVE**

16,00

**BRACIOLA ALLA GRIGLIA CON CARCIOFI FRITTI E  
MILANESE DI MELANZANE**

13,00

**STRACOTTO DI MUSSO E POLENTA DI STORO**

12,00

**FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (250 gr.)**

25,00

**FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE (250 gr.)**

26,00

**FILETTO DI MANZO AL TARTUFO (250 gr.)**

29,00

**PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA**

10,50

**MILANESE DI POLLO**

11,50

**GRIGLIATA MISTA DI CARNE**

(PETTO DI POLLO, TAGLIATA DI MANZO, COSTINE DI MAIALE  
LUGANEGA, POLENTA DI STORO)

19,00

**GRIGLIATA DELLA CASCINA**

(MINIMO DUE PERSONE, PER OGNI PERSONA 22,00 €)  
(PETTO DI POLLO, COSTINE DI MAIALE,  
TAGLIATA DI MANZO, LUGANEGA,  
POLENTA DI STORO E VERDURE ALLA GRIGLIA)

44,00

**COSTINE DI MAIALE ALLA GRIGLIA CON POLENTA**

12,50

**TAGLIATA DI MANZO CON VERDURE AL FORNO, POMODORO DISIDRATATO  
E RICOTTA SALATA**

18,00

**TAGLIATA DI SUPREMA DI POLLO CON INSALATA DI AVOCADO, FINOCCHIO,  
CUMINO E SALSA TZATZIKI AL CETRIOLIO**

13,50

**COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA (650gr.)**

24,00

- ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI  
- FOTO SOLO A SCOPO ILLUSTRATIVO

# Birre in bottiglia

## 1 Ayinger Urweisse



0,50

€ 6,00

**TIPOLOGIA:** WEIZEN SCURA  
ARTIGIANALE TEDESCA

**GRADAZIONE:** 4,5 %

**COLORE:** BIONDO AMBRATO

## 4 Ayinger Keller Dunkel



0,50

€ 6,00

**TIPOLOGIA:** BASSA FERMENTAZIONE  
ARTIGIANALE TEDESCA

**GRADAZIONE:** 4,9 %

**COLORE:** SCURA

## 2 Ayinger Brauweisse



0,50

€ 6,00

**TIPOLOGIA:** HEFE-WEIZEN  
ARTIGIANALE TEDESCA

**GRADAZIONE:** 4,5 %

**COLORE:** BIONDO

## 5 Ayinger Dunkel



0,50

€ 6,00

**TIPOLOGIA:** BASSA FERMENTAZIONE  
ARTIGIANALE TEDESCA

**GRADAZIONE:** 5,0 %

**COLORE:** SCURA

## 3 Ayinger Kellerbier



0,50

€ 6,00

**TIPOLOGIA:** NON FILTRATA  
ARTIGIANALE TEDESCA

**GRADAZIONE:** 4,9 %

**COLORE:** BIONDO

## 6 Chiemseer Hell



0,50

€ 6,00

**TIPOLOGIA:** HELL

**GRADAZIONE:** 4,7 %

**COLORE:** BIONDO

\* E' DISPONIBILE ANCHE BIRRA SENZA GLUTINE E ANALCOLICA

# Birre in bottiglia



## 7 Hofbrauhaus Jagerbier Export

0,50 € 6,00

**TIPOLOGIA:** EXPORT CHIARA

BASSA FERMENTAZIONE

**GRADAZIONE:** 5,6 %

**COLORE:** GIALLO ORO INTENSO



## 10 San Gabriel Bionda di Verona

0,50 € 6,00

**TIPOLOGIA:** BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA

**GRADAZIONE:** 4,8 %

**COLORE:** GIALLO LUMINOSO



0,50 € 6,00

**TIPOLOGIA:** LAGER CHIARA

BASSA FERMENTAZIONE

**GRADAZIONE:** 4,9 %

**COLORE:** GIALLO PAGLIERINO



## 11 San Gabriel Rossa di Verona

0,50 € 6,00

**TIPOLOGIA:** BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA

**GRADAZIONE:** 5,5 %

**COLORE:** ROSSA



0,50 € 6,00

**TIPOLOGIA:** EXPORT SCURA

BASSA FERMENTAZIONE

**GRADAZIONE:** 5,2 %

**COLORE:** MOGANO



## 12 Menabrea Top Leggera

0,75 € 9,50

**TIPOLOGIA:** BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA

**GRADAZIONE:** 3,5 %

**COLORE:** BIONDO DORATO

\* E' DISPONIBILE ANCHE BIRRA SENZA GLUTINE E ANALCOLICA

# Birre in bottiglia

## 13 Otus B5



0,50 € 6,00

TIPOLOGIA: HELLES

GRADAZIONE: 5,0 %

COLORE: BIONDO

## 16 Wychwood Hobgoblin Ruby



0,50 € 6,00

TIPOLOGIA: PREMIUM BITTER

GRADAZIONE: 5,2 %

COLORE: ROSSO RUBINO

## 14 Otus Red & Go



0,50 € 6,00

TIPOLOGIA: RED ALE

GRADAZIONE: 5,5 %

COLORE: ROSSO

## 17 Wychwood Hobgoblin Gold



0,50 € 6,00

TIPOLOGIA: GOLDEN ALE

GRADAZIONE: 4,50 %

COLORE: BIONDO

## 15 Auerbrau Helles



0,50 € 6,00

TIPOLOGIA: HELL

GRADAZIONE: 4,9 %

COLORE: BIONDO

## 18 Wychwood Hobgoblin IPA



0,50 € 6,00

TIPOLOGIA: IPA

GRADAZIONE: 5,6 %

COLORE: AMBRATO

\* E' DISPONIBILE ANCHE BIRRA SENZA GLUTINE E ANALCOLICA

# Birre in lattina

## 19 Vertiga Bali



0,33                    € 5,50

TIPOLOGIA: IPA

GRADAZIONE: 4,1 %

ARTIGIANALE

## 22 Vertiga Alchemy



0,33                    € 5,50

TIPOLOGIA: INDIA PALE LAGER

GRADAZIONE: 5,1 %

ARTIGIANALE

## 20 Vertiga In Sazz We



0,33                    € 5,50

TIPOLOGIA: BOHEMIANS PILS

GRADAZIONE: 5,8 %

ARTIGIANALE

## 23 Vertiga Anghelles



0,33                    € 5,50

TIPOLOGIA: HELLES

GRADAZIONE: 4,9 %

ARTIGIANALE

## 21 Vertiga Alma



0,33                    € 5,50

TIPOLOGIA: WEST COAST IPA

GRADAZIONE: 6,3 %

ARTIGIANALE

## 24 Vertiga Flora



0,33                    € 5,50

TIPOLOGIA: PALE ALE

GRADAZIONE: 4,7 %

ARTIGIANALE

PER MOZZARELLA SI INTENDE FIOR DI LATTE DA ALLEVAMENTI ITALIANI

## Pizze Gourmet (impasto verace)

### MARINA

POMODORO, MOZZARELLA, DADOLATA DI TONNO FRESCO, POMODORINI SOTT'OLIO E OLIVE TAGGIASCHE

14,00

### ARMANDO

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, OLIVE TAGGIASCHE, ALICI DEL CANTABRICO A FINE COTTURA

13,00

### FUMÈ

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, PORCINI, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE A FINE COTTURA, BURRATA AFFUMICATA

14,00

### IVAN

POMODORO, MOZZARELLA, SALMONE AFFUMICATO A FINE COTTURA, CARCIOFI, SEMI DI SESAMO, BURRATA AFFUMICATA

14,00

### CIPRI

MOZZARELLA, RICOTTA, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE A FINE COTTURA, E SCAGLIE DI GRANA

13,50

### LUCA

MOZZARELLA DI BUFALA, ROAST BEEF, RUCOLA, MONTE VERONESE E SCAGLIE DI TARTUFO

15,00

### FRESCA

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, CIRIO, RUCOLA, CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO

13,50

### LIGHT

POMODORO, CRUDO DI PARMA 18 MESI, RUCOLA, MOZZARELLA DI BUFALA A FINE COTTURA

14,50

### CONTADINA

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, CIRIO, ZUCCHINE SALTATE, OLIVE TAGGIASCHE, CARCIOFI, FETA GRECA

13,50

### DENISE

POMODORO, MOZZARELLA, PORCINI, ZUCCHINE SALTATE, SFILACCI DI CAVALLO E BURRATA AFFUMICATA

14,50

## Pizze Primavera Estate 2022

### MATTÌ

POMODORO, FONTINA, FAGIOLI NERI, MAIS, CIPOLLA, PANCETTA STUFATA

09,80

### ATENE

POMODORO, MOZZARELLA, FETA GRECA, OLIVE TAGGIASCHE, CIPOLLA, ORIGANO, SALAMINO PICCANTE

10,60

### FRUTTI DI MARE

MOZZARELLA, INSALATA DI MARE CONDITA, OLIVE NERE

11,00

### ESTATE

POMODORO, MOZZARELLA, CIRIO, GRANA, BASILICO

09,00

### GIANNI

POMODORO, MOZZARELLA, CIRIO, SPECK A STISCIE, PORRO E STRACCHINO

09,90

### SARA

POMODORO, SCAMORZA, SALAMINO PICCANTE, PORRO, FETA GRECA

09,80

### NANDO

POMODORO, MOZZARELLA, CIRIO, CIPOLLA, CHIODINI, SALAMINO PICCANTE, GORGONZOLA

10,50

### ROXI

POMODORO, MOZZARELLA, CIRIO, OLIVE TAGGIASCHE, FETA GRECA, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE

10,50

### MONTE

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, PORRO, SPECK, MONTE VERONESE

10,50

### SUMIT

POMODORO, MOZZARELLA, CIRIO, ZUCCHINE SALTATE, OLIVE TAGGIASCHE E PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE

10,50

### PAWAM

POMODORO, SCAMORZA, PORCINI, PATATE, PANCETTA ARROTOLATA E BURRATA AFFUMICATA

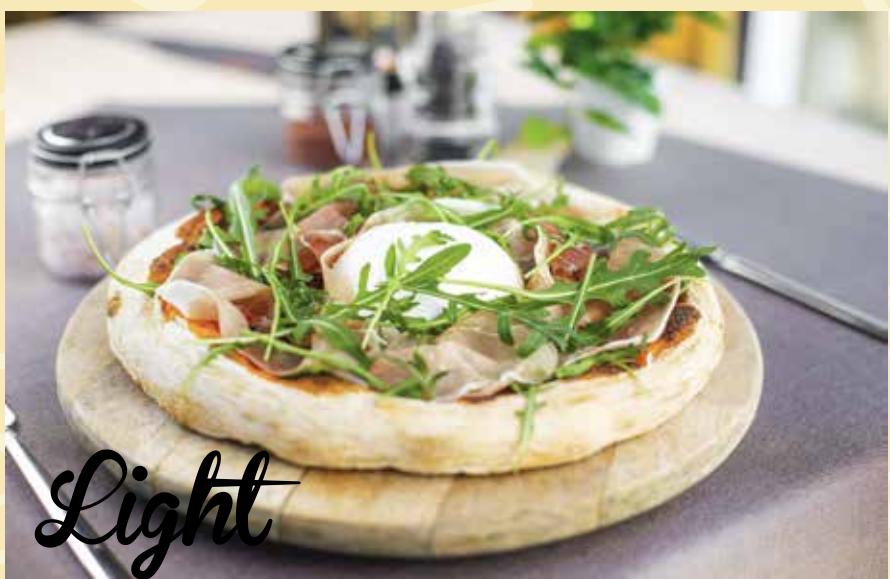
11,00

### NIKI

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, CIRIO, PORRO, OLIVE, ACCIUGHE, ORIGANO

09,90

\* ANCHE SE UTILIZZATI PRODOTTI NO GLUTINE NON ASSICURIAMO LA COMPLETA ASSENZA  
- ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI - FOTO SOLO A SCOPO ILLUSTRATIVO





*Pizze...*

**CLASSICO** + € 1,70   **INTEGRALE** + € 2,50   **KAMUT** + € 1,70   **VERACE** + € 3,00   **GLUTENFREE**



PER MOZZARELLA SI INTENDE FIOR DI LATTE DA ALLEVAMENTI ITALIANI

*...Ristoasi*

Ristoasi  
RISTORAZIONE MEDITERRANEA

11,00

**LA CASCINA**  
POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE SALTATE, SALAMINO PICCANTE, BRIÈ, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI

11,00

**LA CORTE**  
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, SALAMINO (DOLCE O PICCANTE), GORGONZOLA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI

10,00

**LA TONDA**  
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFI, CIPOLLA, SALSICCIA DOLCE, GORGONZOLA

11,00

**VILLA EIRE**  
POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO DI PRAGA, ZUCCHINE SALTATE, RUCOLA

10,50

**GUNÈ**  
POMODORO, MOZZARELLA, CIRIO, FORMAGGIO GRANA PADANO A SCAGLIE, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI, RUCOLA

11,00

**ANTICO CASALE**  
MOZZARELLA, CHAMPIGNON, SALAMINO PICCANTE, SFILACCI DI CAVALLO, RUCOLA, CIRIO

11,50

**LE SCUDERIE**  
POMODORO, MOZZARELLA, PATATE, BRIÈ, PORCINI, SPECK

11,00

**MAKERONI**  
POMODORO, MOZZARELLA, PHILADELPHIA, SALSICCIA, GRANA

*...Senza glutine  
(non per celiaci)*

07,70

**\* MARGHERITA**  
POMODORO, MOZZARELLA

08,50

**\* PROSCIUTTO**  
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO

08,50

**\* FUNGHI**  
POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI FRESCHI

\* ANCHE SE UTILIZZATI PRODOTTI NO GLUTINE NON ASSICURIAMO LA COMPLETA ASSENZA  
- ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI  
- FOTO SOLO A SCOPO ILLUSTRATIVO

## PER MOZZARELLA SI INTENDE FIOR DI LATTE DA ALLEVAMENTI ITALIANI

### GIADA

POMODORO, MOZZARELLA, BURRATA, SALAMINO PICCANTE, FINFERLI, SPECK

10,50

### MORY

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, FUNGHI CHIODINI, RUCOLA, SPECK, MONTE VERONESE

09,90

### QUADRANTE

POMODORO, MOZZARELLA, 1/4 PANCETTA ARROTOLATA, 1/4 PORCINI, 1/4 PATATE, 1/4 CIPOLLA E BRIÉ

10,10

### MASCARPONE PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

POMODORO, MOZZARELLA, MASCARPONE, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI

10,40

### PHILADELPHIA SPECK

POMODORO, MOZZARELLA, PHILADELPHIA, SPECK

10,40

### TIROLESE

POMODORO, FONTINA, SPECK, FUNGHI

10,40

### GOLOSONA

POMODORO, SCAMORZA, SALAMINO PICCANTE, SPECK A STRICCIOLINE, FORMAGGIO GRANA PADANO IN COTTURA

10,40

### CAPRICIOSA

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CAPPERI, CARCIOFI

10,00

### 4 STAGIONI

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, ACCIUGHE

10,00

### CIKO

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, PEPERONI, PHILADELPHIA

10,30

### UNIVERSO

POMODORO, MOZZARELLA, 1/4 FUNGHI CHIODINI, 1/4 SALSICCIA DOLCE, 1/4 ZUCCHINE SALTATE, 1/4 PANCETTA ARROTOLATA, GORGONZOLA, FORMAGGIO GRANA PADANO IN COTTURA

10,80

### JACK

POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE, PATATE, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI, MASCARPONE

10,40

### PORCELLINA

POMODORO, MOZZARELLA, WÜRSTEL, PROSCIUTTO COTTO, SALSICCIA, SALAMINO PICCANTE, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI, FORMAGGIO GRANA PADANO A SCAGLIE

10,10

### PARMA

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI, FORMAGGIO GRANA PADANO A SCAGLIE

10,10

### PIERO

POMODORO, MOZZARELLA, PORCINI, ZUCCHINE SALTATE, STRACCHINO, SPECK A STRISCE

10,50

### ROUGE

POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, GORGONZOLA

10,00

### PRAGA

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE, CHAMPIGNON FRESCHI

10,50



*Le nostre  
pizze*



+ € 1,70 + € 2,50 + € 1,70 + € 3,00



\* ANCHE SE UTILIZZATI PRODOTTI NO GLUTINE NON ASSICURIAMO

LA COMPLETA ASSENZA

- ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI

- FOTO SOLO A SCOPO ILLUSTRATIVO



PER MOZZARELLA SI INTENDE FIOR DI LATTE DA ALLEVAMENTI ITALIANI

*Le nostre  
pizze*

+ € 1,70 + € 2,50 + € 1,70 + € 3,00



**BAFFO**

POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA DOLCE, ZUCCHINE SALTATE, SALAMINO PICCANTE, GRANA

**GORGONZOLA MELANZANE CRUDO DI PARMA**

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, MELANZANE ALLA GRIGLIA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI

**SPINO**

POMODORO, MOZZARELLA, PATATE, BRIÉ, PANCETTA

**SAPORITA**

POMODORO, SCAMORZA, SALSICCIA, FINFERLI, PATATE

**ELISA**

POMODORO, MOZZARELLA, FINFERLI, SALSICCIA, ZUCCHINE SALTATE

**LUPIN**

POMODORO, MOZZARELLA, WÜRSTEL, PATATINE FRITTE

**CALZONE**

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI

**PROSCIUTTO FUNGHI**

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI

**HAPPY**

POMODORO, MOZZARELLA, PATATE, PHILADELPHIA, SPECK A STRISCE

**MARINARA**

POMODORO, OLIO ALL'AGLIO, ORIGANO

**DOP**

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO

**EMILIANA**

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI, RUCOLA

**ALPI**

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, FUNGHI CHAMPIGNON FRESCHI, SPECK

**SASSARI**

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, CIRIO, TONNO, OLIVE, CAPPERI, BASILICO

**PUGLIESE**

POMODORO, OLIVE, SCAMORZA, SALAMINO PICCANTE

**ANGY**

POMODORO, MOZZARELLA, PORCINI, SPECK, BURRATA

10,40

10,50

10,20

10,40

10,40

09,40

09,40

10,30

05,50

07,70

10,40

10,40

09,40

10,40

\* ANCHE SE UTILIZZATI PRODOTTI NO GLUTINE NON ASSICURIAMO LA COMPLETA ASSENZA

- ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI  
- FOTO SOLO A SCOPO ILLUSTRATIVO

PER MOZZARELLA SI INTENDE FIOR DI LATTE DA ALLEVAMENTI ITALIANI

## ...Con il pesce

### GAMBERETTI

POMODORO, MOZZARELLA, GAMBERETTI, PREZZEMOLO

### SALMONE

POMODORO, MOZZARELLA, SALMONE, PREZZEMOLO

### TONNO

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, PREZZEMOLO

### ROMANA

POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, ORIGANO

### NAPOLETANA

POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI, ORIGANO

### TONNO CIPOLLA

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA

10,30

10,40

08,50

08,00

08,00

09,30



## ...Ai formaggi

### 4 FORMAGGI

POMODORO, MOZZARELLA, SCAMORZA, FONTINA, GORGONZOLA

### CALZONE 5 FORMAGGI

MOZZARELLA, FONTINA, RICOTTA, SCAMORZA, GORGONZOLA

### MARGHERITA

POMODORO, MOZZARELLA

09,00

09,20

05,30

## ...Con il tartufo

### TARTUFO

POMODORO, MOZZARELLA, TARTUFO

### LIA

POMODORO, MOZZARELLA, CIRIO, SALAMINO PICCANTE, TARTUFO E GRANA PADANO A SCAGLIE

### MIRY

POMODORO, MOZZARELLA, CRUDO, BURRATA, TARTUFO, CIRIO

10,80

11,50

11,50

Pizze...



+ € 1,70 + € 2,50 + € 1,70 + € 3,00





PER MOZZARELLA SI INTENDE FIOR DI LATTE DA ALLEVAMENTI ITALIANI

## ...Piccanti

<b>ROBY</b> POMODORO, MOZZARELLA, PEPERONI, FUNGHI CHIODINI, SALAMINO PICCANTE, BRIÉ, SPECK	10,70
<b>LOPES</b> POMODORO, FONTINA, GORGONZOLA, PEPERONI, SALAMINO PICCANTE, FORMAGGIO GRANA PADANO IN COTTURA, SPECK, ORIGANO	10,70
<b>INFERNO</b> POMODORO, MOZZARELLA, PEPERONI, SALAMINO PICCANTE, OLIVE, CAPPERI, FORMAGGIO GRANA PADANO IN COTTURA	10,50
<b>DIAVOLA</b> POMODORO, MOZZARELLA, PEPERONI, SALAMINO PICCANTE, ORIGANO, FORMAGGIO GRANA PADANO IN COTTURA	10,50

## ...Con i funghi

<b>PORCINI</b> POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI, PREZZEMOLO	09,80
<b>CHIODINI</b> POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI CHIODINI, PREZZEMOLO	09,80
<b>FINFERLI</b> POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI FINFERLI, PREZZEMOLO	09,80

## ...Con le verdure

<b>VEGETARIANA</b> POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE ALLA GRIGLIA, MELANZANE ALLA GRIGLIA, CIRIO, SPINACI, FORMAGGIO GRANA PADANO IN COTTURA	10,60
<b>PRIMAVERA</b> POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE ALLA GRIGLIA, MELANZANE ALLA GRIGLIA, RUCOLA, FORMAGGIO GRANA PADANO IN COTTURA	10,10
<b>CALZONE ALLE VERDURE</b> POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE MISTE, RUCOLA, FORMAGGIO GRANA PADANO A SCAGLIE	10,00
<b>STRACCHINO ZUCCHINE</b> POMODORO, MOZZARELLA, FORMAGGIO STRACCHINO, ZUCCHINE ALLA GRIGLIA	09,10
<b>SPINACI RICOTTA</b> POMODORO, MOZZARELLA, SPINACI, RICOTTA	09,10



\* ANCHE SE UTILIZZATI PRODOTTI NO GLUTINE NON ASSICURIAMO LA COMPLETA ASSENZA  
- ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI  
- FOTO SOLO A SCOPO ILLUSTRATIVO

PER MOZZARELLA SI INTENDE FIOR DI LATTE DA ALLEVAMENTI ITALIANI

# Panare tripla pasta

(CONSIGLIATE PER DUE PERSONE )

## WALTER

POMODORO, MOZZARELLA,  
1/3 PATATE AL FORNO, SALAMINO PICCANTE, BRIÈ  
1/3 FANTASIA DI FUNGHI, SPECK A STRISCIOLINE,  
FORMAGGIO GRANA PADANO IN COTTURA  
1/3 PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, WÜRSTEL

21,00

## GIMMY

POMODORO, MOZZARELLA,  
1/3 ZUCCHINE SALTATE, SPINACI, CARCIOFI, CIRIO  
1/3 GORGONZOLA, STRACCHINO, SCAMORZA,  
1/3 PROSCIUTTO COTTO, PEPPERONI, PHILADELPHIA

21,00

## ORTOLANA

POMODORO, MOZZARELLA,  
1/3 ZUCCHINE E MELANZANE ALLA GRIGLIA, SPINACI, CIRIO,  
FORMAGGIO GRANA PADANO,  
1/3 RICOTTA, CHIODINI, CARCIOFI,  
1/3 MAIS, CHAMPIGNON, BRIÈ

21,00

## SEBA

POMODORO, MOZZARELLA,  
1/3 PANCETTA ARROTOLATA, PEPPERONI, SALAMINO PICCANTE,  
FORMAGGIO GRANA PADANO,  
1/3 PROSCIUTTO COTTO, PHILADELPHIA, PATATE AL FORNO,  
1/3 SPECK A STRISCE, PORCINI, MASCARPONE, PREZZEMOLO

21,00

## ZENIGATA

POMODORO, MOZZARELLA,  
1/3 PANCETTA ARROTOLATA, SCAMORZA  
1/3 SALAME DOLCE, PATATE AL FORNO,  
1/3 GORGONZOLA, ERBA CIPOLLINA, CIRIO, BRIÈ

21,00

## Aggiunta

SPECK, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI,  
SFILACCI DI CAVALLO, ROAST BEEF, BRESAOLA

03,00

TARTUFO, ALICI DEL CANTABRICO

04,60

OGNI ALTRA AGGIUNTA

02,20

## Coperto

\* IL COPERTO PER I GIORNI DI PASQUA, NATALE E ULTIMO DELL'ANNO

02,20

04,40

- PIZZE BABY SCONT 20%



Una pizza  
in compagnia



\* ANCHE SE UTILIZZATI PRODOTTI NO GLUTINE NON ASSICURIAMO LA COMPLETA ASSENZA

- ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI

- FOTO SOLO A SCOPO ILLUSTRATIVO



Bibite

Vino

Birre



## Bibite in lattina (33 CL.)

03,00

COCA COLA, COCA COLA SENZA CAFFEINA, COCA COLA ZERO,  
FANTA, LEMONSODA, SPRITE,  
CHINOTTO, TONICA, THE FREDDO AL LIMONE SAN BENEDETTO,  
THE FREDDO ALLA PESCA SAN BENEDETTO

## Bibite alla spina

(COCA COLA / FANTA / LEMONSODA / THE AL LIMONE NESTEA)

PICCOLA	0,30 L.	03,00
MEDIA	0,50 L.	04,40

## Acqua minerale

NATURALE, FRIZZANTE, (SURGIVA)

1/2 L.	02,00
0,75 L.	03,00

## Vino alla spina (AZ. AGRICOLA FARINA)

BIANCO E ROSSO:	1/4 L.	03,00
	1/2 L.	05,00
	1 L.	08,60
VINO FRIZZANTE:	1/4 L.	03,70
	1/2 L.	06,50
	1 L.	09,50

## Birra alla spina (GERMANIA)

BIONDA (WARSTEINER PILS):

CHIARA PICCOLA	0,20 L.	03,20
CHIARA MEDIA	0,40 L.	04,90
CHIARA GRANDE	1 L.	08,50

BIRRA GENEVIEVE DE BRABANT BLANCHE

CHIARA PICCOLA	0,25 L.	03,80
CHIARA MEDIA	0,50 L.	05,40
CHIARA GRANDE	1 L.	09,50

WEIZEN (KÖNIG LUDWIG)

WEIZEN PICCOLA	0,30 L.	03,80
WEIZEN MEDIA	0,50 L.	05,50

ROSSA (KÖNIG LUDWIG DUNKEL)

ROSSA PICCOLA	0,20 L.	03,40
ROSSA MEDIA	0,40 L.	05,10
ROSSA GRANDE	1 L.	09,00

CAFFÈ ESPRESSO	01,30
CAFFÈ CORRETTO	02,00
CAFFÈ DECAFFEINATO	01,40
CAFFÈ GINSENG	01,90
CAFFÈ D'ORZO	01,50
CAFFÈ SHAKERATO	02,20
CAPPUCCINO	01,80
THE - CAMOMILLA	01,90



#### LIQUORI

ACQUAVITE D'UVA PRIME UVE (MASCHIO)

03,00

ACQUAVITE D'UVA DI MONOVITIGNO MILLESIMATA (NONINO)

03,50

UVE FRAGOLINO CRU - UVE CABERNET FRANC CRU - UVE TRAMINER CRU  
UVE VERDUZZO CRU - UVE MÜLLER THURGAU CRU - UVE MOSCATO CRU

04,00

#### BRANDY

STRAVECCHIO - VECCHIO ROMAGNA - CARLOS I - CARDENAL MENDOZA

04,00

#### COGNAC

REMY MARTIN V.S.O.P. - COURVOISIER V.S. - MARTEL V.S.

04,00

BAS ARMAGNAC SAMALENS

05,00

#### WHISKY 7 ANNI

J&B - JACK DANIELS - MACALLAN - JAMESON - GLEN GRANT

03,00

#### WHISKY 10-12 ANNI

CHIVAS REGAL - MACALLAN

04,50

#### WHISKY 14-16 ANNI

LAGAVULIN - OBAN

06,00

#### RUM INVECCHIATI

- ZACAPA 23 ANNI  
- ZACAPA 25 ANNI

06,00

11,00

# Caffè e Liquori





**LA CASCINA DAL 2002**

VIA FESTARA, BUSSOLENGO (VR)

TEL. 045 6717725