



2000-2020
LA CASCINA®

Menu

Alcuni piatti potrebbero contenere allergeni alimentari come da lista disponibile presso la cassa, in caso di Vostre particolari necessità non esitate a rivolgervi al nostro personale di sala.

Seguendo la stagionalità e la relativa reperibilità, alcuni prodotti da noi utilizzati potrebbero essere congelati.

Some dishes may contain food allergens as for the list available at the cash in case of your particular needs don't hesitate to contact our staff.

Following the seasonality and the relative availability, some products we use could be frozen.

coperto €3,50 per persona - cover charge €3,50 for person

Antipasti

Appetizers

LE BRUSCHETTE DELLA CASCINA

pane abbrustolito di nostra produzione: ragù di fegatini, pomodorini e basilico fresco;
purea di ceci con cipolla caramellata; pecorino fresco e guanciale croccante
*Toasted home made bread with: liver meat sauce, cherry tomatoes and fresh basil;
chickpeas puree with caramelized onion, pecorino cheese and crispy bacon*

EURO 14

TRIS DI TIGELLE

Prosciutto di Parma e stracchino, Pata Negra, Mortadella Bologna DOP
Parma ham and Stracchino cheese, Pata Negra, Mortadella Bologna DOP

EURO 15

PALETA DE PATA NEGRA JAMON DE BELLOTA ADMIRACION BLAZQUEZ

50 gr EURO 12 - 100 gr EURO 22

SFORMATINO DI CARCIOFI E PATATE

Fonduta di Pecorino Senese DOP
Artichokes and Potatoes flan on bed of pecorino cheese sauce

EURO 16

TAGLIERE DI SALUMI E INSACCATI CON OLIVE TOSCANE IN SALAMOIA

Selection of cold cuts and salami sliced with Tuscan olives in brine

EURO 16

PARMIGIANA DI MELANZANE

con Bufala e Basilico fresco
Parmigiana of eggplant with Buffalo mozzarella and fresh basil

EURO 16

TARTARE SCOMPOSTA DI FASSONA PIEMONTESE

i suoi condimenti (senape, cipolla, acciughe, capperi), bottarga di gallina, chips di pane ai cereali
Deconstructed Fassona beef Tartare with its condiments (mustard, onion, anchovies, capers), chicken bottarga, cereal bread chips

EURO 18

ACCIUGHE DEL CANTABRICO "ANGELO PARODI"

pane nero tostato, burro naturale a latte crudo
Cantabrian sea anchovies "Angelo Parodi" toasted black bread, natural Beillevaire butter

EURO 16

TENTACOLI DI POLPO CROCCANTE

patate, pomodorini, olive taggiasche
Tentacles of crispy octopus with potatoes, tomatoes and olives taggiasche

EURO 18

INSALATA DI MARE

scampi, gamberetti, calamari, polpo, seppia, cozze, vongole, pomodorini, verdure, emulsione di agrumi
Warm seafood salad scampi, shrimps, calamari, octopus, cuttlefish, mussels, clams, cherry tomatoes, vegetables, citrus emulsion

EURO 18

SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO

pane tostato, burro naturale a latte crudo
Norwegian smoked salmon with toasted bread, natural Beillevaire butter

EURO 18

GAMBERO AVVOLTO NEL LARDO DI COLONNATA

Passata di Ceci e Olio al Rosmarino
Shrimp wrapped in lard of Colonnata on a chickpeas and rosemary olive oil

EURO 18

TARTARE DI BRANZINO E SALMONE

misticanza di campo, pizzutelli, salsa guacamole, granella di pistacchi
Salmon and seabass tartare with mixed salad, tomato pizzutelli, avocado sauce and chopped pistachios

EURO 18

CRUDO DI MARE

gamberi e scampi di Mazara, ostriche e pescato del giorno
Sea raw linguistines and prawns from Mazara, oysters and fish of the day

EURO 33



DAL NOSTRO MENU FUSION - From our Fusion



SPRING ROLLS

con polpo, verdure di stagione, insalatine di campo e salsa agrodolce
Spring rolls with chicken, seasonal vegetables, mixed salads and sweet and sour sauce

EURO 14

TAKOYAKI

polpettine di polpo, salsa teriyaki, maionese giapponese, katsubushi, cipollina fritta
Takoyaki octopus balls, teriyaki sauce, Japanese mayo, katsubushi, fried onion

EURO 14

TRIS DI BAO

BIANCO salmone, mayo wasabi, shiso, avocado;
VERDE verza, tamago, salsa al sesamo;
GIALLO: branzino, rucola, maionese giapponese, pomodoro secco.
Tris of Bao
WHITE salmon, wasabi mayo, shiso, avocado, GREEN cabbage, tamago sesame sauce;
YELLOW sea bass, rocket, Japanese mayo, dried tomato

EURO 16

Insalate e Poke bowls

Salads and Poke bowls

CAESAR

lattuga romana, crouton, petto di pollo al Josper, Grana Padano DOP, bacon croccante, salsa Caesar
*Caesar romaine lettuce, bread crouton, Josper grilled chicken breast,
Grana Padano cheese DOP, crunchy bacon, Caesar sauce*

EURO 14

GREKA

feta, pomodori, olive verdi giganti, cipolla rossa di Tropea, cetriolo marinato, capperi, olio EVO
Greka feta cheese, tomatoes, giant green olives, red Tropea's onion, marinated cucumber, capers, olive oil

EURO 14

CAPRESE

pomodori cuore di bue, mozzarella di bufala, basilico fresco
Caprese tomatoes, buffalo mozzarella, fresh basil

EURO 14

CASCINA POKE BOWL

riso basmati, salmone crudo, avocado, sedano, edamame, alga nori, uova di salmone,
semi di sesamo bianco, emulsione di olio evo con salsa di soia e aceto di riso
*Cascina Poke Bowl basmati rice, raw salmon, avocado, celery, edamame, nori seaweed, salmon eggs,
white sesame seeds, emulsion of evo oil, soy sauce, rice vinegar*

EURO 16

I primi piatti

Pasta Dishes

LINGUINE RUSTICHE "CAVALIERE GIUSEPPE COCCO" ALLA CARBONARA

uova di montagna, gota di Montalcino e pepe selvatico

Linguine "Cavaliere Giuseppe Cocco" in carbonara sauce with mountain eggs, Montalcino pork cheek and black pepper

EURO 16

TORTELLI MUGELLANI

con Ragù di Chianina e Aromi tipici toscani

Mugellani tortelli in a chianina meat sauce and typical tuscan aromas

EURO 17

TAGLIATELLE AL GRANO SARACENO FATTE IN CASA

Carciofi e Scaglie di Grana

Homemade buckwheat tagliatelle in artichokes sauce and parmesan shaves on top

EURO 17

GNOCCHI FRESCHI DI PATATE ALLA GRANSEOLA

Salsa di Pomodoro San Marzano leggermente piccante

Homemade potatoes gnocchi in a spider crab sauce on a bed of spicy San Marzano Tomatoes sauce

EURO 18

MALTAGLIATI DI PASTA FRESCA ALL'ASTICE

la sua bisque, pizzutelli

Egg pasta maltagliati lobster and its bisque, cherry tomatoes EURO 18

RISOTTO CURRY, GAMBERI ROSSI DI MAZARA

e Burrata d' Andria

Risotto with curry, red Mazara shrimps and Andria's Burrata

EURO 18

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

vongole, calamari, pesto di rucola e basilico

Home-made spaghetti clams, squids, rocket salad and basil pesto

EURO 18



DAL NOSTRO MENU FUSION - From our Fusion Menu



GYOZA VEGGY cotti al vapore con salsa di soia alle spezie

EURO 14

Vegetarian Gyoza dumplings with spices soya sauce

GYOZA EBI cotti alla piastra con gamberi, verdure e salsa agrodolce

EURO 16

Shrimps and vegetables Gyoza dumplings with sweet and sour sauce

YAKI SOBA pasta saltata con gamberi, pesce misto, verdure, katsuobushi, yaki sauce

EURO 19

Sauteed noodles with shrimps, mixed fishes, vegetables, katsuobushi, yaki sauce

La carne

Meat

AGNELLO ALLE ERBE FINI DI PROVENZA

Grilled Lamb covered with herbs of Provence

EURO 20

SECRETO DI PATANEGRA IBERICO AL JOSPEL

Grilled Patanegra meat

EURO 20

TAGLIATA DI MANZO SCOTTONA SIMMENTAL PREMIUM "La Nobile"

agli aromi tipici toscani

Sliced Simmental Premium La Nobile beef entrecote with typical Tuscan aromas

EURO 20

FILETTO DI MANZO ANGUS IRLANDESE

Irish angus beef fillet

EURO 23

BISTECCA ALLA FIORENTINA Scottona Simmental Premium "La Nobile" con patate arrosto

Simmental beef t-bone "fiorentina" steak premium "La Nobile" with roast potatoes

EURO 55 al kg

TRIS DI MINI BURGER "LA NOBILE"

Trio of miniburgers: formaggio Cheddar, bacon, salsa crispy, cipolla alla birra;

Cheddar cheese, bacon, crispy sauce onion flavored with beer;

zucchini grigliati, salsa guacamole, pomodorini; *guacamole sauce, cherry tomatoes, grilled zucchini;*

trevigiano spadellato, cetriolini, pesto di olive taggiasche; *pan fried chicory, gherkins, taggiasca olives sauce*

EURO 26

I mini burgers sono serviti con patate fritte, ketchup e maionese.

Miniburgers are served with chips, ketchup and mayonnaise.

I contorni

Side Dishes

Patate arrosto, patatine fritte

Roasted potatoes, french fries

EURO 5

Verdure di stagione alla griglia

Grilled vegetables

EURO 5

Ceci
chickpeas

EURO 5

Insalata mista

Mixed salad

EURO 5

Purè
mashed potatoes

EURO 5

Cime di Rape saltate

sauted turnip tops

EURO 5

Il pesce

Fish

TRANCIO DI SALMONE NORVEGESE ALLA PIASTRA

Crema di Yougurt Greco

Grilled Norwegian salmon steak served with a greek Yougurt sauce

EURO 20

BACCALA' COTTO A BASSA TEMPERATURA

Ceci saltati, pepe nero del Madagascar

Filled of cod cooked at low temperature served with chickpeas sauté with Madagascar black pepper

EURO 27

TAGLIATA DI TONNO ROSSO ALLE ERBE MEDITERRANEE

Sliced red tuna covered with mediterranea herbs

EURO 23

LA NOSTRA FRITTURA DI PESCE E VERDURE

Our "frittura" fishes and vegetables

EURO 27

PESCATO DEL GIORNO: all'isolana, al Josper o in crosta di sale

Whole fish of the day: isolana style, josper grilled, in salt crust

EURO 27

GRIGLIATA MISTA DI MARE

scampi, gamberoni, seppie, polpo, calamari, pesce del giorno

Grilled seafood platter: scampi, prawns, cuttlefish, octopus, calamari, fish of the day

EURO 33

CATALANA DI CROSTACEI MISTI

crudité di frutta e verdura di stagione

Catalana of mixed crustacean, seasonal vegetable and fresh fruit

EURO s.g.

DAL NOSTRO MENU FUSION - From our Fusion Menu



TEPPANYAKI

piastra mista giapponese di pesce e verdure, gohan al sesamo, salsa teriyaki, spicy mayo

Mix Japanese Teppanyaki of fish and vegetables, sesame gohan, teriyaki sauce, spicy mayo

EURO 35

La pizza

Pizzas

MARINARA pomodoro, aglio, basilico

tomato, garlic, basil

EURO 9

MARGHERITA pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico fresco

tomato, mozzarella, fresh basil

EURO 10

NAPOLETANA pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi, acciughe

tomato, mozzarella, capers, anchovies

EURO 12

TOSCANA pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, patate, rosmarino

tomato, mozzarella, fresh sausage, potatoes, rosemary

EURO 12

CAPRICCIOSA/4 STAGIONI pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini, olive

tomato, mozzarella, cooked ham, champignon mushrooms, artichokes, olives

EURO 12

6 FORMAGGI taleggio, gorgonzola, Parmigiano, pecorino mozzarella di bufala, brie

taleggio, gorgonzola, Parmesan, pecorino, buffalo mozzarella, brie

EURO 12

DIAVOLA pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante

tomato, mozzarella, spicy salami

EURO 12

PANE ARABO mozzarella fior di latte, pomodoro fresco, insalata romana, prosciutto cotto

mozzarella, fresh tomato, roman salad, cooked ham

EURO 12

CALZONE mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, pomodoro, Parmigiano

mozzarella, cooked ham, tomato, Parmesan

EURO 12

La pizza gourmet

Gourmet Pizzas

"DOP"

mortadella di Bologna DOP, burrata d'Andria DOP, granella di pistacchi di Bronte DOP
*"DOP" mortadella Bologna DOP, burrata cheese from Andria DOP,
Bronte DOP pistachio grains*

EURO 16

"OCTOPUS"

Passata di Pomodoro San Marzano, Tentacoli di Polpo, Patate e Olive Taggiasche
Tomatoes San Marzano sauce, octopus, potatoes and Taggiasche Olives

EURO 18

"NORVEGIA"

Mozzarella Fior di Latte, Salmone affumicato Norvegese, Avocado fresco e Stracciatella
Fior di latte mozzarella, smoked norwegian salmon, fresh avocado, stracciatella cheese

EURO 18

"IBERICA"

Pata Negra Iberico, mozzarella fior di latte, Roncione, rucola
"IBERICA" Pata Negra ham, mozzarella, Roncione cheese, rocket

EURO 18

I dolci

Desserts

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE

selection of home-made ice cream

EURO 9

CREME BRULEE' ALLA VANIGLIA

Vanilla creme brulee

EURO 9

TIRAMISU MACAROON

gelato al caffè "Jamaica Blue Mountain"

Tiramisu macaroon "Jamaica Blue Mountain" coffee ice cream

EURO 10

CHEESECAKE PHILADELPHIA E MASCARPONE

salsa al mango, gelato al cocco tostato

Philadelphia and mascarpone cheesecake, mango sauce and toasted coconut ice cream

EURO 10

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E MORACUJA

su brownies al cioccolato

White chocolate and Maracuja mousse on a base of chocolate brownies

EURO 10

MOUSSE AL CARAMELLO con Rum Zacapa23

Caramel mousse with Zacapa23 Rum

EURO 10

NAPOLEON DI FRAGOLE

crema chantilly, salsa di fragole

Strawberry Napoleon chantilly cream, strawberry sauce

EURO 10

SOUFFLE' AL CIOCCOLATO FONDENTE

minestrone di frutti di bosco, gelato alla vaniglia del Madagascar

Chocolate fondant soufflé wild berries minestrone, vanilla ice cream from Madagascar

EURO 10

SOUFFLE' AL PISTACCHIO

con salsa al lampone e mango

Pistachio soufflé with raspberry and mango sauce

EURO 10

SFERA AL CIOCCOLATO BIANCO

yogurt bianco, lamponi, caviale di lamponi

White chocolate sphere white yogurt, raspberries, raspberry caviar

EURO 10

I formaggi e la frutta

Cheeses and fruit

SELEZIONE DI FORMAGGI CON MARMELLATE DI FRUTTA, MIELE E FRUTTA SECCA

selection of cheeses with fruit compote, honey and dry fruits

EURO 16

ANANAS AL NATURALE

pineapple

EURO 9

FRAGOLE AL NATURALE

strawberries

EURO 9

FRAGOLE CON PANNA O GELATO

strawberries with whipped cream or ice cream

EURO 10

MOSAICO DI FRUTTA FRESCA

selection of fresh fruit

EURO 12

MISTICANZA DI FRUTTI DI BOSCO

wild berries

EURO 12

MISTICANZA DI FRUTTI DI BOSCO CON PANNA E GELATO

wild berries with whipped cream or ice cream

EURO 14

FONDUTA DI CIOCCOLATO CON FRUTTA FRESCA

hot melted chocolate with fresh seasonal fruits

EURO 15

Menu bambini

children's menu

PRIMO A SCELTA
choice of pasta courses

penne "piccolini" al pomodoro
penne "piccolini" in tomato sauce

tagliatelle al ragù
tagliatelle in meat sauce

gnocchetti ai formaggi
gnocchi in cheese sauce

SECONDO A SCELTA
choice of main courses

miniburger di manzo
minibeef burger

bocconcini di pollo fritto
chicken nuggets

*i secondi piatti sono serviti con patatine fritte, ketchup e maionese
every main courses will be served with french fries, ketchup and mayonnaise*

DESSERT A SCELTA
choice of dessert

gelato
ice cream

fragole fresche
fresh strawberries

ACQUA O SUCCO O BIBITA
water or juice or soft drink

EURO 20