



AGRITURISMO CASCINA GUASTALLA

Nell'attesa...

Tagliere di salumi misti

piccolo Euro 10 (per 2 persone) - grande Euro 15 (per 4 persone)

Tutte le nostre agripizze sono con pasta a base di grano tenero con germe di grano e con nostra farina di frumento di tipo 1 lievitazione di 24 ore e con aggiunta di lievito madre

Semplice come camminare

(Passata di pomodori BIO della Cascina, Spicchi di Aglio) (1)

Euro 6

La preferita

(Passata di pomodori della Cascina, Mozzarella Fiordilatte, Foglie di Basilico fresco) (1-7)

Euro 8

Non è Genova

(Passata di pomodori della Cascina, Fiordilatte, "pesto" di rucola, mandorle a scaglie, pomodorini secchi e foglie di rucola dell'orto) (1-7-8)

Euro 12

La maialina rossa

(Passata di pomodori della Cascina, Fiordilatte, peperoni arrostiti, Salsiccia di suino) (1-7)

Euro 13

I profumi del bosco

(Fiordilatte, Scamorza affumicata, Funghi porcini e giro d'olio tartufato) (1-7)

Euro 14

DolceAmara

(Fiordilatte, Zola dolce, Radicchio, Noci) (1-7-8)

Euro 15

Deandrè

(Fiordilatte, "pesto" di basilico, Stracchino e acciughe del Cantabrico) (1-4-7-8)

Euro 15

Giro d'Italia

(Passata di pomodori della Cascina, Fiordilatte, Gocce di straciatella, Mortadella Bologna IGP, Granella di pistacchio) (1-7-8)

Euro 15

Leros

(Fiordilatte, in uscita datterini rossi, cipolla di Tropea, feta greca sbriciolata, olive taggiasche, foglie di basilico) (1-7)

Euro 15

In alternativa

Menù degustazione (tour delle nostre agripizze)

Euro 17 (comprende una pizza a persona e il coperto)

Dolce della Cascina (1-3-7-8)

Euro 7

Coperto Euro 2

Allergeni:

(1) Cereali e derivati – (2) Crostacei – (3) Uova – (4) Pesce – (5) Arachidi – (6) Soia – (7) Latte – (8) Frutta a guscio – (9) Sedano – (10) Senape – (11) Sesamo – (12) Anidride solforosa e solfiti – (13) Lupini – (14) Molluschi

Azienda agricola biologica certificata BioAgricert n. IT BIO 007 EUZ03DCE