



AGRITURISMO CASCINA GUASTALLA

Azienda agricola biologica

Menù agripizza estate 2026

Il gusto della stagione, il tempo della terra

La nostra Agripizza nasce dalla nostra **farina di grano tipo 1 macinata a pietra con germe di grano**, poco sale, **24 ore di lenta lievitazione naturale** e completata dalla nostra **semola grezza di grano tenero**.

Tutte le nostre Agripizze sono disponibili anche in versione **senza lattosio** (senza extra) e **gluten free** (extra 2)

LE SPECIALI DI STAGIONE

Qui dietro	18
<i>Crema di zucchine alla menta, fiordilatte, zucchine grigliate, in uscita mozzarella di bufala, fiori di zucca fritti e olio al limone (1-7) (*)</i>	
Caponata	18
<i>Passata di pomodori, fiordilatte, melanzane fritte, peperoni arrostiti, capperi, cipollotto fresco e pinoli, in uscita datterini rossi e basilico fresco (1-7-8) (*)</i>	
La Deandrè	16
<i>Fiordilatte, pinoli tostati, in uscita stracchino, pesto di basilico, filetti di acciughe, basilico fresco (1-7-8) (*)</i>	
Leros	16
<i>Fiordilatte, in uscita datterini rossi, cipolla di Tropea affettata, feta greca sbriciolata, olive taggiasche e basilico fresco (1-7) (*)</i>	

LE PIÙ AMATE

La Dolce Ciccia	16
<i>Fiordilatte, salsiccia di suino, gorgonzola dolce, in uscita composta di cipolla caramellata (1-7) (*)</i>	
Giro d'Italia	16
<i>Passata di pomodori, olio evo, origano, fiordilatte, in uscita mortadella Bologna IGP, stracciatella, granella di pistacchio (1-7-8) (*)</i>	
DolceAmara	15
<i>Fiordilatte, olio evo, origano, gorgonzola dolce, in uscita pesto di radicchio rosso, radicchio rosso a julienne e granella di noci (1-7-8) (*)</i>	
Non è Genova	12
<i>Passata di pomodori, olio evo, origano, fiordilatte, in uscita pesto di rucola, mandorle a scaglie, pomodorini secchi a filetti, rucola fresca (1-7-8) (*)</i>	

LE INTRAMONTABILI

Semplice, come camminare	6
<i>Passata di pomodori, olio evo, origano, spicchi di aglio (1) (*)</i>	
La preferita	8
<i>Passata di pomodori, olio evo, origano, fiordilatte, in uscita basilico (1-7) (*)</i>	

TOUR DEGUSTAZIONE

Un percorso da condividere <i>Selezione di Agripizze a scelta del cliente, servite al centro tavola, tagliate a spicchi e rifinite con tutti i loro ingredienti</i>	3 a persona
<i>Minimo 4 persone - Prezzo delle pizze e coperto esclusi</i>	per ogni pizza taglio, decoro e servizio

MAIONESE ai pomodorini secchi <i>per gustare anche il cornicione</i>	2
EXTRA <i>per personalizzare la tua pizza</i>	da 2 ogni aggiunta
Dolci della Cascina <i>preparati ogni giorno nella nostra cucina</i>	7
Coperto	2

TUTTI I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO

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

Nei nostri prodotti possono essere presenti tracce di tutti gli allergeni secondo Reg. 1169/2011/CE anche quando non utilizzati come ingredienti

(*) Contiene alimenti prodotti anche dalla nostra azienda

Azienda agricola biologica certificata BioAgricert n. IT BIO 007 EUZ03DCE