AGRITURISMO CASCINA GUASTALLA
Azienda agricola biologica

Menù agripizza autunno 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

Autunno goloso — **19**
Fiordilatte, salsiccia di suino, gorgonzola dolce DOP, funghi porcini, in uscita crema di zucca, foglie di salvia fritte (1-7) (*)

Gonzaga — **17**
Fiordilatte, crema di zucca, in uscita crema di pecorino, crumble di amaretto, chips di zucca fritte, giro d'olio alla salvia (1-7-8) (*)

I profumi del bosco — **16**
Fiordilatte, funghi porcini, scamorza affumicata, in uscita granella di noci e giro d'olio tartufato (1-7-8) (*)

DolceAmara — **16**
Fiordilatte, Gorgonzola dop dolce, in uscita pesto di radicchio, radicchio rosso a julienne e granella di noci (1-7-8) (*)

Ma dai!? — **14**
Fiordilatte, le nostre cime di rapa all'aglio e peperoncino, salsiccia di suino, in uscita giro d'olio piccante (1-7) (*)

LE PIÙ AMATE

La Dolce Ciccia — **16**
Fiordilatte, salsiccia di suino, gorgonzola dolce DOP, in uscita composta di cipolla caramellata (1-7) (*)

Giro d'Italia — **16**
Passata di pomodori, olio evo, origano, fiordilatte, in uscita mortadella Bologna IGP, stracciatella, granella di pistacchio (1-7-8) (*)

La Deandrè — **16**
Fiordilatte, pinoli tostati, in uscita stracchino, pesto di basilico, filetti di acciughe, basilico fresco (1-7-8) (*)

Non è Genova — **12**
Passata di pomodori, olio evo, origano, fiordilatte, in uscita pesto di rucola, mandorle a scaglie, pomodorini secchi a filetti, rucola fresca (1-7-8) (*)

LE INTRAMONTABILI

Semplice, come camminare — **6**
Passata di pomodori, olio evo, origano, spicchi di aglio (1) (*)

La preferita — **8**
Passata di pomodori, olio evo, origano, fiordilatte, in uscita basilico (1-7) (*)

TOUR DEGUSTAZIONE

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

MAIONESE ai pomodorini secchi *per gustare anche il cornicione* — **2**

EXTRA *per personalizzare la tua pizza* — da **2** ogni aggiunta

Dolci della Cascina *preparati ogni giorno nella nostra cucina* — **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