



LA CASCINA

CUCINA DI TERRA

L A C A R T A

PERCORSI

DEGUSTAZIONE A DISCREZIONE DELLO CHEF
DA SERVIRE PER L'INTERO TAVOLO

I PICENTINI

4 PORTATE € 50,00

LA CASCINA

6 PORTATE € 60,00

coperto incluso nei percorsi degustazione

COPERTO € 2,00 / ACQUA € 2,00

TAGLIERE

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI IRPINI
(PER 2 PERSONE)

€ 24,00

CONVIVIALE

SELEZIONE DI ANTIPASTI CALDI E FREDDI
(PER 2 PERSONE)

€ 30,00

CANNOLO

DI BACCALA MANTECATO, CREMA DI PEPERONI, POLVERE DI OLIVE

VITELLO

TONNATO NEL BOSCO

UOVO

IN PURGATORIO

€ 13,00

TUBETTO

FAVE, PANCETTA E PECORINO BAGNOLESE

CANDELE

ALLA GENOVESE DI PODOLICA E STRAVECCHIO DI JERSEY

CECALUCCOLI

PESTO, FAGIOLINI E POMODORINI

MACCARONARA

POMODORO SAN MARZANO, BASILICO E RICOTTA SECCA

€ 14,00

BACCALÀ

HUMMUS DI CECI E CICORIA

MAIALE

MILLEFOGLIE DI PATATE E CARDONCELLE

AGNELLO

PISELLI, CASO E OVA

CONTROFILETTO

DI MANZO ALLA BRACE, INDIVIA BRASATA

€ 18,00

TAGLIATA

TAGLIATA DI SCOTTONA, PATATE DI MONTAGNA E SPINACINO

€ 8 / ALL'ETTO

MILLEFOGLIE

ALLA NOCCIOLA

LEMON TART

FROLLA E CREMA A LINOME

PANE

BURRO E MARMELLATA

PINA COLADA

ANANAS E COCCO

€ 8,00

AVVERTENZA PER I CLIENTI UTILIZZO ALLERGENI E RELATIVA VALUTAZIONE DEL RISCHIO

Gentile Cliente,

LA CASCINA osteria ottempera al Reg. CE 1169/2011 in materia di etichettatura e presentazione degli allergeni ed ha pertanto effettuato una rigorosa valutazione del rischio derivante dalla eventuale presenza di allergeni nelle preparazioni gastronomiche proposte alla Clientela.

A fronte della suddetta valutazione del rischio è emerso l'utilizzo diretto, in questa struttura, o la possibile cross-contaminazione in fase di produzione degli ingredienti utilizzati, dei seguenti allergeni inseriti nell'allegato II al Reg. CE 1169/2011.



uova e
prodotti derivati



latte e
lattosio



frutta a guscio*
e prodotti derivati



soia e
prodotti derivati



senape e
prodotti derivati



pesce e
prodotti derivati



crostacei e
prodotti derivati



molluschi e
prodotti derivati



cereali contenente glutine**
prodotti derivati



arachidi e
prodotti derivati



sesamo e
prodotti derivati



sedano e
prodotti derivati



anidrite solforosa e solfiti
(con più 10mg/kg
o 10 mg/L)



lupini e
prodotti derivati

* noci, noci pecan,
noci del brasile,
noci macadamia,
pistacchi, mandorle
** grano
(farro e
grano khorasan),
segale, orzo, avena

Si comunica alla rispettabile clientela che alcuni prodotti
sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n.852/04)

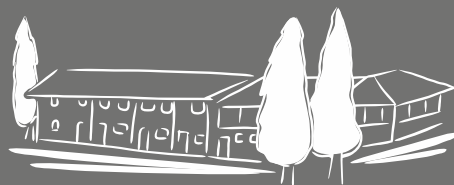
We communicate to the esteemed customers that some products
they are treated with rapid reduction of temperature (pursuant to EC Reg. 852/04)

Si prega la gentile clientela di comunicare al personale di sala eventuali intolleranze o allergie.

L'elenco completo degli allergeni è disponibile nella pagina successiva.

Please inform our staff about any allergies or intolerances.

The complete list of allergens is available on the next page.



LA CASCINA

CUCINA DI TERRA

C A R T A D E I V I N I

BOLLICINE

Champagne brut	<i>Colard Gaston</i>	€ 90.00
Champagne brut Rosé	<i>Colard Gaston</i>	€ 95.00
Champagne Veuve Clicquot demi-sec	<i>Cliquout</i>	€ 130.00
Champagne brut Rosé	<i>Ruinart</i>	€ 120.00
Champagne	<i>Dom Pérignon</i>	€ 300.00
Champagne Rosé	<i>Dom Pérignon</i>	€ 750.00
Champagne Grand Cuvée	<i>Krug GB</i>	€ 350.00
Franciacorta Cuvée prestige Rosé	<i>Cà Del bosco</i>	€ 80.00
Franciacorta Cuvée Prestige	<i>Cà Del bosco</i>	€ 60.00
Franciacorta Cuvée Prestige	<i>Cà Del bosco</i>	€ 60.00
Franciacorta Rosé Brut	<i>Elisabetta Abrami</i>	€ 50.00
Franciacorta Saten Brut	<i>Elisabetta Abrami</i>	€ 45.00
Trento spumante brut	<i>Abate Nero</i>	€ 35.00
Trento spumante dosaggio zero	<i>Abate Nero</i>	€ 40.00
Trento spumante Rosé	<i>Abate Nero</i>	€ 45.00
Trento spumante Ferrari Maxium Brut	<i>Ferrari</i>	€ 40.00
Trento spumante Ferrari Perlè Rosè	<i>Ferrari</i>	€ 90.00
Spumante brut metodo charmat	<i>Dryas</i>	€ 25.00
Spumante brut metodo classico	<i>Dryas</i>	€ 40.00
Spumante metodo classico rosato "Lulù"	<i>De Beaumont</i>	€ 35.00
Spumante Casa esposito	<i>Scalese</i>	€ 30.00
Prosecco superiore DOCG millesimato extra Dry	<i>Torre Zecche</i>	€ 25.00
Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Bio	<i>Corvezzo</i>	€ 30.00

BIANCHI

- CAMPANIA -

Fiano di Avellino "Riserva Secuoia"	<i>Fonzone</i>	€ 40.00
Fiano di Avellino "Riserva Neviera di sopra"	<i>Rocca del principe</i>	€ 60.00
Fiano di Avellino "Tognano"	<i>Rocca del principe</i>	€ 40.00
Fiano di Avellino	<i>Rocca del principe</i>	€ 30.00
Fiano Particella 928	<i>Cantina del barone</i>	€ 30.00
Fiano di Avellino	<i>Colli di Lapio</i>	€ 30.00
Fiano di Avellino	<i>Ciro Picariello</i>	€ 25.00
Fiano di Avellino Cupo	<i>Pietracupa</i>	€ 70.00
Fiano di Avellino	<i>Pietracupa</i>	€ 40.00
Fiano di Avellino Apiamun	<i>Salvatore Molettieri</i>	€ 25.00
Fiano di Avellino Casefatte	<i>Boccella</i>	€ 30.00
Greco di Tufo Oikos	<i>Fonzone</i>	€ 40.00
Greco di Tufo	<i>Salvatore Molettieri</i>	€ 25.00
Greco di Tufo	<i>Pietracupa</i>	€ 40.00
Greco di Tufo Vigna Cicogna	<i>Benito Ferrara</i>	€ 35.00
Greco di Tufo Miniere	<i>Dell'angelo</i>	€ 30.00
Greco di Tufo "Pietra Rosa"	<i>Di Prisco</i>	€ 30.00
Coda di Volpe	<i>Salvatore Molettieri</i>	€ 25.00
Coda di Volpe "Del Nonno"	<i>Dell'angelo</i>	€ 30.00
Maman	<i>Luigi Tecce - 2020</i>	€ 70.00
Falanghina "Le Mattine"	<i>Fonzone</i>	€ 35.00
Falanghina	<i>Fontana Falcone</i>	€ 25.00
Falanghina del Taburno	<i>Pulcino D. Torre dei Chiusi</i>	€ 20.00

BIANCHI

- PIEMONTE -

Braida Langhe DOC	<i>Nascetta</i>	€ 25.00
-------------------	-----------------	---------

- TRENTINO -

Kerner DOC	<i>Isarco</i>	€ 25.00
------------	---------------	---------

- SARDEGNA -

Modestu moscato bianco	<i>G. Montisci</i>	€ 60.00
------------------------	--------------------	---------

- FRIULI VENEZIA GIULIA -

Vitovska	<i>Zidarich 2017</i>	€ 45.00
----------	----------------------	---------

Sauvignon Bianco	<i>Viarte</i>	€ 35.00
------------------	---------------	---------

Chardonnay Bianco	<i>Viarte</i>	€ 40.00
-------------------	---------------	---------

ROSATI

- CAMPANIA -

Calipso Rosato	<i>Luigi Tecce</i>	€ 50.00
----------------	--------------------	---------

Irpina Rosato	<i>Salvatore Molettieri</i>	€ 25.00
---------------	-----------------------------	---------

Irpina Rosato Fonsè	<i>Fonzone</i>	€ 30.00
---------------------	----------------	---------

Rosato Paestum Vetere	<i>San Salvatore</i>	€ 30.00
-----------------------	----------------------	---------

- PUGLIA -

Domus Hortae IGP	<i>Kia Ros</i>	€ 20.00
------------------	----------------	---------

- FRANCIA -

Domaine Stephane Delettre	<i>C'est Comme Cai Fermo</i>	€ 30.00
---------------------------	------------------------------	---------

ROSSI
- CAMPANIA -

Irpinia Aglianico "Gioviano"	<i>Il cancelliere</i>	€ 30.00
Aglianico Ischia Piana	<i>Salvatore Molettieri</i>	€ 25.00
Aglianico Irpinia Cinque Querce	<i>Salvatore Molettieri</i>	€ 30.00
Aglianico Irpinia Casine	<i>Adelina Molettieri</i>	€ 25.00
Aglianico Irpinia Sale Domini	<i>Antonio Caggiano</i>	€ 40.00
Aglianico Irpinia Quirico	<i>Pietracupa</i>	€ 40.00
Aglianico Irpinia Campi Taurasini imperfetto	<i>Sullo</i>	€ 25.00
Aglianico Irpinia Campi Taurasini	<i>Di Prisco</i>	€ 25.00
Aglianico Irpinia "Rasott"	<i>Boccella</i>	€ 30.00
Aglianico "Core"	<i>Montevetrano</i>	€ 30.00
Aglianico Paestum "Jiuncano"	<i>San Salvatore</i>	€ 30.00
Aglianico "2 vite"	<i>P. Moschetti - 2019-2020</i>	€ 70.00
Aglianico	<i>Falcone</i>	€ 25.00
Gragnano Ottouve	<i>S. Martusciello</i>	€ 25.00
Aglianico del Taburno	<i>Pulcino D. Torre dei Chiusi</i>	€ 25.00

ROSSI

- CAMPANIA -

Taurasi "Vigna Cinque Querce"	<i>Salvatore Molettieri - 2014</i>	€ 90.00
Taurasi "Vigna Cinque Querce"	<i>Salvatore Molettieri - 2017</i>	€ 70.00
Taurasi "Vigna Cinque Querce"	<i>Salvatore Molettieri - 2007-2015</i>	€ 90.00
Taurasi "Vigna Macchia Dei Goti"	<i>Antonio Caggiano - 2019/20</i>	€ 60.00
Taurasi Sant'Eustacchio	<i>Boccella - 2018/19</i>	€ 50.00
Taurasi	<i>Sullo - 2020</i>	€ 40.00
Taurasi	<i>Adelina Molettieri - 2017/18</i>	€ 40.00
Taurasi	<i>Di Prisco - 2015</i>	€ 40.00
Satyricon Irpinia Campi Taurasini	<i>Luigi Tecce</i>	€ 50.00
Taurasi "Puro Sangue"	<i>Luigi Tecce - 2018</i>	€ 80.00
Taurasi "Poliphemo"	<i>Luigi Tecce - 2018</i>	€ 90.00

- VENETO -

Amarone Della Valpolicella Classico DOCG	<i>Costasera 2016 Masi</i>	€ 70.00
Amarone Della Valpolicella Bio DOCG	<i>Ca Matta 2019</i>	€ 80.00
Valpolicella	<i>Masi</i>	€ 25.00

- BASILICATA -

Aglianico del Vulture L'atto IGT	<i>Cantine del Notaio</i>	€ 25.00
Aglianico del Vulture IL Sigillo	<i>Cantine del Notaio</i>	€ 60.00
Aglianico del Vulture	<i>Re Manfredi</i>	€ 40.00

ROSSI

- P I E M O N T E -

Barolo DOCG	<i>Erbaluna 2015 – 2016 – 2017</i>	€ 60.00
Barolo DOCG	<i>Ginestra Casa Matè 2019</i>	€ 150.00
Barolo DOCG	<i>Gavarini Chiniera 2019</i>	€ 160.00
Barolo	<i>Gaja Dagromis 2019</i>	€ 180.00
Nebbiolo DOC	<i>Erbaluna</i>	€ 25.00
Barbera D'Asti DOCG	<i>Erbaluna</i>	€ 25.00
Barbera D'Asti Braida	<i>Bricco Dell'Uccellone 2020</i>	€ 110.00
Pinot Nero DOC	<i>Il Magno</i>	€ 25.00
Dolcetto D'alba DOCG	<i>Cascina Corte Dogliani</i>	€ 25.00
Barbaresco Riserva DOCG	<i>S. Cristoforo Punset 2014</i>	€ 70.00

- P U G L I A -

Primitivo del Salento IGP	<i>Bruno dei Vespa</i>	€ 25.00
Primitivo del Salento	<i>Attanasio</i>	€ 45.00
Primitivo del Salento Riserva	<i>Attanasio</i>	€ 55.00
Domus Hortae	<i>Kalinero - Remoto</i>	€ 20.00

- E M I L I A R O M A G N A -

Lambrusco Frizzante	<i>Ceci Otello Oro</i>	€ 20.00
---------------------	------------------------	---------

- F R I U L I V E N E Z I A G I U L I A -

Merlot	<i>Viarte</i>	€ 45.00
--------	---------------	---------

ROSSI

- T O S C A N A -

Brunello di Montalcino	<i>Tenuta di Sesta</i>	€ 60.00
Brunello di Montalcino	<i>Frescobaldi 2017 – 2018</i>	€ 80.00
Brunello di Montalcino	<i>Canalicchio di Sopra 2017-2018</i>	€ 110.00
Rosso di Montalcino	<i>Passo del Lume Spento</i>	€ 35.00
Rosso Ornellaia	<i>Ornellaia Le Volte</i>	€ 40.00
Chianti Classico	<i>Castellare</i>	€ 25.00
Maestro Raro	<i>Felsina 2014</i>	€ 60.00
Fontalloro	<i>Felsina 2010</i>	€ 60.00

- U M B R I A -

Montefalco Sagrantino Secco	<i>Fongoli</i>	€50.00
Montefalco Sagrantino	<i>Fongoli</i>	€ 30.00

- S A R D E G N A -

Cannonau	<i>G. Montisci</i>	€ 70.00
----------	--------------------	---------

- S I C I L I A -

Nero D'avola IGT	<i>Firriato Chiaramonte</i>	€ 25.00
Valcerasa Etna Rosso DOC	<i>Bonaccorsi</i>	€ 40.00

- T R E N T I N O -

Pinot nero DOC	<i>Isarco</i>	€ 30.00
Lagrein DOC	<i>Isarco</i>	€ 25.00

- L A Z I O -

L'incastro	<i>I Chicchi</i>	€ 25.00
Torrebruna	<i>I Chicchi</i>	€ 40.00

BIANCHI

- FRANCIA -

Domaine de l'envol Gewurztraminer	<i>Letzenberger-maceration Alsace</i>	€ 40.00
Domaine de l'envol Pinot Gris	<i>Steinweg Alsace</i>	€ 40.00
Domaine de l'envol Riesling Grand Cru	<i>Florimont</i>	€ 50.00
Domaine de l'envol Riesling Muscat	<i>Alsace</i>	€ 30.00
Domaine de l'envol Sylvaner	<i>Maceration Alsace</i>	€ 40.00
Domaine de l'envol Sylvaner	<i>Songe D'une Reine Alsace</i>	€ 50.00
Maison de la Chapelle Chablis	<i>AOP</i>	€ 60.00
F.Jouves Les Agudes bio	<i>CHAU SAU</i>	€ 30.00
Domaine Stephane Delettre	<i>Chardons Blanc</i>	€ 35.00

ROSSI

- FRANCIA -

Maison De La Chapelle	<i>Irancy - 2022</i>	€ 60.00
Maison De La Chapelle	<i>Irancy Les Beaux Monts - 2022</i>	€ 75.00
Maison De La Chapelle	<i>Irancy Les Batardes - 2022</i>	€ 95.00
Domaine Boucabeille Amethsyt bio	<i>Le Bon Sauvage Rouge IGP-2020</i>	€ 40.00
F. Jouves Les Acacias	<i>Rouge Bio Malbec - 2019</i>	€ 55.00
Domaine Stephane Delettre	<i>Chardons Rouge - 2020</i>	€ 35.00
Domaine Stephane Delettre	<i>Bourgueil - 2019</i>	€ 40.00

PASSITI

Passito di Pantelleria DOC	<i>Donnafugata</i>	€ 60.00
Passito Lechrù	<i>Firriato</i>	€ 40.00
Passito Mel	<i>Antonio Caggiano</i>	€ 45.00
Recioto della Valpolicella	<i>S. Sofia</i>	€ 35.00
Passito Di Primitivo	<i>Attanasio</i>	€ 45.00
Malvasia Delle Lipari	<i>Colosi</i>	€ 45.00

DISTILLATI

Grappa Monprà	<i>Berta</i>	€ 6.00
Grappa	Blanc & Neri	€ 6.00
Grappa Vecchio Piemonte	Gualco	€ 8.00
Whisky (10 anni)	Talisker	€ 10,00
Whisky Peaky Blinder Straight Bourbon	Sadler's	€ 7,00
Whisky Nikka Super	Nikka	€ 12,00
Kentucky Bourbon Whiskey	Buffalo Trace	€ 9,00
Bas Armagnac	Dartigalongue	€ 10,00
Réserve de Jean Cognac	Dr ouet	€ 12,00
Brandy Solera	Cardenal Mendoza	€ 8,00
Rum Colombie (12 anni)	la Maison Du Rhum	€ 15,00
Rhum Très Vieux Agricole X.O.	J.M.	€ 12,00
Gin Japanese	Etsu	€ 10,00
Gin London Dry	J.Rose	€ 12,00
Organic Dry Gin	Adamus	€ 15,00
Gin Premium	Malfy	€ 9,00
Gin Premium	Bowtie	€ 9,00
Gin London Dry	Bloom	€ 9,00
Tequila Silver	Tres Sombreros	€ 8,00

  lacascina_cucina_di_terra



www.lacascinacucinaditerra.it

azzurracomunicazione.it