

LA CASCINA

Bacaro



IL MENÙ

L'APERITIVO

LA NOSTRA TRADIZIONE

Spritz (Aperol Campari Select Cynar)	3,5 €
Bacaro Spritz (Bianco Verde Blu)	4 €
Hugo	4 €
Americano Negroni	6 €
Gin Spritz Veneziano	5,5 €

Cascina Drink

Birra, succo alla pesca, Campari

Rabi

Raboso fiore frizzante, liquore "Agricanto" alle amarene, limone

Gin "Venice" Tonic

"Non si può pensare bene, amare bene, dormire bene se non si ha mangiato bene"



GLI ANALCOLICI

Hugo analcolico	4 €
"Festivo" naturale	3,5 €
Pink	4 €
Sambuco, Sanbitter bianco, sciroppo alla frutta	
Effervescenti naturali	2,5 €
(Ginger rosso Acqua tonica Cola Agrumata Cedrata)	



IL CICHETTO

1,3 €

con pane fresco tostato



Tagliere 10 cicchetti misti 12 €



Ogni giorno diamo spazio alla fantasia preparando cicchetti con i prodotti della nostra gastronomia.

Chiedici i gusti del giorno!

I nostri classici

- | | | | |
|--|--------------------------------------|--|---|
| <input type="checkbox"/> Baccalà mantecato | <input type="checkbox"/> Carbonara | <input type="checkbox"/> Insalata di granchio | <input type="checkbox"/> Insalata contadina |
| <input type="checkbox"/> Pancetta al pepe | <input type="checkbox"/> Gricia | <input type="checkbox"/> Soppresa e melanzane | <input type="checkbox"/> Burrata affumicata e pomodorino semi-dry |
| <input type="checkbox"/> Robiola e salmone | <input type="checkbox"/> Amatriciana | <input type="checkbox"/> Gorgonzola, radicchio e speck | |
| <input type="checkbox"/> Crema di branzino | | | |

I FRITTI

Fatti a mano da noi nel nostro laboratorio

1,8 €

Mozzarella in carrozza

- | | | |
|---|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Acciuga | <input checked="" type="checkbox"/> Baccalà | <input checked="" type="checkbox"/> Carbonara |
| <input checked="" type="checkbox"/> Prosciutto | <input checked="" type="checkbox"/> Gorgonzola | <input checked="" type="checkbox"/> Pizzaiola |
| <input checked="" type="checkbox"/> Radicchio e speck | <input checked="" type="checkbox"/> 'Nduja calabra | <input checked="" type="checkbox"/> Salsiccia e friarielli |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ricotta e spinaci | <input checked="" type="checkbox"/> Pulled pork | |

Polpetta

- | | | | |
|----------------------------------|---------------------------------|---|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Carne | <input type="checkbox"/> Gricia | <input type="checkbox"/> Pollo e Tacchino | <input type="checkbox"/> Verdure |
| <input type="checkbox"/> Baccalà | <input type="checkbox"/> Tonno | <input type="checkbox"/> Piselli e spinaci vegane | |

Arancino di riso

Suppli Cacio e pepe

Bombetta di formaggio



LE CHIPS DI ALICI

3,5 €

Una esclusiva alternativa alle patatine, servite a temperatura ambiente



LE BIRRE



Birra artigianale
alla spina

Pilsner 3 € - 5 €
0,2l - 0,4l

Stile a
rotazione 4 € - 6 €
0,2l - 0,4l



Birre artigianali in
bottiglia da 33cl

A rotazione di vari stili da
Chiedici cosa preferisci 5 a 7 €



L'ANGOLO GASTRONOMICO



LA PINSA ROMANA 4 €

Trancio della tipica focaccia
romana, preparata con farina di
grano tenero e di riso, con olio
extra vergine di oliva.
Farcita con i prodotti del nostro
banco. Chiedici i gusti del giorno!



LE SALSE DI LUCIO 8 €



LE SCHIACCIATE 8 €

Focaccia fresca in stile genovese, farcita coi
prodotti della nostra gastronomia

I PANINI CROCCANTI del

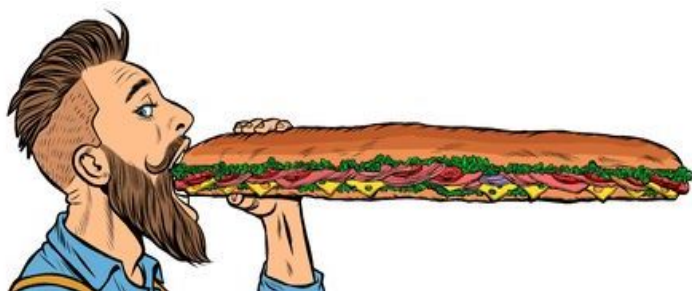


Mantecà 7 €

Baccalà mantecato, guanciale croccante, insalata

Tonno Stracciato 9 €

Tonno, stracciatella, friarielli leggermente piccanti



La Trevigiana
Porchetta trevigiana, caciotta morbida, rucola

L'Emiliana
Mortadella, casatella, insalata fresca, carciofi

La Pugliese
Capocollo di Martina Franca, burrata, insalata fresca

L'Affumicata
Prosciutto crudo Dop, burrata affumicata, insalata
fresca, pomodorini semiseccchi

La Genovese
Mozzarella di bufala Dop, pesto alla genovese,
pomodorini semiseccchi

La Calabra
Spianata calabra, caciotta morbida, insalata fresca

*La lista allergeni è consultabile nel tablet presente nel reparto gastronomia.
È importante che, prima di ordinare, ci avvisiate su eventuali vostre allergie o intolleranze.
Il nostro personale è sempre a vostra disposizione per eventuali chiarimenti

LA CUCINA DEL BACARO

LA TRADIZIONE VENEZIANA ...



Spaghetti detti "Bigoi de Bassan" in salsa	9 €
Spaghetti coi folpetti alla busera	10 €
Nervetti con cipolla	6 €
Gamberi in saor	8,5 €
Sarde in saor	7,5 €
Pasticcio di baccalà	9 €

Il nostro baccalà

■ Mantecato	9 €
■ Vicentina Umido	11 €
■ "Conso"	12 €

Il magnifico Tris 13 €

Mantecato, vicentina e umido in un unico piatto



"Il posto migliore per innamorarsi è davanti a un piatto di carbonara"



...E ALTRO ANCORA DALLA NOSTRA GASTRONOMIA

Maccheroni alla norma	9 €	Spaghetti al pesto	8 €
Tortellini di Valeggio con Parmigiano 30m e olio Evo	9 €	Maccheroni alle verdure	8 €
Gnocchi San Daniele e ricotta carnica affumicata	9 €	Paella alla valenciana	9,5 €
Pasticcio alla bolognese	9 €	Seppie in umido	9,5 €
Crespelle farcite	9 €	Insalata di mare	10,5 €

...OLÈ SPAGNA

Maccheroni con crudo
iberico e crema di
Parmigiano

10 €



Bigoli all'uovo con
ragù d'anatra



10 €

PASSANDO PER ROMA...



Spaghetti alla carbonara

Maccheroni alla gricia

Spaghetti cacio e pepe

Maccheroni all'amatriciana

9 €

...rigorosamente serviti con Parmigiano
Reggiano e Pecorino Romano!



Contorni

Piselli al tegame	3,5 €
Patate al forno	
Melanzane al funghetto	
Verdure saltate	



I TAGLIERI

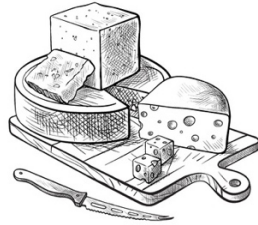
FIDATI DI NOI

tagliere misto di salumi e formaggi

Tagliere singolo **12 €**

Tagliere compagnia **12 € /persona**
(minimo 2 persone)

Dal banco FORMAGGI

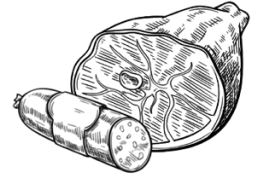


La selezione di formaggi Cascina

La nostra selezione di vari lattici e stagionature

12 €

Dal banco SALUMI



La selezione di salumi Cascina

La nostra selezione di salumi crudi e cotti

12 €



Evviva la mucca!

Selezione di vaccini freschi e stagionati

12 €

Italia vs Spagna

Sfida tra 2 prosciutti italiani e 2 spagnoli

16 €



Capra mia

Selezione di caprini freschi e stagionati

13 €

Il Re Culatello

Culatello di Zibello Dop servito con
burro "Le fattorie Fiandino"

20 €



Pecora e basta

Selezione di pecorini freschi e stagionati

13 €

Il Porcellone

8 tagli dedicati esclusivamente al maiale,
da cima a fondo

18 €

Gli erborinati & Co.

Selezioni di erborinati, croste fiorite e lavate

13 €



Il tagliere del Frizz

18 €

Specialità di fattoria
uniche e rare dalla
nostra cantinetta



Il giro d'Europa

10 tappe di formaggi europei freschi e stagionati

18 €



Dalla DISPENSA

Giardiniera
croccante **3 €**

Salsa dolce
e piccante **3 €**

Olive
schiacciate
sott'olio **3 €**

Pomodorini
semi-dry **3 €**

Olive Bella di
Cerignola in
salamoia **3 €**

Carciofi alla
romana
sott'olio **3 €**



Fichi
caramellati **3 €**

Cestino di pane
extra **1 €**

LA BURRATA o BUFALA con...

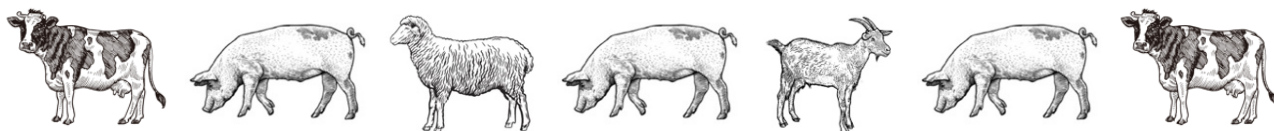


Pomodorini semi-dry e olive Bella di Cerignola	10 €
Prosciutto crudo Dop	10 €
Salmone norvegese affumicato	12 €
Acciughe del Cantabrico	13 €
Fichi caramellati	12 €

IL ROAST BEEF o CARPACCIO con ...



Olio extra vergine di oliva e limone	10 €
Rucola e Parmigiano Reggiano Dop	10 €
Salsa tonnata e acciughe del Cantabrico	13 €



“Finalmente ho imparato a dire di NO!
Vuoi una fetta di dolce? Perché NO?”

I DOLCI di MARA

Tiramisù
Salame al cioccolato
Cheesecake
Ricotta al limone



4 €

I DIGESTIVI

Grappetta
Limoncello
Liquirizia
Amaro alle erbe
Liquori del Bacaro



4 €

**MANGIA,
AMA,
CONDIVIDI!**



**Richiedi la nostra
tessera fedeltà
Per te sconti vantaggiosi!**

