

Menù Pizza Magana

NURMAL

MICHETA € 7,50
(Pomodoro san Marzano DOP, fiordilatte, basilico, olio EVO) 1,3

PAISAN € 10,50
(Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, verdure di stagione, basilico, olio EVO) 1,3

MURUSA € 11,00
(Pomodoro san Marzano DOP, burrata di bufala, crema al basilico, basilico) 1,3

MUROM € 11,50
(Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, salame piccante, nduja calabrese, polvere di olive, basilico, olio EVO) 1,3

VEGNI A UNTRA € 12,00
(Fiordilatte, melanzana frita, pomodorino confit, scaglie di ricotta affumicata, basilico) 1,3

QUATAR STAGION € 12,50
(Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, prosciutto cotto alla brace, carciofini, funghi, polvere di olive, basilico) 1,3,5

BESASC € 12,50
(Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, guanciale amatriciano, pecorino romano in scaglie, olio al rosmarino) 1,3

TRATUR € 12,50
(Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, prosciutto cotto alla brace, salame piccante, zucchine e ricotta affumicata) 1,3

SPREGASCC € 13,00
(Pomodoro San Marzano DOP, crema di aglio nero, acciughe del Mar Cantabrico, polvere di olive, basilico) 1,3,4,5

MALTRAINSEMM € 13,00
(Fiordilatte, pasta di salame piccante nostrana, friarielli AOP, tarallo pugliese sbriciolato) 1,3,5

SPECIAL

PACIAROTT € 13,50
(Fiordilatte, mortadella di Bologna, stracciatella di bufala, granella di pistacchio) 1,2,3

CADREGA € 14,00
(Fiordilatte, speck Alto Adige IGP, radicchio marinato al balsamico e ricotta affumicata) 1,3

DACH ADREE € 14,50
(Base focaccia, prosciutto crudo di parma, stracciatella di bufala, pomodorini confit, crema al basilico, granella di nocciola) 1,2,3

SCIGHERA € 15,00
(fiordilatte, lardo di Patanegra, cipolla caramellata, vinaigrette al miele, granella di noci) 1,2,3,5

BIRLON € 16,00
(Base focaccia, bresaola di Black Angus, burrata al tartufo, pomodorino confit, tarallo sbriciolato) 1,3,5

MBRIAGUNA € 16,00
(fiordilatte, gorgonzola piccante, cipolla rossa stufata al vino, chutney di pera, pera croccante, crumble di noci tostate) 1,2,3

ANTIPASTI

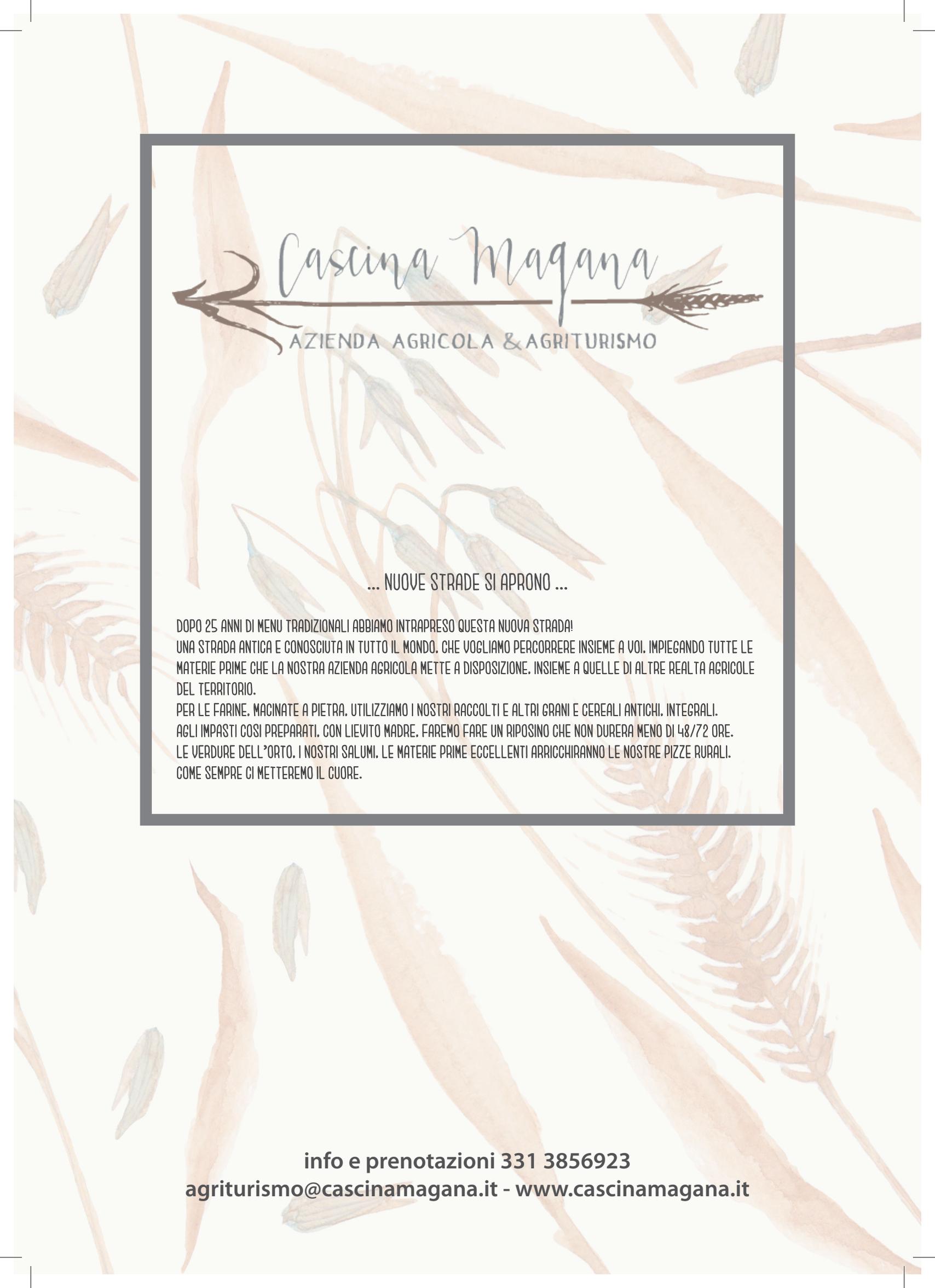
- Bruschettona con il nostro pane, pomodorini, acciughe del Mar Cantabrico e basilico € 7,00
- Focaccia a padellino della casa con pancetta nostrana, stracciatella di bufala, pepe nero e crumble di noci tostate € 10,00
- Tagliere dei nostri salumi e formaggi servito con confettura della casa, giardiniera di verdure e focaccia all'origano € 25,00

SUPPLEMENTI

- Mozzarella bufala € 3,00
- Salumi, affettati, formaggi € 2,50
- Verdure € 1,00

Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà mettermi in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico e/o intollerante, tramite la tabella di riferimento

ALLERGENI: 1 GLUTINE - 2 FRUTTA A GUSCIO - 3 LATTOSIO - 4 PESCE - 5 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cascina Magana

AZIENDA AGRICOLA & AGRITURISMO

... NUOVE STRADE SI APRONO ...

DOPO 25 ANNI DI MENU TRADIZIONALI ABBIAMO INTRAPRESO QUESTA NUOVA STRADA!
UNA STRADA ANTICA E CONOSCIUTA IN TUTTO IL MONDO, CHE VOGLIAMO PERCORRERE INSIEME A VOI, IMPIEGANDO TUTTE LE
MATERIE PRIME CHE LA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA METTE A DISPOSIZIONE, INSIEME A QUELLE DI ALTRE REALTA AGRICOLE
DEL TERRITORIO.

PER LE FARINE, MACINATE A PIETRA, UTILIZZIAMO I NOSTRI RACCOLTI E ALTRI GRANI E CEREALI ANTICHI, INTEGRALI.
AGLI IMPASTI COSI PREPARATI, CON LIEVITO MADRE, FAREMO FARE UN RIPOSINO CHE NON DURERA MENO DI 48/72 ORE.
LE VERDURE DELL'ORTO, I NOSTRI SALUMI, LE MATERIE PRIME ECCELLENTI ARRICCHIRANNO LE NOSTRE PIZZE RURALI.
COME SEMPRE CI METTEREMO IL CUORE.

info e prenotazioni 331 3856923
agriturismo@cascinamagana.it - www.cascinamagana.it