



## *Antica Cascina*

Ristorante - Pizzeria

---

### *Un locale con una lunga tradizione di famiglia*

È dal 1990 che la famiglia Nesi lavora insieme per esprimere la loro passione per questo mestiere, proponendo una cucina che mette al centro la tradizione e la genuinità dei prodotti della cucina mediterranea.



### *Antica Cascina, a family affair*

The Nesi family has been preparing food since 1990 with complete dedication, a love and respect of culinary tradition and, above all, a passion for genuine, cooked-from-the-heart Italian cuisine.

So, enjoy and buon appetito!

## *Cari clienti,*

in ognuno dei nostri piatti potrebbero essere presenti alimenti della tabella sottostante.

Chiedete pure informazioni e metteteci al corrente di eventuali intolleranze o allergie.

Grazie

Sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze:



## *Dear Customers,*

In each one of our dishes, you may find one or several of the ingredients above. Feel free to ask for further information and kindly inform us of eventual intolerances or food allergies.

Thank you

# Antipasti

## Starters

### **Gran misto al buffet**

Self-service starters

€ 8.00

### **Zuppetta di verdure con pane tostato**

Vegetable soup with toasted bread

€ 8.00

### **Antipasto all'Antica Cascina (selezione di salumi tipici calabresi, bruschetta, mozzarella di bufala, verdure grigliate, pomodoro secco)**

Italian antipasto Antica Cascina-style (selection of Calabrian cold cuts, bruschetta, buffalo mozzarella, grilled vegetables and sun-dried tomatoes)

€ 13.00

### **Polipo abbrustolito su crema di patate al porro e crostoni al sesamo**

Roasted octopus on leek potato cream sauce and toasted sesame bread

€ 13.00

### **Pepata di cozze con pomodoro**

Steamed mussels with tomato sauce

€ 14.00

### **Flan ai funghi porcini con fonduta al taleggio e noci**

Porcini mushrooms flan with taleggio fondue and walnuts

€ 13.00

### **Antipasto di mare (insalata di polipo, sauté di cozze e vongole, bruschette di mare, salmone scottato)**

Seafood salad (octopus salad, peppered mussels and clams, sea bruschettas and pan-seared salmon)

€ 15.00

**Coperto € 3.00**

Service charge

**\* possibilità di pesce congelato**

\* fish may be frozen depending on availability

# Primi

## Pasta

<b><i>Spaghetti all'Antica Cascina (funghi porcini, scampo, sepioline, gamberetti)</i></b>	<b>€ 15.00</b>
Spaghetti Antica Cascina-style: porcini mushrooms, prawn, squid, cuttlefish and shrimps	
<b><i>Spaghetti ai frutti di mare</i></b>	<b>€ 14.00</b>
Seafood spaghetti with clams, mussels, squid and cuttlefish	
<b><i>Spaghetti all'astice (per 2 persone)</i></b>	<b>€ 19.00</b>
Lobster spaghetti (for 2 persons)	<i>a persona / per person</i>
<b><i>Linguine alle vongole veraci</i></b>	<b>€ 14.00</b>
Linguine with clams	
<b><i>Tagliolini al tonno fresco con olive tostate e cipolla di Tropea</i></b>	<b>€ 14.00</b>
Tagliolini with fresh tuna, toasted olives and red Tropea onions	
<b><i>Fusilli caserecci con broccoletti e spianata piccante calabrese</i></b>	<b>€ 13.00</b>
Traditional fusilli pasta with broccoli and spicy sausage	
<b><i>Risotto ai funghi porcini mantecato alla zucca</i></b>	<b>€ 14.00</b>
Risotto with porcini mushrooms and pumpkin cream	
<b><i>Fettuccine con salmone fresco, salsa al limone e capocollo croccante</i></b>	<b>€ 13.00</b>
Fettuccine with fresh salmon, lemon sauce and bacon	
<b><i>Fettuccine con ragù alla bolognese</i></b>	<b>€ 12.00</b>
Fettuccine with shredded beef ragout in a bolognese sauce	
<b><i>Linguine al pesto calabrese</i></b>	<b>€ 12.00</b>
Linguine with Calabrian sauce made with chili and sun-dried tomatoes	

**\* possibilità di pesce congelato**

\* fish may be frozen depending on availability

# Secondi di pesce

Main course - fish

**Grigliata mista (gamberoni, seppia, scampo, salmone, pesce spada)** € 24.00

Mixed grill - prawns, cuttlefish, salmon and swordfish

**Orata al forno con patate e carciofi** € 22.00

Oven-roasted sea bream with potatoes and artichokes

**Tagliata di pesce spada in crosta di pistacchio al profumo di limone** € 22.00

Swordfish slices with pistachio crust and lemon sauce

**Gamberoni sgusciati alla griglia con zucca arrostita e burrata** € 22.00

Peeled prawns with roasted pumpkin and burrata mozzarella cheese

**Gran fritto misto (totani, gamberetti, sarde, seppioline, scampo)** € 18.00

Large assortment of fried fish (squid, shrimps, sardines and prawn)

**Filetto di tonno alla mediterranea** € 20.00

Tuna fillet with pan-fried cherry tomatoes, capers and black olives

**Filetto di salmone al forno con castagne e profumo di arancia** € 19.00

Oven roasted salmon fillet with chestnuts and orange flavor

**Sogliola alla griglia con broccoletti e olive** € 23.00

Grilled sole with aromatic herbs

**Gran misto di pesce gratinato con verdure grigliate** € 24.00

Mixed fish "au gratin" (prawns, cuttlefish and salmon) with grilled vegetables

*\* possibilità di pesce congelato*

\* fish may be frozen depending on availability

# Secondi di carne

Main course - meat

***Grigliata mista con verdure (costoletta di agnello, braciola di maiale, salsiccia, tacchino, filettino di manzo)*** € 22.00

Mixed grill with vegetables - lamb chop, pork chop, sausage, turkey and small beef fillet

***Filetto di manzo alla griglia con verdure*** € 24.00

Grilled beef fillet steak with vegetables

***Costata di manzo alla griglia con patate saltate alle erbe aromatiche*** € 23.00

Grilled rib of beef with pan-fried potatoes and herbs

***Costolette di agnello con funghi, pomodorini confit e olive tostate*** € 20.00

Grilled lamb chops with mushrooms, confit cherry tomatoes and toasted olives

***Filetto di manzo al vino rosso con patate croccanti*** € 25.00

Beef fillet with red wine sauce and crispy potatoes

***Guancetta di maiale brasata con purè di patate e sedano rapa*** € 18.00

Braised pork cheek with potato and celery root purée

***Tagliata di roast beef con patate saltate e rosmarino*** € 22.00

Roast beef slices with rosemary and pan-fried potatoes

***Cotoletta alla milanese con rucola selvatica e pomodoro fresco*** € 21.00

Veal "Milanese" with rocket leaves and fresh tomatoes

# Contorni e Formaggi

Sides & Cheeses

<b>Patatine fritte</b>	€ 5.00
French fries	
<b>Patate saltate in padella con erbe aromatiche</b>	€ 5.00
Pan-fried potatoes with aromatic herbs	
<b>Verdure croccanti</b>	€ 5.00
Crispy vegetables	
<b>Verdure cotte al vapore o alla griglia</b>	€ 5.00
Vegetables (steamed or grilled)	
<b>Insalata di stagione</b>	€ 5.00
Seasonal salad	
<b>Formaggi misti con confetture</b>	€ 9.00
Assortment of mixed cheeses with jam	
<b>Mozzarella di bufala</b>	€ 9.00
Buffalo mozzarella	

## Insalatissime

Salads

<b>Insalatona (insalata mista di stagione, mozzarella, tonno)</b>	€ 11.00
Mixed seasonal salad, mozzarella and tuna	
<b>Caprese (pomodori, mozzarella di bufala, origano, basilico)</b>	€ 11.00
Tomatoes, buffalo mozzarella, oregano and basil	
<b>Siciliana (rucola, pomodori, mozzarella, tonno, olive tostate, capperi)</b>	€ 11.00
Rocket leaves, tomatoes, mozzarella, tuna, roasted olives and capers	
<b>Della nonna (lattuga, patate lesse, pomodori, mozzarella, olive, uova sode)</b>	€ 11.00
Lettuce, potatoes, tomatoes, mozzarella, black olives and hard-boiled eggs	
<b>Mimosa (pomodori, rucola, salmone alla griglia, mais)</b>	€ 11.00
Tomatoes, rocket leaves, grilled salmon and corn	
<b>Tricolore (patate lesse, fagiolini, peperoni arrostiti, pomodori, mozzarella)</b>	€ 11.00
Potatoes, beans, roasted bell peppers, tomatoes and mozzarella	
<b>Croccante (lattuga, chioggia, sedano, mele, noci, scaglie di grana)</b>	€ 11.00
Lettuce, Chioggia beet, celery, apple slices, walnuts and Parmesan shavings	
<b>Mari e monti (rucola, pomodori, funghi champignon, gamberetti, seppie)</b>	€ 12.00
Rocket leaves, tomatoes, mushrooms, shrimps and cuttlefish	

# Le Focacce

Flat oven-baked breads

**Focaccia Debora (pomodoro fresco, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, rucola, scaglie di grana)** € 12.00

Fresh tomatoes, Parma ham, buffalo mozzarella, rocket leaves and Parmesan shavings

**Focaccia del mastro (funghi porcini, radicchio, scaglie di grana)** € 10.00

Porcini mushrooms, radicchio and Parmesan shavings

**Focaccia pineta (funghi porcini, asparagi, provola affumicata)** € 10.00

Porcini mushrooms, asparagus and smoked Provolone cheese

# I Calzoni

Folded stuffed pizzas

**Calzone (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)** € 8.00

Tomato, mozzarella and ham

**Calzone farcito (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi)** € 9.00

Tomato, mozzarella, ham, artichokes and mushrooms

**Calzone marino (pomodoro, mozzarella, seppioline, gamberetti, salmone fresco)** € 11.00

Tomato, mozzarella, squid, shrimps and fresh salmon

**Calzone saporito (pomodoro, mozzarella, salame piccante, 'nduja, funghi, scamorza affumicata)** € 11.00

Tomato, mozzarella, spicy salami, spicy sausage meat, mushrooms and smoked Scamorza cheese

**Araba (mozzarella, lattuga, pomodori a fette, prosciutto crudo)** € 10.00

Mozzarella, lettuce, fresh tomatoes and Parma ham

**'Mpignolata (mozzarella, provolone, pecorino, salame piccante, uova sode, ricotta)** € 12.00

Mozzarella, Provolone cheese, Pecorino goat cheese, spicy salami, hard-boiled eggs and ricotta

\* **impasto integrale** € 1.00

\* wholemeal dough € 1.00

# Le Pizze

## Pizzas

<b><i>Marinara (pomodoro, aglio, origano)</i></b>	€ 6.00
Tomato, garlic and oregano	
<b><i>Margherita (pomodoro, mozzarella)</i></b>	€ 7.00
Tomato and mozzarella	
<b><i>Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)</i></b>	€ 8.00
Tomato, mozzarella, anchovies and oregano	
<b><i>Siciliana (pomodoro, olive, capperi, acciughe, aglio, origano)</i></b>	€ 8.00
Tomato, olives, capers, anchovies, garlic and oregano	
<b><i>Boscaiola (pomodoro, mozzarella, funghi champignon)</i></b>	€ 8.00
Tomato, mozzarella and mushrooms	
<b><i>Campagnola (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)</i></b>	€ 8.00
Tomato, mozzarella and ham	
<b><i>Romana (pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe, origano)</i></b>	€ 9.00
Tomato, mozzarella, olives, capers, anchovies and oregano	
<b><i>Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)</i></b>	€ 8.00
Tomato, mozzarella and spicy salami	
<b><i>Pugliese (pomodoro, mozzarella, cipolla, olive, origano)</i></b>	€ 8.00
Tomato, mozzarella, onions, olives and oregano	
<b><i>Patatosa (pomodoro, mozzarella, patatine fritte)</i></b>	€ 8.00
Tomato, mozzarella and French fries	
<b><i>Regina (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto)</i></b>	€ 9.00
Tomato, mozzarella, mushrooms and ham	
<b><i>Quattro formaggi (mozzarella, zola, emmenthal, grana)</i></b>	€ 9.00
Four cheese pizza: mozzarella, gorgonzola, Swiss Emmenthal cheese and Parmesan	
<b><i>Bismark (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo)</i></b>	€ 9.00
Tomato, mozzarella, ham and egg	
<b><i>Contadina (pomodoro, cipolle, olive, salame piccante, origano)</i></b>	€ 8.00
Tomato, onions, olives, spicy salami and oregano	
<b><i>Ciocciara (pomodoro, mozzarella, ricotta, olive, origano)</i></b>	€ 9.00
Tomato, mozzarella, ricotta, olives and oregano	

\* *impasto integrale* € 1.00

\* wholemeal dough € 1.00

<b>Ortolana (pomodoro, mozzarella, verdure grigliate)</b>	<b>€ 9.00</b>
Tomato, mozzarella and grilled vegetables	
<b>Capricciosa (pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, olive, capperi, acciughe, origano)</b>	<b>€ 9.00</b>
Tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, olives, capers, anchovies and oregano	
<b>Quattro stagioni (pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive, prosciutto cotto)</b>	<b>€ 9.00</b>
Four seasons pizza: tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, olives and ham	
<b>Varesina (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, zola, origano)</b>	<b>€ 9.00</b>
Tomato, mozzarella, ham, gorgonzola and oregano	
<b>Mantovana (pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, peperoni)</b>	<b>€ 10.00</b>
Tomato, mozzarella, mushrooms, sausage and bell peppers	
<b>Bufala (pomodoro, mozzarella di bufala)</b>	<b>€ 9.00</b>
Tomato and buffalo mozzarella	
<b>Sfiziosa (mozzarella, pomodori a fette, scamorza, trevisana)</b>	<b>€ 9.00</b>
Mozzarella, fresh tomatoes, Scamorza cheese and red chicory	
<b>Valtellinese (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola)</b>	<b>€ 10.00</b>
Tomato, mozzarella, Bresaola (air-dried beef) and rocket leaves	
<b>Del mugnaio (pomodoro, mozzarella, salame piccante, scamorza, rucola)</b>	<b>€ 9.00</b>
Tomato, mozzarella, spicy salami, Scamorza cheese and rocket leaves	
<b>Rafele (pomodoro, mozzarella, chioggia, funghi, scamorza, salsiccia, salame piccante, origano)</b>	<b>€ 12.00</b>
Tomato, mozzarella, Chioggia beet, mushrooms, Scamorza cheese, sausage, spicy salami and oregano	
<b>Joanna (pomodoro, zola, cipolla rossa caramellata, capperi, 'nduja)</b>	<b>€ 10.00</b>
Tomato, gorgonzola, caramelized red onions, capers and spicy sausage meat	
<b>Amalfi (pomodoro, gamberetti, rucola)</b>	<b>€ 9.00</b>
Tomato, shrimps and rocket leaves	
<b>Delizia (pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori a fette, prosciutto crudo)</b>	<b>€ 12.00</b>
Tomato, buffalo mozzarella, fresh tomatoes and Parma ham	
<b>Antica Cascina '90 (mozzarella, panna, salmone affumicato, funghi)</b>	<b>€ 11.00</b>
90's Antica Cascina: Mozzarella, heavy cream, smoked salmon and mushrooms	
<b>Pizza ai frutti di mare (pomodoro, cozze, vongole, seppioline, gamberetti)</b>	<b>€ 11.00</b>
Tomato, mussels, clams, squid and shrimps	
<b>Pizza ai funghi porcini (pomodoro, mozzarella, funghi porcini)</b>	<b>€ 10.00</b>
Tomato, mozzarella and porcini mushrooms	

\* *impasto integrale* € 1.00

\* wholemeal dough € 1.00

**Lione “Mondiale dei Mestieri” (pomodoro, mozzarella di bufala, verdure grigliate, rucola, scaglie di grana)** € 12.00

Tomato, buffalo mozzarella, grilled vegetables, rocket leaves and Parmesan shavings

**Rustica (pomodoro, mozzarella, funghi porcini, scamorza affumicata, spinaci)** € 11.00

Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, smoked Scamorza cheese and spinach

**Calabrese (pomodoro, mozzarella, ‘nduja, ricotta, olive)** € 10.00

Tomato, mozzarella, spicy sausage meat, ricotta and olives

**Toscana (mozzarella, scamorza, cipolla rossa, funghi, salame contadino)** € 10.00

Mozzarella, Scamorza cheese, red onions, mushrooms and salami

**Silana (pomodoro, mozzarella, broccoli, salame piccante, ‘nduja, scamorza)** € 11.00

Tomato, mozzarella, broccoli, spicy salami, spicy sausage meat and Scamorza cheese

## *Le Pizze speciali*

Special pizzas

**Zuconca (crema di zucca, mozzarella, zucchine, prosciutto cotto)** € 11.00

Pumpkin sauce base with mozzarella, zucchinis and ham

**Genovese (pesto, pomodoro, mozzarella, pancetta)** € 10.00

Pesto base with tomato, mozzarella and pancetta ham

**Olivia (pesto di olive, mozzarella, zola, trevisana, speck)** € 11.00

Olive pesto base, mozzarella, gorgonzola, red chicory and speck

## *Le Pizze alla frutta*

Fruit pizzas

**Trentina (mozzarella, zola, mele)** € 10.00

Mozzarella, gorgonzola and apples

**Gustosa (pomodoro, mozzarella, pere, scaglie di grana)** € 10.00

Tomato, mozzarella, pears and Parmesan shavings

**Squisita (pomodoro, mozzarella, ananas, prosciutto crudo)** € 11.00

Tomato, mozzarella, pineapple and Parma ham

\* *impasto integrale* € 1.00

\* wholemeal dough € 1.00

# Frutta e Dolci

Fruits & desserts

<b><i>Ananas o Fragole o Macedonia</i></b>	€ 5.00
Pineapple OR Strawberries OR Fruit salad	
<b><i>Macedonia o fragole con gelato</i></b>	€ 7.00
Fruit salad OR strawberries with ice-cream	
<b><i>Torta di mele fatta in casa</i></b>	€ 6.00
Homemade apple pie	
<b><i>Torta di ricotta fatta in casa</i></b>	€ 6.00
Homemade ricotta pie	
<b><i>Profiteroles</i></b>	€ 5.00
Choux pastry ball filled with pastry cream and covered in chocolate	
<b><i>Torta millefoglie</i></b>	€ 5.00
Creamed puff pastry with custard stuffing	
<b><i>Torta della nonna</i></b>	€ 5.00
Lemon cream, almonds and pine nuts pie	
<b><i>Tiramisù</i></b>	€ 5.00
Tiramisu	
<b><i>Gelato artigianale di Pizzo Calabro</i></b>	€ 5.00
Artisanal truffle ice-cream	
<b><i>Gelato al tartufo o "meringa"</i></b>	€ 5.00
Chocolate truffle OR meringue ice-cream	
<b><i>Gelato meringa con cioccolata calda</i></b>	€ 7.00
Meringue ice-cream with warm chocolate sauce	
<b><i>Gelato sfuso al limone o al fior di latte</i></b>	€ 5.00
Scoop of lemon ice-cream OR "flower of milk" ice-cream	
<b><i>Gelato semifreddo al torroncino</i></b>	€ 5.00
Nougat ice-cream	
<b><i>Affogato al caffè</i></b>	€ 6.50
Ice-cream with coffee	
<b><i>Affogato al liquore</i></b>	€ 7.00
Ice-cream with spirits	
<b><i>Sorbetto al limone</i></b>	€ 5.00
Lemon sorbet	

## Bevande

### Drinks

<b>Acqua minerale (0,5 l)</b>	€ 2.00
Mineral water (half-liter)	
<b>Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite</b>	€ 3.00
<b>Tè freddo</b>	€ 3.00
Ice-tea	
<b>Succo di frutta</b>	€ 3.00
Fruit juice	
<b>Acqua tonica</b>	€ 3.00
Italian tonic water	
<b>Chinotto</b>	€ 3.00
Bitter soft Sanpellegrino drink made from Chinotto oranges	

## Birre

### Beers

<b>Poretti 4 Luppoli alla spina piccola</b>	€ 3.00
Italian Poretti beer (20 cl)	
<b>Poretti 4 Luppoli alla spina media</b>	€ 5.00
Italian Poretti beer (40 cl)	
<b>Poretti 7 Luppoli rossa alla spina piccola</b>	€ 3.50
Italian Poretti red beer (20 cl)	
<b>Poretti 7 Luppoli rossa alla spina media</b>	€ 6.00
Italian Poretti red beer (40 cl)	
<b>Birra Ceres in bottiglia (33 cl)</b>	€ 4.50
Bottled Ceres	
<b>Birra analcolica in bottiglia (33 cl)</b>	€ 4.50
Alcohol-free beer	

## Caffè e Liquori

### Coffee & Spirits

<b>Caffè</b>	€ 1.50
Espresso	
<b>Caffè corretto</b>	€ 2.50
Espresso with spirits	
<b>Cappuccino</b>	€ 2.00
<b>Tè caldo / camomilla</b>	€ 2.00
Hot tea / camomille tea	
<b>Liquori nazionali</b>	€ 3.00
Typical Italian spirits	
<b>Liquori esteri</b>	€ 4.00
Foreign spirits	
<b>Liquori riserva</b>	€ 4.50
Aged spirits	