

## La nostra cucina

### Primi 🌿🍷

Gnocchi di patate con pancetta, melanzane, datterino giallo e provola affumicata.	8,50€
Scialatielli aromatizzati al tartufo con porcini,*salsiccia fresca e rosmarino.	9,00€
Tortelli farciti con speck, rucola e burrata in salsa di pomodorino fresco e ciliegino confit.	9,00€
Trofie con gamberi* e zucchine.	9,00€
Fusilli aromatizzati alla rucola al salmone.*	9,00€

### Secondi 🌿🍷

Scottona Sannita "Selezione Cillo" (280/300 gr) con verdure alla griglia, patate dippers* e salsa cheddar.	16,50€
Tagliata di manzo (280/300 gr) rucola, pomodorini arrosto e scaglie di grana con spicchi di patate e salsa tartara.	16,50€
Tagliata di manzo (280/300 gr) su cialda di patate, porcini e provola affumicata.	16,50€
Straccetti di pollo croccanti con patate fry'n Dip* e salsa kebab.	11,00€
Marchigianotto "selezione Cillo" con patate steakhouse*.	12,00€
Salsiccia al Jalapeño e cheddar con patate stick.*	12,00€
Doppio Hamburger di scottona con patate twister* e salsa barbecue.	12,00€
Frittura di calamari e gamberi con capriccio d'insalata.* 🍴	15,00€

### Insalatone 🌿🍷

Chicken salad pollo fritto, insalata iceberg, scarola riccia, radicchio, rucola, mais, pomodorini, carote.	10,00€
--	--------

### Contorni

Patatine fry'n Dip/Twister/Dippers *	4,00€
Patatine fritte *	3,50€
Insalata mista (insalata iceberg,scarola riccia, rucola, pomodorini, carote)	3,00€
Verdure alla griglia	3,00€



## Le nostre pizze

Focaccia con lardo 🌿 4,50€

### Le rosse 🌿🍷

Marinara pomodoro,aglio,origano, capperi,alici, pomodorini freschi,olive nere.	5,50€
Margherita pomodoro,fior di latte.	5,50€
Regina pomodoro, mozzarella di bufala.	7,00€
Indiavolata pomodoro,salame piccante, fior di latte.	6,50€
Capricciosa pomodoro,fior di latte, prosc.cotto,champignon,olive nere.	7,50€
4 Stagioni pomodoro,fior di latte, prosc.cotto, champignon,carciofi.	7,50€
California pomodoro,fior di latte, wurstel,patatine.	7,00€
Pulcinella pomodoro,fior di latte, salsiccia fresca, patatine.	7,00€
Completa pomodoro,fior di latte, cotto, champignon, olive nere, carciofi, salame piccante, wurstel, salsiccia fresca.	8,00€

### Le bianche 🌿🍷

Fantasia Sannita fior di latte, pomodorini freschi, prosc.crudo, rucola, grana padano	8,50€
Broccoli e Salsiccia fior di latte, broccoli, salsiccia fresca, provola aff.	8,00€
Nonno guido fior di latte speck,gorgonzola,noci	8,00€
Titernina Fior di latte,crema di zucca, porcini,* provola aff.,origano, pancetta	9,00€
Ortolana fior di latte e provola aff., ½ crema di zucca,e porcini* ½ crema ai carciofi,verdure alla griglia	8,50€
5 Formaggi fior di latte,gorgonzola, emmental, grana padano, provola affumicata	8,50€
Tonno e cipolla fior di latte, Tonno, cipolla, origano	8,00€
Vulture provola aff.,origano,pancetta, fior di latte,cipolla,patate lesse schiacciate	8,50€
Boscaiola provola aff.,origano,fior di latte, salsiccia fresca, funghi porcini*	8,50€
Bufalina mozzarella di bufala, pomodorini freschi	7,00€
Janara fior di latte, provola aff.,origano,crema di zucca, salsiccia fresca	8,50€
Cusanara fior di latte,salsiccia fresca,origano, patate lesse,caciocavallo	8,50€
Alifana fior di latte,salsiccia fresca, provola aff, cipolla,origano	8,50€
Carciofata fior di latte, provola aff., crema ai carciofi, speck, rucola, grana padano	8,50€
Tartufata crema al tartufo,porcini, salsiccia, fresca,fior di latte	8,50€
Faicchiana provola aff.,origano,fior di latte,patate lesse schiacciate,porchetta	8,50€
Valtellina Fior di latte, bresaola, rucola e scaglie di grana	8,50€
Mimosa Fior di latte, cotto, patate lesse, panna e mais	8,50€
Salsiccia e peperoni fior di latte, Salsiccia fresca, peperoni fritti	8,00€
Don Elia Mozzarella di bufala, melanzane a funghetto, pomodorini, salsiccia fresca, rucola, scaglie di grana	8,50€

### Le pizze speciali 🌿🍷

Desire' fior di latte,salmone*,rucola, granella di pistacchio	8,00€
Margheritissima fior di latte,grana padano,basilico, pezzettoni di pomodoro.	6,00€
Iris fior di latte,speck,rucola e granella di mandorle	7,50€
Mutria fior di latte, castagne, funghi porcini*	8,00€
Venere fior di latte,pomodorini,rucola, gamberetti*,scaglie di grana padano 🍴	9,00€

## Le fruste

Gustosi Ripieni lunghi 50 cm, serviti sul tagliere di legno



Sorrentina pomodoro,provola aff., grana padano,mozzarella bufala,Prosc. crudo	8,50€
Napoletano ricotta,salame, scamorza aff., grana padano,pomodoro	8,50€
Scarulella scarola riccia,olive nere,capperi,alici,grana padano, scamorza aff.,speck,	8,50€
Broccoli e Salsiccia provola aff.,broccoli, salsiccia fresca,grana padano	8,50€
Primavera provola aff.,crema ai formaggi,pomodorini,prosc.crudo, rucola,grana padano	8,50€
Nduja provola aff.,grana padano, crema ai carciofi, salame piccante,nduja	8,50€

### Vini

Vino della casa 0.75cl rosso/bianco 5,50€

Rossi Aglianico frizzante Vignestorte 0.75cl 7,00€

Piediroso sannio dop janare 0.75cl 15,00€

Vigna Panacea Aglianico D.O.C. Vignestorte 0.75cl 12,00€

Anima rosso I.G.T. Beneventano Vignestorte 0.75cl 16,00€

Lukà Vignestorte 0.75cl Vitigni: Barbera 13,00€

Thelemako Sannio D.O.C. Barbera Fontana delle Selve 0.75cl 18,00€

Tamyri Aglianico I.G.P. Fontana delle Selve 0.75cl 13,00€

Moio57 0.75cl 16,00€

Gaurano rosso Moio 0.75cl 16,00€

Falerno del Massico D.O.C. Moio 0.75cl 16,00€

Kajanero Casavecchia Pallagrello Vestini Campagnanoro 0.75cl 16,00€

Bianchi Falanghina frizzante Vignestorte 0.75cl 7,00€

Falà Falanghina Sannio D.O.C. Vignestorte 0.75cl 12,00€

Aità Fiano D.O.C. Vignestorte 0.75cl 12,00€

Lui Greco Vignestorte D.O.C. 0.75cl 12,00€

Marechiaro Coda di volpe D.O.C. Vignestorte 0.75cl 12,00€

Kalikè Falanghina Sannio I.G.P. Fontana delle Selve 0.75cl 13,00€

Bollicine Glera Cuvée extradry Borgo Molino 0.75cl 13,00€

Blanc de Blancs Millesimato brut Borgo Molino 0.75cl Vitigni: Glera, ribolla gialla, manzoni bianco 13,00€

Prosecco Brut Borgo Molino Valdobbiadene DOCG 0.75cl 15,00€

Berlucchi Franciacorta 0.75cl 23,00€

Moscato dolce Borgo Molino 0.75cl 13,00€

### Bibite

Acqua naturale Natia 1l 2,50€

Acqua minerale Ferrarelle 1l 2,50€

Coca cola 0.33cl 2,50€

Coca cola 1lt 4,00€

Fanta 0.33 cl 2,50€

Estathe' 0.33 cl Pesca/Limone 2,50€

### Per finire

Caffè 1,00€

Limoncello 1,50€

Amari e Digestivi 2,00€

Grappe Bianche 2,00€

Grappe Barricate 3,00€

Rum/Whisky/Cognac 3,50€

Rum Diplomatico/Don Papa 4,00€

Rum Zacapa 5,00€

### I dolci 🌿🍷

Cuore caldo al cioccolato\* pistacchio 4,00€

Focaccia con Nutella 4,00€

Tiramisù della casa\* 4,00€

Cestelletto al limone\* 4,00€

Tartufo\* 4,00€

bianco/nero/apistacchio

Ricotta e pera\* 4,00€

Cheesecake ai frutti di bosco\* 4,00€

Ananas al Maraschino 4,00€



## Nell'attesa

### Bruschette (n.3 pz) 🍷

Pomodorino e scaglie di caciocavallo	3,50€
Caprese (pomodorino e mozzarella)	4,50€
Crema ai carciofi e speck	4,50€

### Friggitoria 🍷

Fritto della Cascina* <b>4,00€</b> <small>(x1 pers.)</small>	Fritto della Cascina <b>8,00€</b> <small>(x2 pers.)</small>
n.1 Crocche di patate n.1 Arancino n.1 Frittatina di pasta n.2 Anelli cipolla*	n.2 Crocche di patate n.2 Arancini n.2 Frittatine di pasta n.4 Anelli cipolla*
Anelli di cipolla 12pz* <b>5,00€</b>	
Mozzarelle panate 12pz* <b>5,00€</b>	
Olive ascolane 12pz* <b>5,00€</b>	
Bandidos 8pz* <b>7,00€</b>	
Alici farcite con bufala e limone 7pz* <b>6,00€</b>	

### Antipasti 🍷

Composizione di mare*	15,00€
Insalata di mare*	11,00€
Antipasto della Cascina* <b>9,00€</b>	
Prosc.cruo,coppa,pancetta, lonza, prosc. cotto artigianale "selezione Cillo"verdure alla griglia, bruschetta con pomodorini e scaglie di caciocavallo, bocconcino di bufala, arancino, crocche'di patate,anello di cipolla.	
Selezione di salumi e formaggi (x2 pers.) <b>13,00€</b>	
Prosc.cruo stagionato, prosc. cotto artigianale "selezione Cillo" carpaccio, pecorino, caciocavallo, salumi del Matese.	

### - Coperto e Servizio 2,00€

- Alcune pietanze di questo menu' non sono adatte ai Celiaci.
- Gli alimenti preparati e somministrati possono contenere allergeni
- Alcuni ingredienti a seconda della stagionalità potrebbero essere congelati o surgelati

- Se hai allergie o intolleranze alimentari, segnalalo al nostro personale. Ti sapremo consigliare nel migliore dei modi.

\* sta ad indicare i prodotti congelati/surgelati

🍷 sta ad indicare i prodotti non adatti ai celiaci

🍷 sta ad indicare i prodotti che contengono lattosio

🍷 sta ad indicare i prodotti che contengono crostacei



## Le Birre

### Birra artigianale alla spina

Belgian Ale 0.30cl **3,50€**

### Birra artigianale in bottiglia

 50 cl <b>6,50€</b>	<b>ERBANINA</b> Birrificio Artigianale <b>Janua - Blonde Ale</b> Birra chiara ad alta fermentazione, non pastorizzata, non filtrata e rifermentata in bottiglia. È una birra dal corpo medio con un retrogusto leggermente amaro, al naso si percepiscono note fruttate e floreali. GRADAZIONE: 6.0%	 50 cl <b>6,50€</b>	<b>ERBANINA</b> Birrificio Artigianale <b>Missuja - American Pale Ale</b> Birra ambrata ad alta fermentazione, non pastorizzata, non filtrata e rifermentata in bottiglia. Birra molto beverina con un finale amaro, i luppoli utilizzati le donano un profilo aromatico di agrumi e frutti tropicali. GRADAZIONE: 5.7%	 50 cl <b>6,50€</b>	<b>ERBANINA</b> Birrificio Artigianale <b>Lamie - Ipa</b> Birra dal colore dorato, ad alta fermentazione, non pastorizzata, non filtrata e rifermentata in bottiglia. Birra dalla buona corposità, amaro deciso con aromi erbacei e agrumati. GRADAZIONE: 6.3%
 50 cl <b>6,50€</b>	<b>ERBANINA</b> Birrificio Artigianale <b>Masca - Dubbel</b> Birra dal colore ambrato scuro, ad alta fermentazione, non filtrata e rifermentata in bottiglia. Birra dal gusto moderatamente dolce seguito da un finale secco, presenta aromi di caramello e frutta appassita. GRADAZIONE: 7.2%	 75 cl <b>12,00€</b>	<b>ERBANINA</b> Birrificio Artigianale <b>Alewine</b> Birra ad alta fermentazione non filtrata e rifermentata in bottiglia. Alewine nasce dall'incontro del mosto di birra con il mosto di uva Pallagrello nero. Birra dal colore dorato con riflessi rossi, al naso si percepiscono aromi floreali e di frutta rossa. Al palato si presenta con corpo arrotondato e finale secco. GRADAZIONE: 7.8%		

### Birra in bottiglia

 50 cl <b>6,50€</b>	<b>Schöfferhofer</b> Bionda giallo dorato opalescente (non filtrata). Aroma ricco, intenso di banana e nota speziata. Ben strutturata, dolce, fruttata, scorze di limone, pepe nero, chiodi di garofano. GRADAZIONE: 5.0%	 50 cl <b>7,00€</b>	<b>Kardinal 7.5</b> Ambrata, con schiuma bianca, fine e persistente. Aroma maltato, fieno, frutta molto matura, prugna e spezie. Gusto dolce, ampio e ben equilibrato con note di marasca e prugna. GRADAZIONE: 7.5%	 33 cl <b>3,50€</b> 66 cl <b>5,00€</b>	<b>DAB</b> Bionda giallo dorato. Aromi puliti con lievi note di lievito e luppolo. Gusto pieno, piacevole con notevole pulizia. Note floreali e buona persistenza amarognola. GRADAZIONE: 5.0%
 33 cl <b>3,50€</b> 66 cl <b>5,00€</b>	<b>MENABREA</b> Birra chiara a bassa fermentazione, dal tipico colore biondo e dalla schiuma corposa e persistente, realizzata con le migliori materie prime: malto, mais, luppolo, acqua. GRADAZIONE: 4.8%				



  
**Cascina in Collina**  
Cucina Rurale  
AgriRistoro · Pizzeria · Eventi

