



LA FILOSOFIA

Benvenuti in un viaggio culinario intorno al mondo nella realizzazione della nostra carta ci siamo ispirati alle cucine presenti nei mondi che abbiamo.

ASIAN WOK

Alla scoperta delle ricette asiatiche di pasta, riso, legumi, pesce e carne, della salsa di soya e curcuma con cotture il più brevi possibili per preservare al meglio le proprietà nutritive

Discovering the Asian pasta's recipes, rice, legumes, fish and meat, the soy sauce and turmeric, by cooking as soon as possible to preserve the best nutritional properties

MEDITERRANEAN FASHION FOOD

Piatti della tradizione mediterranea italiana rivisitati in chiave moderna grazie alla creatività del nostro chef con grande attenzione all'uso dei grassi e all'equilibrio dei gusti

Italian dishes of the Mediterranean tradition with a modern twist thanks to the creativity of our chefs with great attention to the use of fats and balance of tastes

INDIAN CURRY

Prova la cucina affascinante indiana, tra spezie e erbe dell'Himalaya un'esperienza che ti trasporta nelle ricette nel mondo coloniale inglese.

Try the tasty Indian food, including Himalayan's spices and herbs, an experience which takes you in the recipes of the English colonial world.

AFFRICAN DIPPER

In molte regioni dell'Africa il Mestolo (dipper) viene usato per servire la loro carne stufata. Provate la semplicità e la creatività di questi ingredienti, riassunto di anni di influenza che la cucina Araba e Marocchina hanno portato nella nostra cucina Mediterranea.

In many African's regions the dipper is used to serve their meat stew. Try the simplicity and the creativity of these ingredients, summary of years of influence that the Arab and Moroccan kitchen have introduced in our Mediterranean cuisine.

Antipasti

Albese di vitellon con scaglie di Castelmagno	€ 9.00
Straccetti di pollo alla curcuma e cous cous	€10.00
Gamberi in camicia di pancetta con avocado e misticanza	€11.00

Primi

Gnocchetti di patate al nero di seppia con calamari e zenzero*	€10.00
Paccheri di Gragnano al ragù di carni bianche	€10.00
Tagliatelle fatte in casa con gamberi* e julienne di verdure	€12.00
Zuppa thailandese al latte di cocco e lemon grass	€9.00

Secondi

Filetto di maialino al miele e peperoncino con perle di verdure	€16.00
Merluzzo* in pastella di curry con salsa al mango e misticanza*	€13.00
Hamburger* di Angus (180gr.) con patate fritte	€14.00
Tajine di manzo con prugne e timballo di riso basmati	€14.00

Dessert

Cheese cake di mozzarella con crema di albicocche	€5.00
Coppa Paciugo (Gelato, macedonia, amarene sciroppate)	€5.00
Carpaccio di ananas aromatizzato	€5.00
Flan di cioccolato con salsa alla fragola	€5.00

KID'S WORLD

Steack di prosciutto con fritte + bibita a scelta e gadget zoom	€9.00
Penne al sugo di Pomodoro	€7.00
Patate fritte	€5.00
Donuts gelato a stecco	€3.50

Sei Vegano o intollerante al Glutine?

Richiedi la carta con i piatti di Cascina Viva, serviti nella loro confezione, che assicura la totale non contaminazione con nessun altro alimento.

Coperto € 3.00

*Causa irreperibilità sul mercato alcuni prodotti possono essere utilizzati congelati all'origine