

(Festa del lavoro 2026)

La “nostra” caponatina di melanzane

Caciocavallo freddo all’argentiera

Formajo ubriaco

Salame toscano

Funghi panati

Tagliatelle all’Antico Ragout

Costolette di agnello al salmoriglio e salsiccia panata agli agrumi

Contorno

Dessert del giorno

Caffè

Calice di rosso della Casa

Acqua Minerale

€ 46 (tutto compreso)

Da richiedere esclusivamente al momento della prenotazione

- Menu speciali : Per intolleranze alimentari o diete speciali

- Menu bimbi (fino a 12 anni) :

Penne all’Antico ragout - Cotoletta alla milanese, Contorno - Dessert, -Bevande - € 23

Per tavoli superiori a 8 persone sarà necessaria una caparra confirmatoria

Ristorante La Botte di Maurizio Cascino : IT78 E01005 04601 0000 0000 8491

** Apertura - Starter **

L'antipasto della Casa	11
La "nostra" caponatina di melanzane	
Caciocavallo freddo all'argentiera	
Formajo ubriaco	
Salame toscano	
Funghi panati	

** Farinacei - Pasta **

(piatti già definiti - formaggio servito su richiesta)

Tagliatelle all'Antico Ragout	15
Tagliatelle al ragout di cinghiale	15
Gnocchi di patate ai funghi porcini	15
Linguine al ragout di pesce e menta piperita	15

** Pesce, molluschi, crostacei - Fish * (piatti guarniti)*

Scampi arrosto	20
Pavè di ombrina panata al limone	18

** Carne - Meat * (piatti guarniti)*

Costolette di agnello al salmoriglio e salsiccia panata agli agrumi	19
Arrosto di suino alla glace di prugne secche	17
Agnellone al forno con glace al prosciutto	18
Costata all'osso di Scottona polacca ai ferri (ca. 550 g)	30

** Dessert **

Semifreddo alla vaniglia pizzicato al caramello	6
l'Alì Pascià dei Maestri Cascino (nel nostro menu da 64 anni)	7
Granita di limoni	5
La frutta del giorno	4

La cucina espressa implica talvolta qualche attesa in più

Coperto e servizio sono stati da noi aboliti quasi 40 anni addietro

Alcune preparazioni potrebbero essere disponibili in numero limitato / Sul retro troverete il Menu fisso