

Menù



Ristorante



Pizzeria



Cantina



la  ascia

restaurant
lounge bar
entertainment



In Estate

LA KASCIA IN ESTATE È UNA TERRAZZA A STRAPIOMBO SUL MARE. LA NOSTRA COPERTURA CI CONSENTE DI SCOPRIRE O COPRIRE AREE DIVERSE PER FORNIRE AD OGNI NOSTRO CLIENTE LA MIGLIORE CONDIZIONE IN CUI PRANZARE, CENARE O GODERSI UNO DEI NOSTRI APERITIVI COMODAMENTE SEDUTO SULLE NOSTRE SEDIE, POLTRONE O LETTINI.





L'esperienza, l'estro e l'impegno dei nostri Chef ci permettono di realizzare piatti di raffinata originalità senza dimenticare l'importanza della cucina tradizionale.

Il nostro menù è una sinfonia di colori e sapori, per sorprendere il gusto ed appagare i sensi.

L'attenzione che diamo ad ogni particolare è non considerarlo tale.

Per una corretta conservazione dei cibi alcuni alimenti sono trattati con abbattimento di temperatura secondo le norme H.C.C.P. (*)

In mancanza di prodotti freschi potremmo utilizzare alimenti gelo di alta qualità.

Alcuni dei nostri prodotti contengono allergeni; manifestate al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, seguendo la didascalia numerica presente al fianco di ogni nostro piatto.

Non ci resta che augurarvi buon appetito!

Antipasti

Gran Crudo La Cascia:

2 gamberi rossi di Sicilia, 2 scampi, tartare di salmone,

2 ostriche, tartare di pesce azzurro (2/4/6/14)

€ 32,00

Frittelle di baccalà e panissa

€ 14,00

Sauté di cozze alla marinara (4/9/14)

€ 13,00

Tartare di salmone con chutney di mele e cipolle piccanti

€ 16,00

Battuta di fassona con crema al tartufo

€ 14,00

Polpo su spuma di parmigiano, pomodorini, basilico e miele

€ 16,00



Primi

Polenta al sapore di mare

€ 18,00

Linguine alle vongole

€ 19,00

Testaroli alla genovese (1/3/7)

(patate e fagiolini)

€ 19,00

Risotto ai crostacei

€ 20,00

Ravioli neri di pesce "La Kascia"

con burro fuso (chiarificato), basilico e parmigiano

€ 19,00





Secondi

Grigliata mista di mare, con verdure grigliate (1/2/4/5)

€ 25,00

Gamberi alla griglia con cous cous e verdure

€ 20,00

Tagliata di Angus con salsa barbecue e patate al forno

€ 22,00

Nasello all'inglese con carciofi trifolati

€ 22,00

Fritto misto con verdure (2/4)

€ 19,00





Dolci

Torta della nonna con pallina di vaniglia

€ 6,00

Tiramisù espresso (3/5/7/8)

€ 6,00

Tortino al cioccolato col cuore caldo e panna montata

€ 7,00

Dolce Kascia (*)

€ 7,00

Tortino al cioccolato bianco col cuore caldo e panna montata

€ 6,00

Panna cotta cacao, caramello e fragola (1/3/7)

€ 6,00



(*) in caso di intolleranze o allergie chiedere preventivamente al personale

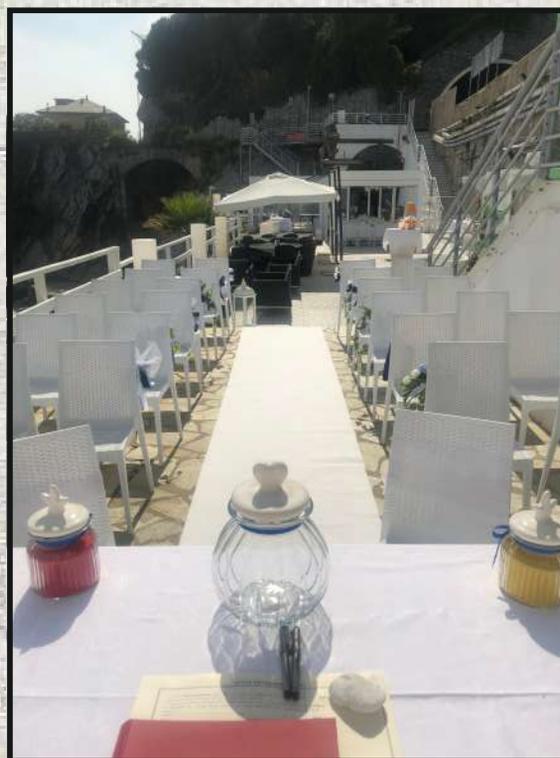
Matrimoni
Cerimonie
Compleanni
Menù personalizzati



la  ascia
restaurant
lounge bar
entertainment

Per ogni
decisione relativa
all'organizzazione
del Vostro evento
richiedeteci
informazioni.

Vi aiuteremo
Noi.



PIZZERIA AL METRO

La Sfida

Una piccola sfida contraddistingue la nostra pizzeria; un gioco goliardico per dimostrare la propria voracità, da fare in solitaria o in compagnia.

IN SOLITARIA

Un metro di pizza (da competizione) in 30 minuti con una bibita a scelta; in caso di vittoria la pizza con il tuo nome verrà inserita nel nostro menù.

IN GRUPPO

La comitiva che mangerà più metri di pizza avrà la possibilità di scegliere (dandole il nome) una delle prossime pizze da competizione e i suoi ingredienti.

Pizzeria



ROMANA

pomodoro - mozzarella - acciughe

MARINARA

pomodoro - aglio - origano

MARGHERITA

pomodoro - mozzarella

PROSCIUTTO CRUDO

pomodoro - mozzarella - crudo in uscita

PROSCIUTTO COTTO

pomodoro - mozzarella - cotto in uscita

4 FORMAGGI BIANCA

mozzarella - stracchino - gorgonzola - fontina

STRABBIATA

pomodoro - stracchino - panna - crudo in uscita

STAFF

pomodoro - mozzarella - in uscita: rucola - pomodorini - crudo

DIAVOLA

pomodoro - mozzarella - salame piccante

BOSCAIOLA

pomodoro - mozzarella - funghi - cotto - salame piccante

PIEMONTESE

pomodoro - mozzarella - funghi porcini - peperoni - olio tartufato

GENOVESE

mozzarella - pesto di Pian della Nave

LA KASCIA

fonduta di formaggi al tartufo - pomodorini a fine cottura

BOMBER

pomodoro - mozzarella - salsiccia - würstel - patatine fritte

VEGETARIANA

pomodoro - mozzarella - zucchine - melanzane - peperoni

TAZ

mozzarella - patate a rondelle - salsiccia - rosmarino

CIOTTO

stracchino - panna - in uscita: pomodorini - gocce di pesto

GIULIA

pomodoro fresco - stracchino - origano - rucola - speck

AURA

pomodoro fresco - mozzarella - salsiccia - melanzane

NASTI

pomodoro - mozzarella - gorgonzola - salsiccia - cipolle rosse

DANILO 40

mozzarella - brie - cotto in uscita

OI IOI OI

pomodoro - burrata - crudo

MICHELITO

mortazza - pistacchio - burratina

MARINAIO

pomodoro - mozzarella - frutti di mare

½ Metro di Pizza (2 gusti) € 25,00 - 1 Metro di Pizza (3 gusti) € 40,00

Variazioni sugli ingredienti € 1,50



Bevande

ACQUA NATURALE/GASSATA € 3,00
Bottiglia da litro

BIBITE IN LATTINA € 3,50
Coca-Cola - Fanta - Sprite - ecc.

Birra

Piccola Heineken chiara (spina) € 4,00

Media Heineken chiara (spina) € 6,00

Birra bottiglia

ICHNUSA (non filtrata bottiglia 50 cl) € 6,00

Vino al bicchiere

Calice vino rosso € 5,00

Calice vino bianco € 5,00

Caffè al tavolo € 2,00

Amari € 3,00

Coperto € 2,00

Vini

VINI BIANCHI

GRECO DI TUFO (Feudi di S. Gregorio)	€ 25,00
FALANGHINA (Feudi di S. Gregorio)	€ 25,00
GEWÜRZTRAMINER	€ 28,00
CHARDONNAY (Colli Morenici)	€ 17,00
PINOT GRIGIO (Colli Morenici)	€ 17,00
PIGATO (Cantine Sancio)	€ 25,00
VERMENTINO (Cantine Sancio)	€ 25,00
SHARIS (Livio Felluga)	€ 25,00
SURSUR (Donnafugata)	€ 24,00
RIBOLLA GIALLA (Sirch)	€ 26,00
CECILIA BERETTA (Bollicine Extra Dry)	€ 17,00
VALDOBBIADENE (Cecilia Beretta)	€ 24,00
GAVI (Santa Seraffa)	€ 25,00

VINI ROSSI

BONARDA (Cantine Giorgi)	€ 18,00
DOLCETTO D'ACQUI (Alasia)	€ 18,00
CHIANTI (Santa Cristina Superiore)	€ 26,00
BARBERA (Crocera)	€ 26,00

VINI ROSATI

PINOT NERO GIORGI (Mosso Oltrepò Pavese)	€ 23,00
MEZU MEZU (Cantine Sancio)	€ 25,00

VINI AL BICCHIERE

CECILIA BERETTA (Bollicine Extra Dry)	€ 5,00
CHARDONNAY (Colli Morenici)	€ 5,00
PINOT GRIGIO (Colli Morenici)	€ 5,00

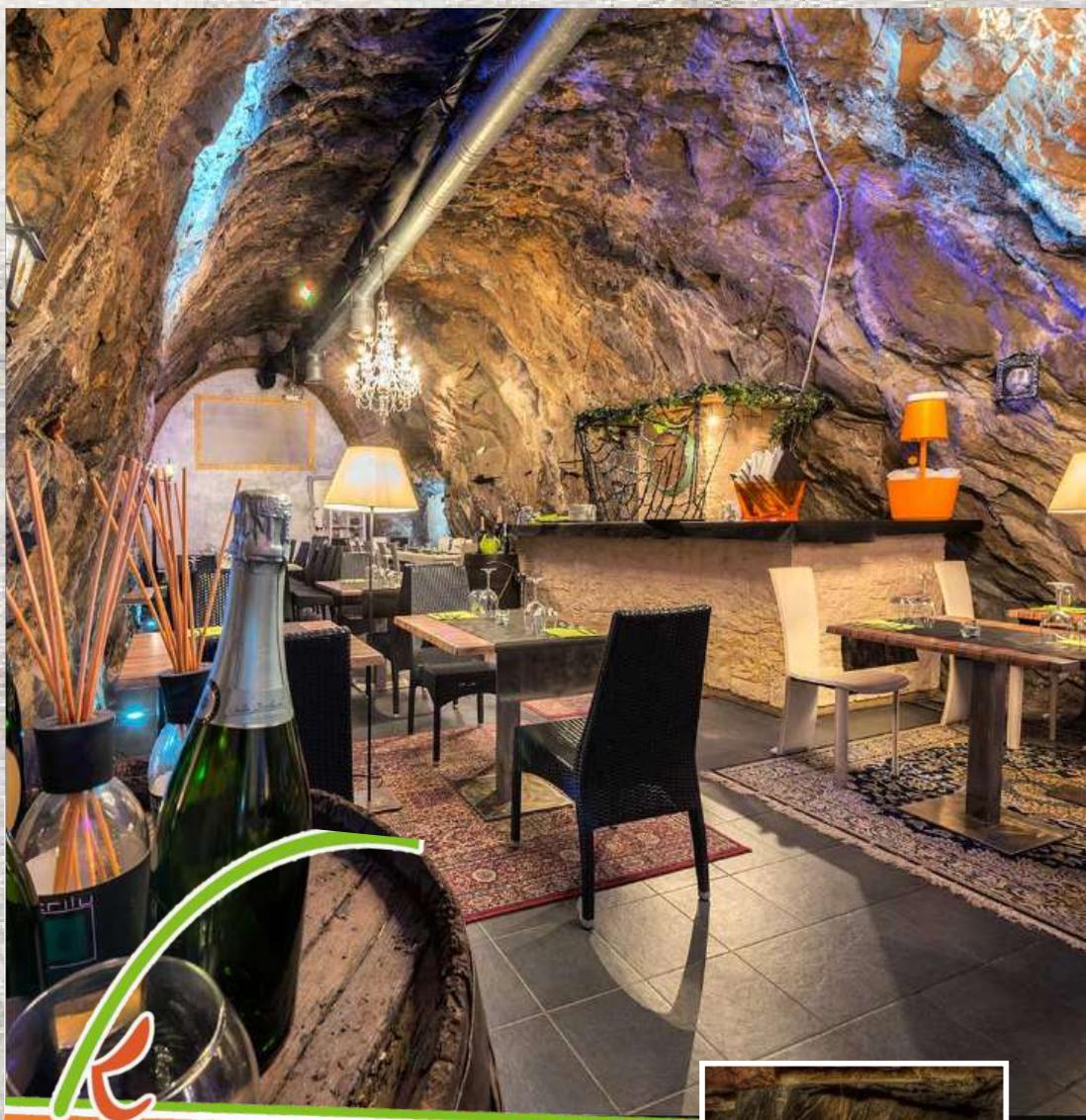
BOLLICINE

CECILIA BERETTA (Bollicine Extra Dry)	€ 17,00
VALDOBBIADENE (Cecilia Beretta)	€ 24,00
ALTEMASI TRENTO DOC MILLESIMATO	€ 32,00
CA' DEL BOSCO	€ 60,00
BELLAVISTA GRANDE CUVÉE	€ 70,00

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON	€ 100,00
VEUVE CLICQUOT	€ 110,00
BOLLINGER	€ 130,00
TAITTINGER RESERVE	€ 120,00
DOM PÉRIGNON	€ 400,00
KRUG	€ 400,00
MUMM	€ 90,00
PERRIER JOUËT	€ 120,00
RUINART MILLESIMATO	€ 150,00





In Inverno

La Kascia in inverno è una suggestiva sala, con oltre 60 coperti, realizzata all'interno di una antica galleria ferroviaria.

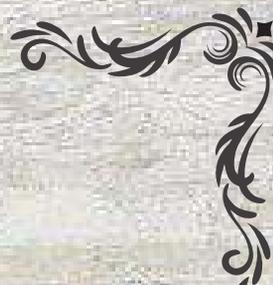


Altre 2 grotte destinate alle cene a due vi consentiranno di cenare avvolti dalle rocce in un ambiente unico e magico.



Gli Allergeni

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:
 - A) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSI, E PRODOTTI DERIVATI, PURCHÉ IL PROCESSO SUBITO NON AUMENTI IL LIVELLO DI ALLERGENICITÀ VALUTATO DALL'EFSA PER IL PRODOTTO DI BASE DAL QUALE SONO DERIVATI;
 - B) MALTODESTRINE A BASE DI GRANO E PRODOTTI DERIVATI, PURCHÉ IL PROCESSO SUBITO NON AUMENTI IL LIVELLO DI ALLERGENICITÀ VALUTATO DALL'EFSA PER IL PRODOTTO DI BASE DAL QUALE SONO DERIVATI;
 - C) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE D'ORZO; D) CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI O DI ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA PER LIQUORI ED ALTRE BEVANDE ALCOLICHE.
2. CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI.
3. UOVA E PRODOTTI DERIVATI.
4. PESCE E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:
 - A) GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O CAROTENOIDI;
 - B) GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.
5. ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI.
6. SOIA E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:
 - A) OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATI E PRODOTTI DERIVATI, PURCHÉ IL PROCESSO SUBITO NON AUMENTI IL LIVELLO DI ALLERGENICITÀ VALUTATO DALL'EFSA PER IL PRODOTTO DI BASE DAL QUALE SONO DERIVATI;
 - B) TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA;
 - C) OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA;
 - D) ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.
7. LATTE E PRODOTTI DERIVATI, INCLUSO LATTOSIO, TRANNE:
 - A) SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI O DI ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA PER LIQUORI ED ALTRE BEVANDE ALCOLICHE;
 - B) LATTITULO.
8. FRUTTA A GUSCIO, CIOÈ MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI COMUNI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ANACARDI (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PECAN (CARYA ILLINOIENSIS (WANGENH) K. KOCH), NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA) E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI O DI ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA PER LIQUORI ED ALTRE BEVANDE ALCOLICHE.
9. SEDANO E PRODOTTI DERIVATI.
10. SENAPE E PRODOTTI DERIVATI.
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI.
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSE COME SO₂.
13. LUPINI E PRODOTTI DERIVATI.
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI.



la  ascia
restaurant
lounge bar
entertainment



Spotify[®]
Playlist

scan QR





Segui in rete le novità e le offerte riservate a te



Sito Web



Instagram



Facebook