

primavera-estate 2018

spring-summer 2018

Весна - Лето 2018



LA CASCINA

MONTECATINI TERME

La Cascina propone una selezione musicale
curata in esclusiva da Leo Tolu DJ sound Designer

La Cascina offers a musical selection
curated by DJ Leo Tolu

Музыкальным оформлением ресторана LA CASCINA
занимается исключительно Лео Толу DJ Sound Designer



Proposte del giorno

Suggestions of the day

Предложения дня

coperto € 3,00 per persona

cover charge € 3,00 per person

сервировка € 3.00 на человека

Le insalate

Salads

САЛАТЫ

PINZIMONIO DI VERDURE E ORTAGGI BIO

raw organic vegetables in pinzimonio style
ассорти из свежих овощей Пинцимонио
EURO 8,00

GRECA

cetrioli, pomodori, cipolla rossa, olive verdi marinate all'origano, feta
greek: cucumbers, tomatoes, red onion, green olives marinated with oregano, feta cheese
Греческий: огурец, помидоры, красный лук,
зеленые маринованные оливки с орегано, сыр Фета
EURO 10,50

CAPRESE

mozzarella di bufala DOP, varietà di pomodori, olio al basilico
caprese: buffalo mozzarella DOP, selection of tomatoes, basil olive oil
капрезе: с моццареллой из молока буйволицы, помидорами,
оливковое масло с базиликом
EURO 10,50

CAESAR

lattuga romana, petto di pollo cotto a bassa temperatura, scaglie di parmigiano,
pancetta croccante, crostini di pane alle erbe aromatiche, salsa Caesar
caesar: romaine lettuce, slow cooked chicken breast, parmesan shaves, crispy bacon,
croutons of aromatic herbsbread, caesar dressing
Цезарь: с ломтиками куриного филе и листьями салата Латук, гренками, кусочками
хрустящего бекона, сыром Пармезан, заправленный соусом "Цезарь"
EURO 10,50

PRIMAVERA

misticanza di insalate, salmone affumicato alla barbabietola H. Forman & Son, mela, salsa al Philadelphia e rafano
spring: mixed salad, smoked sugar-beet salmon, apples, Philadelphia cheese sauce, horseradish
весна: микс листьев салата, копченый лосось ароматизированный свеклой H. Forman & Son,
яблоко, соус из сыра «Филадельфия» и редьки
EURO 13,00

CASCINA

Crêpe di cecina, insalate miste, pomodori, mais, tonno, uovo, olive taggiasche, vinaigrette alla senape
"cascina": cone of chickpea flour stuffed with mix salad, tomatoes, corn tuna, egg, black olives, mustard vinaigrette
кашина: нутовая лепешка, микс листьев салата, томаты, кукуруза,
тунец, яйцо, оливки, горчичный соус
EURO 13,00

Gli antipasti

Starters

ХОЛОДНЫЕ и ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

LE BRUSCHETTE DELLA CASCINA

pane di nostra produzione arrostito, melanzane marinate e stracciatella, fegatini, pomodorini e basilico
cascina's bruschette: roasted home-made bread, marinated eggplants and stracciatella cheese, chicken liver, cherry tomatoes and basil

Брускетты в стиле кашина: обжаренные домашние ломтики хлеба, с маринованными баклажанами и страчателлой; паштетом из печени; с томатами и базиликом

EURO 8,00

SALUMI E INSACCATI AL COLTELLO

our cured cold cuts and sausage

мясное ассорти из итальянских копченостей и салями

EURO 14,00

PALETA DI PATA NEGRA BLAZQUEZ

cornetto salato ai cinque cereali

pata negra Blazquez ham served in savary croissant with cereals

сыровяленая испанская ветчина Pata Negra Blazquez и соленый круассан с пятью злаками

EURO 16,00

TARTARA DI FILETTO

battuta di manzo al coltello, capperi, tabasco, cipollina fresca, filetto di acciughe del Cantabrico, uovo di quaglia morbido

beef fillet tartare cut with a knife, capers, tabasco, spring onion, anchovy fillet of Cantabrian, soft quail egg
тартар из рубленой говядины каперсы, табаско, свежий лучок, анчоусы и перепелиное яйцо

EURO 19,50

PARMIGIANA DI MELANZANE

spuma di mozzarella di bufala DOP, basilico fresco

eggplant parmigiana: buffalo mozzarella DOP mousse, basil

Пармиджана: слегка обжаренные и запеченные баклажаны, мусс из моццареллы, свежий базилик

EURO 13,00

ACCIUGHE DEL CANTABRICO NARDIN

pain blanc tostato, burro Normandia D'Isigny, piccola insalatina di campo, pomodorini pachino
anchovies of the Cantabrian Nardin, toasted white bread, Isigny butter, small salad, cherry tomatoes

кантабрийские анчоусы, поджаренный пшеничный хлеб, сливочное масло из нормандии, листья салата и томаты Пакино

EURO 14,00

POLPO DEL MEDITERRANEO

patate, olive taggiasche, edamame, taccole

steamed mediterranean octopus, potatoes, olives, edamame, jackdaws

средиземноморский осьминог, картофель, оливки, эдамамэ, фасоль

EURO 14,00

CARPACCIO DI BACCALÀ LOMO ESPECIAL PREMIUM

fiori eduli, polvere di pepe rosa

codfish Lomo Especial Premium carpaccio, edible flowers, pink pepper powder

карпаччо из трески Lomo Especial Premium, съедобные цветы и розовый перец

EURO 17,00

VAPORE DI MARE

verdurine fresche di stagione, vinaigrette al limone

steamed seafood salad: fresh vegetables, lemon olive oil

теплый салат из морепродуктов со свежими овощами,
заправленный соусом из лимонного сока и оливкового масла

EURO 17,00

TRIS DI TARTARE

tonno Balfego, lime, erba cipollina

branzino di lenza, pepe di Maldon

salmone selvaggio, pistacchi

-maionese al wasabi-

trio fish tartare: Balfego tuna, lime, chives

seabass, Maldon pepper

wild salmon, pistachios - wasabi mayo-

трио-тартар и майонез васаби туец balfego: с лаймом и полевым диким луком; морской окунь
с молдонским перцем; дикий лосось и фисташки

EURO 17,50

Il pesce crudo

Raw fish

Сырые морепродукты

GRAN SELEZIONE

gamberi rossi e scampi di Mazara, tonno Balfego, salmone selvaggio, branzino di lenza, caviale, ostriche Surlut

great selection: Mazara 's red shrimps and langostines, Balfego tuna, wild salmon, seabass, caviar, Surlut oysters

ассорти из сырых морепродуктов: сицилийские красные креветки и langostini из Мадзара,
туец Balfego, лосось, окунь, икра, устрицы Surlut

EURO 28,00

PLATEAU ROYALE

gran selezione con aggiunta di pescato del giorno

great selection plus the daily fish

морская дегустация по королевски

EURO 60,00

LE OSTRICHE

the oysters: Устрицы

Daniel Surlut

EURO 4,00

Fines de Claire

EURO 4,00

Belon

EURO 6,00

Le nostre crudità sono accompagnate da sale e pepe di Maldon in grani

Our raw fish plates are served with fresh Maldon salt and pepper

Наши морепродукты сопровождаются крупной солью и перцем в зернах из Молдон

I primi piatti

Pastas

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ZUPPA DI PESCATO DEL GIORNO

daily fish soup

Рыбный суп из морепродуктов с томатной пастой

EURO 16,00

LINGUINE AI CALAMARI E VONGOLE VERACI SU CREMA DI PISELLI

linguine with calamari and clams on a bed of peas cream

Паста Лингуине с кальмарами и морскими черенками на ложе из горохового крема

EURO 16,00

MALTAGLIATI DI PASTA FRESCA CON ASTICE E POMODORINI

home-made maltagliati with lobster and cherry tomatoes

Домашняя свежая паста с омарами и помидорками

EURO 17,00

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON TRIGLIE, ASPARAGI E PEPE DEL MADAGASCAR

home-made potatoes gnocchi, red mullet, asparagus, Madagascar pepper

Домашние картофельные клёчки с барабулькой, спаржей и перцем с острова тадагаскар

EURO 16,00

RISOTTO CARNAROLI AI CROSTACEI CON SCAMPO E GAMBERO ROSSO DI MAZARA

Carnaroli risotto in shellfish with Mazara's langoustine and red prawn

ризотто из Карнароли с ракообразными, сицилийские лангустина и креветка из мадзара

EURO 17,00

I NOSTRI TORTELLI DI RICOTTA DI PECORA SEIRASS

zucchini, fiori di zucca, parmigiano reggiano DOP

our tortelli stuffed of sheep Seirass ricotta cheese, zucchini, zucchini flowers, parmesan cheese DOP

Домашние тортэлли с овечим сыром Рикотта-Сейрасс, цуккини и их цветки, пармезан

EURO 16,00

MEZZE MANICHE DI SEMOLA DI GRANO DURO AL PESTO

castelmagno DOP e fagiolini verdi

mezze maniche in pesto sauce, castelmagno cheese, green beans

Паста «Половина рукова» из твердых сортов пшеницы с соусом Песто, сыр

кастельманьо и зеленая фасоль

EURO 13,00

SPAGHETTI DI SEMOLA DI GRANO DURO ALLA CARBONARA

guanciale, uova della Garfagnana, scaglie di pecorino DOP

spaghetti in carbonara sauce with pork cheek, Garfagnana eggs, shaves of pecorino DOP cheese

спагетти из твердых сортов пшеницы с соусом Карбонара, копченые щеки, яйца из

Гарфаньяна и сыр Пекорино

EURO 12,50

Il pesce

Fish

Рыба

TAGLIATA DI TONNO PINNE GIALLE

verdure saltate nel wok, capperi, sesamo bianco e nero

sliced tuna yellow tails with sauted vegetables in wok, capers, white and black sesame

Нарезка желтопёрого тунца, овощи приготовленные в wok, каперсы, белый и черный кунжут

EURO 25,00

CATALANA DI CROSTACEI MISTI

frutta fresca, pinzimonio di verdure

shellfish in catalana style with fresh fruits and vegetables

Приготовленное на пару ассорти из ракообразных по-каталански, подаваемое со свежими овощами и фруктами

EURO s.g.

LA NOSTRA FRITTURA DI MARE E VERDURE DI STAGIONE

our fried fish and seasonal vegetables

ассорти из морепродуктов и сезонных овощей запеченное в кляре

EURO 25,00

PESCATO DEL GIORNO ALL'ISOLANA, AL JOSPER O IN CROSTA DI SALE

catch of the day in isolana style, grilled from the Josper or cooked in salt crust

свежая рыба запеченная в духовке с овощами; запеченная в «гриль Хоспер»; запеченная в соли

EURO 25,00

TRANCIO DI BACCALA' LOMO ESPECIAL PREMIUM

vellutata di piselli e fave fresche

fillet of cod fish Lomo Especial Premium, peas cream, fresh broad beans

Опресненная треска Lomo Especial Premium, крем из горошка и свежие бобы

EURO 27,00

GRAN GRIGLIATA MISTA DI MARE

great mixed grilled of seafood

морепродукты на гриле

EURO 28,00

SALMONE ALLA PIASTRA, ASPARAGI AL VAPORE E SALSA ALLO YOGURT

grilled salmon, steamed asparagus and yogurt sauce

Жареное филе лосося, спаржа на пару, соус из йогурта

EURO 25,00

La carne

Meat

Мясо

PATA NEGRA AL JOSPER

variazione di patate: fritte e in spuma alla birra

grilled Pata Negra meat served with french fries and beer potatoes mousse

Испанский молодой поросенок Pata Negra на гриле с картофелем-фри и картофельным муссом с пивом

EURO 23,00

VARIAZIONE DI HAMBURGERS

tris di hachè di manzo e buns al sesamo fatti in casa serviti con:

insalatine di campo, pomodoro fresco, salsa al rafano

cheddar cheese, pomodoro secco, salsa tartara

cipolla di Certaldo caramellata, cetriolini, senape americana

tris of beef burgers and home-made sesame buns served with:

mix salad, fresh tomato, horseradish sauce

cheddar cheese, dry tomato, tartar sauce

caramelized Certaldo's onion, gherkins, american mustard

трис бургеров из рубленой говядины с кунжутной булкой, подаваемые:

листья салата, свежие томаты, соус из редьки;

сыром Чеддар, сушеные помидоры, соус тартар;

карамелизированный лук, огурчики, американская горчица

EURO 23,00

CARRE' D'AGNELLO IN CROSTA DI ERBE E PANE AROMATICO

verdure di stagione, patate fondenti al timo

rack of lamb in crust of herbs and aromatic bread, vegetables, fondant potatoes with thyme

молодой ягненок на косточке с корочкой из пряных трав и ароматного хлеба сезонные овощи и картофель с тмином

EURO 23,00

TAGLIATA DI MANZO AGLI AROMI TIPICI TOSCANI

sale Maldon, spinacini freschi

sliced tagliata beef in typical tuscan aromas, Maldon salt, fresh spinach

нарезка ароматной тосканской говядины со специями, молдонская соль и свежий шпинат

EURO 23,00

FILETTO DI MANZO AL JOSPER

zucchine saltate, fiori fritti

grilled beef tenderloin of beef from the Josper served with sautéed zucchini and fried zucchini flowers

вырезка тосканской говядины на гриле, обжаренные цуккини и цветы во фритюре

EURO 26,00

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Grilled T-bone steak from the Josper

стейк по-флорентийски

EURO 50,00 al kg

I CONTORNI

patate fritte, patate arrosto, purè di patate

french fries, roasted potatoes, mashed potatoes

картофель фри,

Жареный картофель в духовке,

картофельное пюре

EURO 4,00

insalata mista

mix salad

микс салата

EURO 4,00

verdure grigliate al Josper

grilled vegetables

овощи на гриле

EURO 5,00

La pizza

Pizzas

Пицца

MARINARA pomodoro, aglio, prezzemolo

tomato, garlic, parsley

красная пицца таринара: томатный соус, чеснок, петрушка

EURO 6,00

MARGHERITA pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico fresco

tomato, mozzarella, fresh basil

маргарита: томатный соус, моцарелла и свежий базилик

EURO 7,00

BUFALINA pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini confit, basilico fresco

tomato, buffalo mozzarella, confit tomatoes, fresh basil

Буфалина: томатный соус, моцарелла из буйволиц, сушеные помидорки Конфи и свежий базилик

EURO 8,00

NAPOLETANA pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi di Pantelleria, acciughe del Cantabrico

tomato, mozzarella, Pantelleria's capers, anchovies of Cantabrian

наполетана: томатный соус, моцарелла, каперсы и анчоусы

EURO 8,00

CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi prataioli, carciofini, olive di Cerignola

tomato, mozzarella, cooked ham, champignons, artichokes, Cerignola's olives

капричоза: томатный соус, моцарелла, ветчина, шампиньоны, артишоки и оливки

EURO 8,00

4 STAGIONI pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi prataioli, carciofini, olive di Cerignola

tomato, mozzarella, cooked ham, champignons, artichokes, Cerignola's olives

Пицца времена года: томатный соус, моцарелла, ветчина, шампиньоны, артишоки и оливки

EURO 8,00

6 FORMAGGI taleggio, gorgonzola, parmigiano, provola affumicata, mozzarella di bufala, stracchino

taleggio, gorgonzola, parmesan, smoked provola, buffalo mozzarella, stracchino

Белая пицца Шесть сыров: Таледжо, Горгонзола, копченая Провола, Пармизан,

Моцарелла из буйволиц, Стракино

EURO 8,00

TOSCANA pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia fresca di cinta senese, patate, rosmarino

tomato, mozzarella, fresh sausage of Cinta Senese, potatoes, rosemary

тоскана: томатный соус, моцарелла, охотничья колбаска, картофель, розмарин

EURO 8,00

VEGETARIANA pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodorini, melanzane, zucchini, peperoni, radicchio

trevigiano, rucola

tomato, mozzarella, cherry tomatoes, grilled eggplants, zucchini, peppers, red chicory, rocket salad

вегитарианская пицца: томатный соус, моцарелла, помидорки Черри, баклажаны, кабачки, болгарский перец, цикорий красный и руккола

EURO 8,00

DIAVOLA pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante

tomato, mozzarella, spicy salami

Дьявола: томатный соус, моцарелла, пикантное салями

EURO 8,00

TRICOLORE mozzarella fior di latte, stracchino, pomodoro fresco, basilico

mozzarella, soft cheese, fresh tomato, basil

Пицца три цвета: моцарелла, страккино, свежий помидор и базилик

EURO 8,00

PANE ARABO mozzarella fior di latte, pomodoro fresco, insalata romana, prosciutto cotto

mozzarella, fresh tomato, roman salad, cooked ham

Пане Арабо: моцарелла, свежий помидор, римский салат, ветчина

EURO 8,00

CALZONE mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, pomodoro, parmigiano

mozzarella, cooked ham, tomato, parmesan

Кальцоне: закрытая форма пиццы, изготовленная в виде полумесяца, моцарелла, ветчина, помидор, Пармезан

EURO 8,00

La pizza gourmet

Gourmet pizzas

Пицца для гурманов

FAVOLA mozzarella fior di latte, mortadella Favola, stracciatella, granella di pistacchio

mozzarella, mortadella, stracciatella cheese, chopped pistachio

Белая пицца Фавола: моцарелла, мягкий сыр Страчателла, Мортаделла, фисташки

EURO 15,00

BACCALA' mozzarella fior di latte, pomodorini confit, zucchine e melanzane grigliate

cod fish, mozzarella, tomatoes confit, grilled zucchini, eggplants

Белая пицца Баккала': моцарелла, томаты Конфи, цуккини и баклажаны на гриле

EURO 16,00

GAMBERO ROSSO DI MAZARA pomodoro, tartare di bufala, guacamole, zest di limoni di Sorrento

Mazara's red prawn, tomato, buffalo mozzarella tartar, guacamole, lemon zest

Красная пицца, сицилийские креветки из Мадзара, свежая моцарелла из буйволиц, гуакамоле, лимонная цедра

EURO 20,00

PATA NEGRA IBERICO mozzarella fior di latte, stracchino, rucola

Pata Negra ham, mozzarella, soft cheese, rocket salad

Белая пицца, сыровяленая испанская ветчина Pata Negra Iberico, моцарелла, страккино и руккола

EURO 18,00

NERA AL SALMONE AFFUMICATO mozzarella fior di latte, pomodoro, fiori di zucca, stracciatella, caviale di salmone

black pizza with smoked salmon, mozzarella, tomato, zucchini flowers, stracciatella cheese, salmon caviar

Черная пицца, копченый лосось, томатный соус, моцарелла, цветы цуккини, страчателла, красная икра

EURO 20,00

I dolci

Desserts

ДЕСЕРТ

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE

selections of home-made ice-cream

ассорти мороженого и сорбетто нашего производства

EURO 7,00

CRÈME BRULÉE

crème brûlée

крем-брюле

EURO 8,00

IL NOSTRO TIRAMISÙ

our tiramisù

тирамису

EURO 8,00

BACIO ALLA NOCCIOLA mousse al pistacchio, salsa al caffè

hazel-nut and pistachio mousse served with a coffee sauce

Фисташковый мусс с лесным орехом и кофейным соусом

EURO 9,50

CHEESE-CAKE alle pesche con gelato al pistacchio

peach cheese-cake with pistachio ice-cream

Персиковый Чизкейк с фисташковым мороженым

EURO 9,50

SFERA AL CIOCCOLATO BIANCO mousse leggera al caffè, caviale di Baileys, crumble di cioccolato

white chocolate sphere, coffee mousse, Baileys caviar, chocolate crumble

сфера из белого шоколада, кофейный мусс, икра baileys и шоколадная крошка

EURO 9,50

CUBO DI CIOCCOLATO FONDENTE *gelato al caffè, sabbia al cacao*

cube of dark chocolate served with a coffee ice-cream

куб из темного шоколада, кофейное мороженное и какао

EURO 9,50

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO NERO *cuore morbido, gelato alla vaniglia, frutti di bosco*

warm chocolate soufflé, vanilla ice-cream, wild berries

суфле из горького шоколада, ванильное мороженное и лесные ягоды

EURO 9,50

NAPOLEON DI SFOGLIA *crema chantilly, fragole fresche*

milfoil cake filled of chantilly cream and strawberries

миллефолье с кремом Шантильи и свежей клубникой

EURO 9,50

BAVARESE AL MANGO *salsa alla menta e mango fresco*

bavarian mango cream, mint sauce, fresh mango

Баврский крем со свежим манго и мятным соусом

EURO 9,50

ZUCCOTTO ALLA FIORENTINA *crema al gianduia*

zuccotto semifreddo served with gianduia cream

Зуккотто - флорентийский десерт с кремом Джандуйа

EURO 9,50

VARIAZIONE DI DESSERT DELLO CHEF

sample of Chef's favourite dessert dishes

сладкая дегустация от нашего Шефа

EURO 10,50

I formaggi e la frutta

cheeses and fruit

СЫРЫ - ФРУКТЫ

SELEZIONE DI FORMAGGI CON MOSTARDE DI FRUTTA, MIELE E FRUTTA SECCA

selection of cheeses with fruit compote and dry fruits

Великолепное разнообразие как итальянских, так и европейских сыров со свежими фруктами, орехами, мармеладом и медом

EURO 14,00

ANANAS AL NATURALE

pineapple

Ананас

EURO 6,00

FRAGOLE AL NATURALE

strawberries

Свежая клубника

EURO 6,00

MOSAICO DI FRUTTA FRESCA

selection of fresh fruit

Мозаика из свежих фруктов

EURO 9,00

FRAGOLE CON PANNA O GELATO

strawberries with whipped cream or ice cream

Свежая клубника с мороженым или взбитыми сливками

EURO 7,00

MISTICANZA DI FRUTTI DI BOSCO

wild berries

Свежие лесные ягоды

EURO 9,00

MISTICANZA DI FRUTTI DI BOSCO CON PANNA E GELATO

wild berries with whipped cream or ice cream

Свежие лесные ягоды с мороженым или взбитыми сливками

EURO 10,00

FONDUTA DI CIOCCOLATO CON FRUTTA FRESCA

hot melted chocolate with fresh seasonal fruits

Шоколадное фондю со свежими фруктами

EURO 10,00

Menu bambini

children's menu

PRIMO A SCELTA

choice of pasta courses

penne "piccolini" al pomodoro
tagliatelle al ragù
gnocchetti ai formaggi

*penne "piccolini" in tomato sauce
tagliatelle in meat sauce
gnocchi in cheese sauce*

SECONDO A SCELTA

choice of main courses

miniburger di manzo
bocconcini di pollo fritto

*miniburger of beef
fried small pieces of chicken*

*i secondi piatti sono serviti con patatine fritte, ketchup e maionese
every main courses will be served with french fries, ketchup and mayonnaise*

DESSERT A SCELTA

choice of dessert

gelato
fragole fresche

*ice-cream
fresh strawberries*

ACQUA O SUCCO O BIBITA

water or juice or soft drink

€ 15,00

Alcuni piatti potrebbero contenere allergeni alimentari come da lista disponibile presso la cassa;
in caso di Vostre particolari necessità non esitate a rivolgerVi al nostro personale di sala.
Seguendo la stagionalità e la relativa reperibilità alcuni prodotti da noi utilizzati potrebbero essere congelati.

Some dishes may contain food allergens as per the list available at the cash. In case of your particular needs don't hesitate to contact our staff.
Following the seasonality and the relative availability, some products we use could be frozen.

Некоторые блюда могут содержать пищевые аллергены в соответствии с перечнем имеющимся на кассе;

Если у Вас есть особые потребности, не стесняйтесь обращаться к нашим сотрудникам.

В зависимости от сезона и относительной доступности определенных продуктов мы можем использовать замороженные продукты.