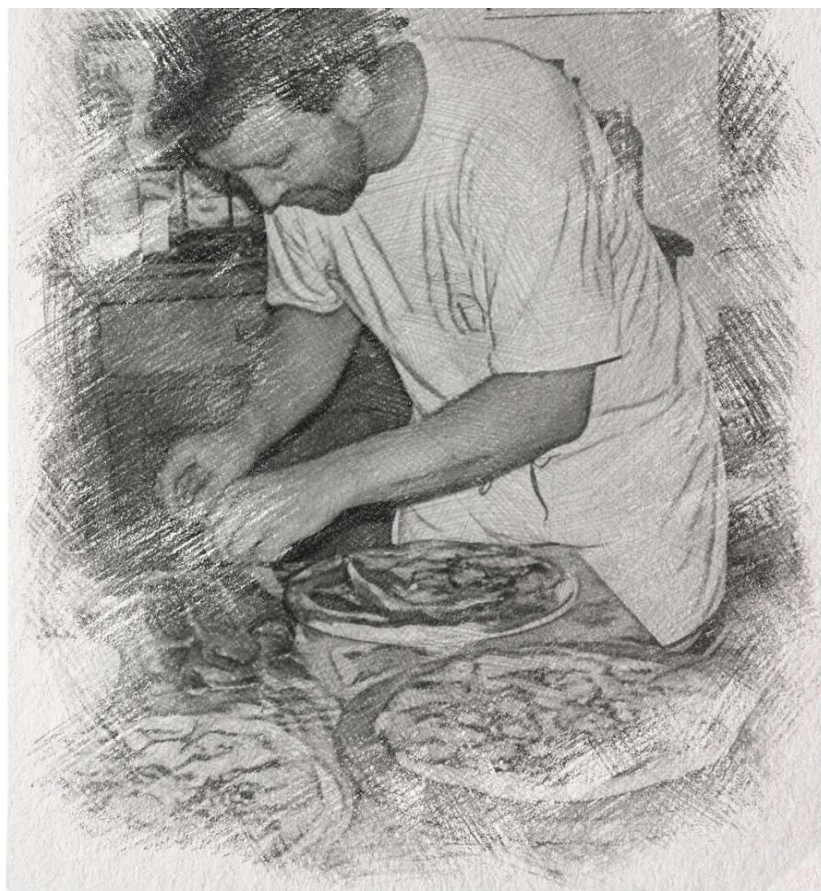


# CASCINA CALDERA



**NOVITA':**  
**da marzo CASCINA CALDERA**  
**ti propone la pizza!**  
**Giov.- Ven.- Sab. sera (salvo serate eventi)**  
**Da mangiare qui o da portar via.**



**Per info e prenotazioni:**  
CASCINA CALDERA – Reg. Torrazzo 9, Cantarana d’Asti - tel. 0141-942161  
[info@cascinacaldera.com](mailto:info@cascinacaldera.com) - [www.cascinacaldera.com](http://www.cascinacaldera.com)

Le nostre pizze e focacce vengono fatte utilizzando lievito madre e farine di grano macinato a pietra e di farro, 100% italiane, ricche di fibre, che restituiscono gusto e profumi antichi del grano.

La scelta e la lavorazione a mano permettono di mantenere inalterate le caratteristiche di gusto e struttura degli ingredienti, scelti con cura tra i prodotti di eccellenza sia locali che nazionali

Per scelta non vi proporremo centinaia di pizze ma poche e curate che vi porteranno ad un nuovo modo di interpretare la pizza, con l’armonia di gusti e la sensazione di benessere.

## Le pizze

- Margherita (pomodoro fresco, mozzarella di bufala DOP pugliese, olio extra vergine, basilico)
- Acciughe (pomodoro, acciughe, capperi, basilico)
- 4 formaggi (pomodoro, Fontina della Val d’Aosta, Gorgonzola di Novara, Raschera, Toma di Lanzo)
- Salciccia e Friarielli (pomodoro, mozzarella, salciccia fresca di Luiset, friarielli saltati in padella)
- Terra (pomodoro, patate, pesto di rucola, stracchino)
- Alle Olive (pomodoro, mozzarella, olive taggiasche liguri DOP)

## Le focacce

- Speck (mozzarella, fonduta di Taleggio, Speck della Valtellina DOP)
- Crudo (burrata, rucola, prosciutto crudo di Luiset)
- Pomodorini (burrata, pomodorini ciliegini, pesto di basilico)
- Pere (Mozzarella, Brie, Pere Williams, Parmigiano reggiano)
- Prosciutto e scamorza (mozzarella, scamorza affumicata, prosciutto cotto di Luiset)

A seconda del periodo dell’anno vi proporremo inoltre alcune pizze con ingredienti freschi e stagionali, come pizza ai funghi porcini, focaccia con le ortiche, focaccia al Roccaverano e altre prelibatezze.

Per completare l’esperienza abbiamo delle ottime birre alla spina artigianali della Pedavena, Alpi Bellunesi, o in bottiglia della 1789, prodotta a Buttigliera d’Asti

**Per info e prenotazioni:**  
CASCINA CALDERA – Reg. Torrazzo 9, Cantarana d’Asti - tel. 0141-942161  
[info@cascinacaldera.com](mailto:info@cascinacaldera.com) - [www.cascinacaldera.com](http://www.cascinacaldera.com)