

PIZZE

Marinara ¹	Salsa di pomodoro, olio evo all’aglio, origano	6
Margherita ¹⁻⁷	Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, basilico fresco	6,5
Crudo e bufala ¹⁻⁷	Mozzarella di latte di bufala, salsa di pomodoro, prosciutto crudo	12
Bresaola, rucola e Grana Padano DOP ¹⁻³⁻⁷	Mozzarella fior di latte, bresaola, scaglie di grana DOP, pomodorini confit e rucola	10
Parmigiana ¹⁻⁷	Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, melanzane fritte, parmigiano reggiano DOP, basilico	11
Quattro stagioni ¹⁻⁷⁻¹²	Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, carciofi, friarielli*, olive leccino, prosciutto cotto, funghi misti* trifolati	10
4 formaggi ¹⁻⁷	Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, provola affumicata, stracciatella	10
Salsiccia e friarielli ¹⁻⁷	Mozzarella fior di latte, salsiccia e friarielli* saltati	10
Autunno ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹²	Mozzarella fior di latte, taleggio DOP, crema di zucca, salsa di funghi* trifolati, noci e timo	11
Wurstel e patatine ¹⁻⁷	Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, wurstel, patatine fritte*	10
Tonno e cipolle ¹⁻⁴⁻⁷	Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, tonno sott’olio, cipolla rossa	11
Golosa ¹⁻⁷	Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, fantasia di pomodorini informati, stracciatella, basilico fresco	10
Vegetariana ¹⁻⁷	Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, melanzane, zucchine, peperoni	9
Prosciutto e funghi ¹⁻⁷⁻¹²	Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, funghi misti* trifolati e prosciutto cotto	10

PIZZE GOURMET

Emilia ¹⁻⁷⁻⁸	Mozzarella fior di latte, Mortadella di Bologna IGP con pistacchio, stracciatella e pesto al basilico	12
Diavola ¹⁻⁷	Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, spianata romana piccante, stracciatella e ‘nduja	13
Contadina ¹⁻⁷⁻¹²	Mozzarella fior di latte, composta di cipolle rosse, guanciale, pecorino allo zafferano e pomodorini informati	13
Napoli ¹⁻⁴⁻⁷	Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, fantasia di pomodorini informati, stracciatella, basilico fresco e acciughe sott’olio	12

LE NOSTRE PIZZE SONO FATTE CON LIEVITO MADRE, CHE DONA FRAGRANZA E GUSTO AUTENTICO COME UNA VOLTA. LASCIATI CONQUISTARE A OGNI MORSO.



BIRRE BELLAFRESCA

Non pastorizzata, non microfiltrata, materie prime selezionate, ingredienti calibrati alla perfezione, sapori intriganti: tutto questo è Bellafresca

Piccola: Apa, Golden, Blanche, Bock ¹

25cl

3,5

Media: Apa, Golden, Blanche, Bock ¹

40cl

4,5

BEVANDE

Acqua naturale o frizzante Lurisia	75cl	3
Bibite: Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, Tè al limone, Tè alla pesca	33cl	2,5
Caffè espresso		1,5
Caffè d’orzo ¹		2
Caffè ginseng ⁷		2
Caffè corretto		2

PAGA CON LO SMARTPHONE COMODAMENTE AL TAVOLO, CHIEDI AL CAMERIERE

Solo pagamenti elettronici, buoni pasto elettronici, satispay



1
glutine

2
crostacei

3
uova

4
pesce

5
arachidi

6
soia

7
latte

8
frutta a guscio

9
sedano

10
senape

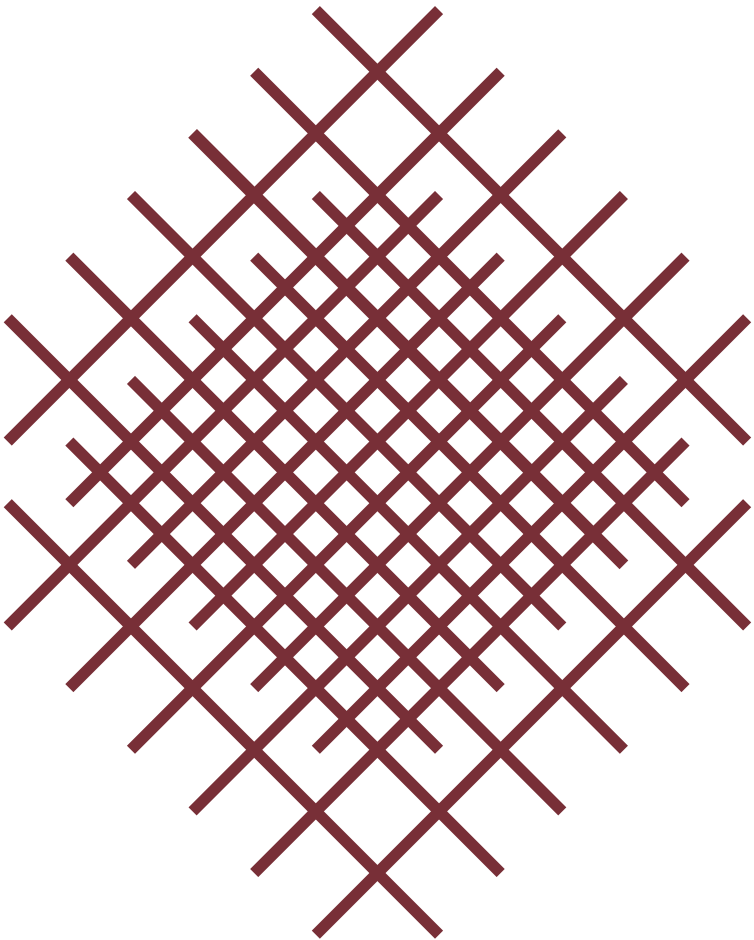
11
semi di sesamo

12
solfiti

13
lupini

14
molluschi

Per ciascun piatto sono indicati gli allergeni contenuti nello stesso. I piatti indicati nel presente menù sono preparati in un laboratorio che lavora cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini e molluschi: tali sostanze potrebbero, quindi, essere presenti in tracce. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala. * Ingrediente surgelato/congelato all’origine. ** Ingredienti utilizzati ed allergeni contenuti dipendono dal tipo di contorno. Per ogni dettaglio in merito, rivolgersi direttamente al personale di sala. ***Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva secondo Reg. (CE) 853/2004. I prezzi sono da intendersi in €



ANTIPASTI

Tartare di manzo di razza piemontese con funghi pioppini e fonduta di castelmagno DOP ^{1 - 7 - 10 - 12}	12
Vitello tonnato con capperi cocktail e sugo d’arrosto ^{1 - 3 - 4 - 9 - 10 - 12}	12
Polipetti* in umido con fagioli borlotti e pane tostato ^{1 - 4 - 12 - 14}	14
Verdure miste in bagna cauda ^{4 - 7}	8
Tortino di zucca con fonduta di taleggio e gherigli di noci ^{3 - 7 - 8}	9
Sautè di cozze con crostoni di pane bruschettato ^{1 - 12 - 14}	10
Salmone Norvegese speziato e aromatizzato con finocchi e arance ⁴	13

ZUPPE E CREME

Zuppa di cipolle con crostini e gruvier DOP fondente ^{1 - 7 - 9}	10
Zuppa di pesce con polpo*, spigola, calamari del Pacifico*, cozze, seppie*, gamberi argentini* e pesce spada* ^{1 - 2 - 4 - 12 - 14}	18

INSALATE

Caesar Salad ^{1 - 3 - 4 - 7 - 10 - 12}	12
Insalata delica ⁷	12
Insalata esotica ^{1 - 3 - 4 - 6 - 11}	12



RESTA SEMPRE AGGIORNATO

Seguici su Instagram e condividi la tua esperienza

@cascina_mumbel #cascinamumbel

I NOSTRI PIATTI SONO PREPARATI CON SALMONE NORVEGESE



A disposizione il nostro “cestino di pane” ^{1 - 3 - 6 - 7 - 8 -11}

PRIMI

Spaghettoni di Gragnano IGP cacio e pepe ^{1 - 7}	10
Riso Carnaroli con pasta di salame Borlotti e riduzione di vino rosso ^{3 - 7 - 9 - 12}	11
Paccheri di Gragnano IGP con salsa ai tre pomodori, mantecati con burro e Parmigiano Reggiano DOP ^{1 - 7}	10
Ravioli al brasato di manzo ^{1 - 3 - 7 - 9 - 12}	11
Pisarei e fasoi della tradizione ^{1 - 3 - 7}	9
Spaghettoni di Gragnano IGP alle vongole ^{1 - 12 - 14}	13
Caserecce alla Pescatora ^{1 - 2 - 4 - 9 - 12 - 14}	13
Malfatti ricotta e spinaci al burro fuso, salvia e Grana Padano DOP ^{1 - 3 - 7}	10

SECONDI

Fritto di calamari del Pacifico*, gamberi argentini* e latterini* ^{1 - 2 - 4 - 12 - 14}	18
Ragò della tradizione Pavese ^{9 - 12}	14
Cotoletta alla milanese con rucola, pomodorini e patatine fritte* ^{1 - 3}	26
Polpo su crema di ceci, pomodorini infornati e cialda di pane carasao ^{1 - 12 - 14}	18
Ossobuco di vitello in gremolada con risotto alla milanese ^{3 - 7 - 9 - 12}	20
Brasato di manzo con polenta taragna ^{7 - 9 - 12}	15
Scaloppa di salmone norvegese con verdure sautè autunnali (broccoli, carote e cavolfiori) ⁴	16
Filetto di branzino al cartoccio con funghi porcini* e pomodorini ^{4 - 12}	16

CONTORNI

Melanzane, peperoni e zucchine al forno	4
Patate al forno con rosmarino	4
Verdure sautè autunnali (broccoli, carote e cavolfiori)	4
Zucca croccante al profumo di timo ⁷	4
Patate fritte dippers*	4
Purè di patate ^{3 - 7}	4
Insalata mista con misticanza tenera, pomodorini e carote	4

Salse a richiesta ^{1 - 3 - 6 - 9 - 10 -12}
(ketchup, maionese, senape, salsa di soia, salsa Barbecue, salsa Algerina)

00

LE BRACI DI CASCINA MUMBÈL

Fiorentina irlanda	6 all’etto
Costata irlanda	5,5 all’etto
Tagliata di Blak Angus USA con verdure sautè e patate al forno	23
Spiedo di Black Angus USA con bacon affumicato e purè di patate ^{3 - 7}	15
Costata di Black Angus USA	6 all’etto
Entraña di Black Angus USA	27
Chuck roll Steak Angus scozzese	17
Bistecca di pollo speziata	12
Petto di pollo Ducale al Josper con verdure sautè e patate al forno	12
Galletto alla diavola	15
Maialino croccante	10



GRAN GRIGLIATA



Tagliata di Black Angus USA

Salamella

Pancia di maiale

Galletto alla diavola

Verdure alla griglia e patate al forno

Prova tutto il gusto delle nostre carni alla griglia in questa selezione di tagli. Un piatto che è una vera e propria esperienza culinaria, grigliato su forno Josper, la cui cottura a bassa temperatura renderà la carne morbida e saporita.

45

MENÙ BIMBO

Piatto a scelta tra	
Pasta al pomodoro ¹	Pizza Margherita piccola ^{1 - 7}
Cotoletta di pollo panata* con patatine fritte* ^{1 - 3}	
Acqua o bibita	
Macedonia o Tiramisù** della tradizione ^{1 - 3 - 7}	