

Aperitivo

€ 15.5

Gambero rosso con patate * 2-7
con Bollicine selezionate dal Sommelier

I Grandi Classici della Cava

Misto di salumi selezionati *12

€ 25

Tagliata di Angus *7

** senza contorno*

€ 32

Insalata di Gamberi *2

frutta esotica

€ 14

Orto Vegano *5-6-8-9

*tofu affumicato . misticanza marinata . finocchio . barbabietola . cipollotti
carotine saltate . estratto di mela . sedano . gel al lime
alcune verdure possono cambiare in base alla disponibilità della stagione*

€ 28.5

Contorni

€ 7.5

Patate saltate alle erbe . Verdure miste al forno . Insalata mista * 5-7

COPERTO € 4

Antipasti

€ 19.5

*4-5-7-9-14

Ricciola
*fiori di zucca . panna acida
lemongrass*

Bue flambé

*7-9-12

bacon . patata . tartufo

*4-6-7-8-9-11-12

Capesante
foie gras . rabarbaro . amarena

Tartare della Cava

€ 24

Primi

€ 17.5

*2-3-7

Raviolone
*baccalà . calamaro spillo . burro e lime
finocchietto . caviale di trota*

Risotto

*7-9

*caprese di bufalo
min. 2 persone € 25 cad*

*3-7-12

Bottoni
erborinato . carota dolce e salata

Saltimbocca

*3-7

anatra . pioppini . maggiorana

Secondi

€ 26.5

Pescato del Giorno

* *comunicare eventuali allergie*

Cervo

*7-9-12

*cipollotto . salsa verde . pesca
grano saraceno*

*3-4-7-9-12-14

Morone alla Brace
cacciucco . daikon . crème fraîche € 28.5

Agnello

*3-6-7-8-9-10-12

in più cotture € 28.5

Menù Degustazione

*Servito solo per la totalità del tavolo - Bevande escluse - Coperto incluso
Il menù verrà scelto dallo Chef con percorso vini al calice creato dal Sommelier*

3 PORTATE € 55
CON VINO € 80

4 PORTATE € 75
CON VINO € 105

5 PORTATE € 85
CON VINO € 125