

La
CAVA
dal
2005

BENVENUTI ALLA CAVA DEI SAPORI

LO STAFF PRESENTA IL

MENU' ESTATE 2017

La Cava dei Sapori

"Stuzzica - Bollicine"

Bocconi di polpo arrostito con salsa rubra leggermente piccante * 4-9
+ Cava Brut Nature - Llopart

Stuzzichino + Aperitivo € 9,50

..gli Antipasti dello Chef * Ernest Dedgjonaj

Pesce

* 2-7 Tartare di crostacei
stracciatella di bufala e Pachino €15

* 1-4-7-11 Millefoglie di calamari
bacon, crema di patate e ribes €14

Carne

Carpaccio di filetto di bufalo * 9
granita di sedano, mele e gin €14

Cotoletta di coniglio * 1-3-7-8-11
crema yogurt e pane toscano €14

Insalate Estive

€ 9,50

* 7-8 Insalata di rucola, Zincarlin di capra,
mele tiepide spadellate, mele e noci

* 2 Insalata di Gamberi al vapore
e frutta caraibica

Orto Vegano

€ 15,50

Piatto completo con variazione di verdure * 6-8-9

Zucchina al forno, Finocchio cotto con mele verdi
Carotine saltate, Fiore di zucca ripieno al
ratatouille, Pannocchietta di mais grigliata e
crema di Tofu e rucola

Tagliere di Formaggi

* 7 Formaggi locali ed europei
Tagliere Classico - 5 tipi € 15,50
Tagliere Mignon - 3 tipi € 10,50

Tagliere della Cava

Misto di salumi selezionati * 1
Culatello di Langhirano, Salame di bufalo,
Pancetta di Sauris, Salame mantovano € 18

Contorni Patate saltate al rosmarino - Patatine fritte (* 1-5) - Verdure grill € 5,50 Insalata mista € 6,50

In caso di intolleranze e/o allergie alimentari vi invitiamo a comunicarlo e prendere accordi con il personale di sala:

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. LUPINI - 13. MOLLUSCHI

** Alcuni dei nostri prodotti potrebbero contenere alimenti abbattuti in casa e conservati a -18°C*

..i nostri Primi fatti in casa..

Pesce

€ 14

Carne

*1-2-4-9-13 Zuppetta di mare fumé

Spaghetto dello Chef alla Carbonara *1-3-7
(pasta non fatta in casa)

*1-3-4-7 Bottoni di caprino
battuta di ricciola, fiori e olive taggiasche

Gnocchi al pesto di pistacchi *1-3-7-8
salsiccia bovina marinata alla birra Moretti

Risotto al Franciacorta *7
con fiori di zucca, crema al limone e menta
€ 16 cad. - min 2 persone

Vegetariano + Gluten free

..i Secondi della Cava..

Pesce

€ 24

Carne

Pescato del Giorno
(Filetto al trancio)
* comunicare eventuali allergie

Cosciotto di Vitello *1-7
purea di patate, cipolle di Tropea
e aceto di lamponi

*1-4-7 Ricciola Morone
vellutata di asparagi di mare, bottarga e lime

Petto d'anatra *1-7
gratinato alle erbe, rabarbaro e pepe rosa

*1-2-4-5 Frittura mista della Cava
scampo, gamberone, calamari, filetto del giorno
verdure in pastella

Tagliata di angus irlandese *7
€ 25

Menù Pietra Ollare

€ 40 cad.

Menù servito solo per tutto il tavolo (solo sera)

Tagliere di Culatello di Langhirano
con confettura della casa

Portata mista di carni da cuocere su pietra *1
con contorno di verdure

Dessert del giorno oppure
1/2 Bottiglia di Nebbiolo ogni due persone

Menù Degustazione

€ 40 cad.

Menù servito solo per tutto il tavolo

Millefoglie di calamari

Bottoni di caprino

Pescato del Giorno

Dessert del Giorno

Abbinamento al calice ad ogni portata
€ 20 cad.

In caso di intolleranze e/o allergie alimentari vi invitiamo a comunicarlo e prendere accordi con il personale di sala:

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. LUPINI - 13. MOLLUSCHI

** Alcuni dei nostri prodotti potrebbero contenere alimenti abbattuti in casa e conservati a -18°C*

Coperto e Servizio € 2,50

La CAVA
since
2005

WELCOME TO "LA CAVA DEI SAPORI"

OUR STAFF IS PROUD TO PRESENT THE:

SUMMER MENU' 2017

La Cava dei Saporì

"Appetizer"

Roasted octopus, with rubra sauce (kind of vegetables ketchup) lightly spicy * 4-7
+ 1 Glass of "Cava Brut Nature - Llopart"
€ 9,50 (Appetizer + Drink)

..the Chef's Starters.. * Ernest Dedgjonaj

Fish

* 2-7 Crostaceous Tartare
Buffalo stracciatella and Pachino tomatoes €15

* 1-3-4-7 Millefoglie of squids
bacon, potatoes and currants €14

Meat

Buffalo fillet carpaccio * 9
frozen celery, apples and gin €14

Cutlet of rabbit * 1-3-7-8-11
yogurt cream and Tuscany bread €14

Summer Salads

€ 9,50

* 7-8 Rocket salad,
zincarin (seasoned local cheese)
honey, walnuts and sautéed apples

* 2 Salad of steamed shrimps
and Caribbean fruit

Vegan Dish

€ 15,50

Platter of vegetable: * 6-8-9
steamed: Zucchini
baked: Fennel with green apples
raw: Celery oil and lemon
poached: Rosted Corn, Pesto of Tofu,
Baby Carrots

Platters of Cheese

* 7 Selection of Local and European Cheeses
with homemade fruit jam

Classic Platter - 5 types from € 15,50
Mignon Platter - 3 types from € 10,50

Platter of Local Salami

Mixed salami selection: * 1

Culatello from Langhirano (kind of Italian ham),
Buffalo Salami, Bacon from Sauris,
Mantuan Salami € 18

Cover charge and Service € 2,50

In case of food allergies please notify us and make arrangements with the waiting staff:

1. GLUTEN - 2. CRUSTACEANS - 3. EGGS - 4. FISH - 5. PEANUTS - 6. SOY - 7. MILK - 8. NUTS - 9. CELERY - 10. MUSTARD - 11. SESAME SEEDS - 12. LUPIN

*

Some of our meals may contain home blast chilled aliments, then stored at -18 ° C

Approximate meals calories calculation, according to the parametres of the National Research Institute for Food and Nutrition

..our Homemade First Courses..

€ 14

Meat

Fish
* 1-2-4-9-13

Smoked sea soup

Carbonara spaghetti
buffalo meat tartare, bacon and eggs

*1-3-7

* 1-2-3-4-13 Ravioli with goat cheese
amberjack tartare, dry flowers and Taggiasca Olives

Gnocchi with pistachio pesto *1-3-7-8
marinated cow sausage with Moretti Brew

Risotto with sparkling dry wine from Franciacorta *7 Vegetarian + Gluten free
with courgettes flowers
€ 16 each - min 2 persons

..Main Courses..

€ 24

Meat

Fish

Catch of the Day
Sliced fish with a side dish
* Please, inform our staff of any allergies

Leg of veal *1-7
cooked in red ale Beer with
barbecued scallion and rosemary

*1-4-7 Morone Amberjack
sea asparagus cream, bottarga and lime

Duck breast *1-7
herbs gratin, rhubarb and pink pepper

* 1-2-4-5 Mixed fried seafood
Norway scampi, prawn, squid,
fillet of the day and Tempure vegetables

Irish Angus entrecôte *7
€ 25

Side Dishes €5,50 grilled vegetables - roasted potatoes with rosemary - french fried *1-5 - mixed salad € 6,50

Stone Menu

€ 40 each

*Menù served only for the whole table
Service, Cover charge, Water and Coffee included*

Culatello (kind of Italian ham)
with homemade jam

Assorted stone cooked meats,
with vegetables *1

Choice of Desserts or
half bottle of Nebbiolo per couple of people

Tasting Menù

€ 40 each

*Menù served only for the whole table
Service, Cover charge, Water and Coffee included*

Millefoglie of squids
Ravioli with goat cheese
Catch of the day
Dessert of the day

Wine Pairing by the glass with each course
from €20 each - Four Brands of Wine

In case of food allergies please notify us and make arrangements with the waiting staff.

1. GLUTEN - 2. CRUSTACEANS - 3. EGGS - 4. FISH - 5. PEANUTS - 6. SOY - 7. MILK - 8. NUTS - 9. CELERY - 10. MUSTARD - 11. SESAME SEEDS - 12. LUPIN

*

Some of our meals may contain home blast chilled aliments, then stored at -18 °C

Approximate meals calories calculation, according to the parametres of the National Research Institute for Food and Nutrition

