

La
CAVA
dal
2005

BENVENUTI ALLA CAVA DEI SAPORI MENU' INVERNO 2017/2018

La Cava dei Sapori

“Stuzzica - Bollicine”

Bocconi di polpo scottato, crema di patate, olive Taggiasche e pistacchio * 4-7-8
+ Calice di Franciacorta Brut - Vigneti Cenci

STUZZICHINO + APERITIVO € 9,50

..gli Antipasti dello Chef *Ernest Dedjonaj

Pesce

Carne

* 4-7 Salmone selvaggio
marinato in casa mela e finocchio €14

Petto di fagiano *1-5-7-8-11
insalata dolce di fichi e cereali tostati €14

*1-7-9-13 Capesante gratinate
crema di fave e bergamotto €15

Battuta di Cervo affumicato in casa *7-8
parmigiano, tartufo e mandorle €15

La Tartare della Cava *comunicare
eventuali allergie
€15

Insalate Speciali

€10

*7-8 Insalata di rucola, erborinato di Lodi,
pere tiepide spadellate, miele e noci

*2 Insalata di Gamberi al vapore
e frutta caraibica

Orto Vegano

€16

Piatto completo con variazione di verdure *1-6-8

Zucca al forno, carciofo gratinato,
finocchio cotto con mele verdi, carotine saltate,
pannocchietta di mais grigliata,
radicchio alla creme de cassis
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

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

Coperto e Servizio € 2,50

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..

<u>Pesce</u>	€ 14	<u>Carne</u>
* 2-9 Zuppa etrusca limone e gambero di Mazara		* 1-3-5-8-9-11 Cappelletti integrali all'ossobuco di vitello
* 1-2-3-4-7-9 Gnocchi di ricotta e agrumi con fumetto di pesce e polpo		* 1-3-7-9 Fettuccina al ragù di fagiano e mirtilli
<u>Vegetariano + Gluten free</u>	Risotto allo Zincarlin della Valle di Muggio *7 erbe aromatiche e Porto € 18 cad. - min 2 persone	

..i Secondi della Cava..

<u>Pesce</u>	€ 24	<u>Carne</u>
* 4-7-13 Cernia al trancio con zuppetta di cozze e patate		* 7-8 Sella d'agnello nocciole croccanti, purè alle erbe e porto
* 1-2-4-5 Frittura mista della Cava scampo, gamberone, calamari, filetto del giorno, verdure in pastella		* 7 Filetto di bufalo in crosta vernaccia, tartufo e porri stufati
		* 7 Tagliata di angus € 23 (senza contorno)

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

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

Salmone selvaggio

Gnocchi di ricotta

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*

CAVA
since
2005

WELCOME TO "LA CAVA DEI SAPORI"

OUR STAFF IS PROUD TO PRESENT THE:

WINTER MENU' 2017/2018

La Cava dei Sapori

Appetizer

Seared octopus, potatoes cream, Taggiasca olives and pistachios * 4-7-8

+ Glass of Franciacorta Brut - Vigneti Cenci

€ 9,50 APPETIZER + DRINK

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

Fish

* 4-7 Homemade marinated wild salmon
apples, goat cheese and fennels €14

* 1-7-9-13 Gratinéd scallops
broad beans cream and bergamot €15

Meat

Pheasant breast * 1-5-7-8-11
sweet figs salad and toasted cereals €14

Homemade Smoked deer * 7-8
parmesan mousse, truffles and almonds €15

Cava's Tartare * Please, inform our staff
of any allergies
€15

Special Salads

€10

* 7-8 Rocket salad, Lodi's blue cheese,
honey, walnuts and sautéed warm pears

* 2 Salad of steamed shrimps
and Caribbean fruit

Vegan Dish

€16

Platter of vegetable: * 1-6-8
baked pumpkins, sautéed baby carrots,
radicchio with Creme de cassis,
gratinated artichokes, poached fennel with green
apples, grilled baby corn panicle,
rocket pesto and Tofu cream

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 € 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 - 13. MOLLUSKS

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

..our First Courses.. with homemade pasta

€ 14

Fish

Meat

* 2-9 Etruscan soup
lemon and shrimps of Mazara

Wholemeal flour Cappelletti * 1-3-5-8-9-11
veal filling

* 1-2-3-4-7-9 Gnocchi filled with ricotta and citruses
in fish broth

Fettuccini with pheasant ragout * 1-3-7-9
with blueberry

Vegetarian + Gluten free

Risotto with special local cheese * 7
aromatic herbs and Port
€ 18 each - min 2 persons

Main Courses

Fish

€ 24

Meat

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

Saddle of lamb * 7-8
crispy hazelnut, herbs purée and Port wine

* 4-7-13 Slide of grouper
soup of mussels and potatoes

Crust buffalo fillet * 1-3-7
Vernaccia wine, truffles and stuffed leeks

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

Angus entrecôte * 7
€ 23

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

Stone Menù

€ 40 each - Menù served only for the whole table

Culatello (kind of Italian ham)
with homemade jam

Assorted stone cooked meats,
with vegetables * 1

Choice of Desserts or
half bottle of Nebbiolo for a couple

Tasting Menù

€ 40 each - Menù served only for the whole table

Wild salmon

Filled gnocchi

Catch of the day

Dessert of the day

Try the Wines Pairing by Emanuele Riva,
2nd Best Sommelier of Italy 2013
Four Brands of Wine - from € 20 each person

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 - 13. MOLLUSKS

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

