

La Cava dei Sapori

Menu'

Stagione fredda 2018

Menu'

aperitivo della Cava

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 DEDGJONAJ .

€15

. PESCE .

La Tartare della Cava

. CARNE .

* comunicare eventuali allergie

* 4

Ricciola marinata

zucca arrosto e insalata di bosco

Cannolo di Vitello piemontese

*7-3-7-8

polpa di riccio e nocciole

* 1-4

Calamari ripieni

bacon croccante e mandarino

Sella di lepore

*5-6-7-10-11

Malghesino di Lodi, sherry
semi di zucca

insalate speciali

. PESCE .

. CARNE .

* 2

Insalata di Gamberi

al vapore con frutta caraibica

€ 10

Insalata di rucola

* 8

foie gras grattugiato, miele
pere tiepide spadellate e noci

€ 11

orto vegano

€ 16

Piatto completo con variazione di verdure

* 1-6-8

Carciofo gratinato, carotine saltate, finocchio cotto con mele verdi, zucca scottata
pannocchietta di mais grigliata, radicchio alla creme de cassis crema di tofu e rucola

tagliere di formaggi

* 7-8

Formaggi locali ed europei

Tagliere Classico - 5 tipi € 15,50

Tagliere Mignon - 3 tipi € 10,50

tagliere di salumi

* 1

Misto di salumi selezionati

Culaccia di Langhirano

Bresaola artigianale

Pancetta di Sauris, Salame mantovano € 18

Coperto € 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 primi fatti in casa..

LA CAVA DEI SAPORI

. PESCE .

€ 14

. CARNE .

* 1-3-4-9

Tagliatelle in zuppa

legumi, alici marinate e bottarga

Cannelloni di patata e anatra

spuma al tartufo, miele e noci

* 1-3-7-9

* 1-2-3-7

Ravioli ai crostacei

gazpacho di verdure e gambero crudo

Cappelli d'agnello

in salsa arrosto e tartare affumicata

* 1-3-7-9

. VEGETARIANO & GLUTEN FREE .

Risotto erborinato al gewurztraminer passito

€ 18 cad. min 2 persone

* 7

..i Secondi della Cava..

. PESCE .

€ 24

. CARNE .

Pescato del Giorno

(Filetto al trancio)

* comunicare eventuali allergie

Reale di Vitello

cipolle caramellate, rapa dolce
e frullato di verdure

* 7-8

* 1-2-3-4-6-8-9 Trancio di Ombrina Pescata

con carciofo stufato in brodo di pesce
maionese allo zenzero e cereali

Sella di Cervo

gratinata alle spezie piccanti
con crema al whisky e patata rossa

* 1-3-7

* 1-2-4-5

Frittura mista della Cava

scampo, gamberone, calamari
filetto del giorno, verdure in pastella

Tagliata di angus

€ 23 (senza contorno)

* 1-7

contorni

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

Insalata mista € 6,50

menu' pietra ollare

€ 40 cad.

Menù servito solo per tutto il tavolo (solo sera)

Tagliere di Culaccia di Langhirano
con confettura della casa

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

Dessert del giorno oppure

Mezza bottiglia di Nebbiolo ogni due persone

menu' degustazione

€ 40 cad.

Menù servito solo per tutto il tavolo

Ricciola marinata
Tagliatelle in zuppa
Trancio di Ombrina
Meringata

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

La Cava dei Sapori

Menu

Cold season 2018

Menu

Cava's aperitif

Seared octopus, potatoes cream, Taggiasca olives and pistachios
Glass of Franciacorta Brut - Vigneti Cenci

* 4-7-8

APPETIZER & DRINK € 9,50

Chef's startes

. ERNEST DEDGJONAJ .

€15

. FISH .

Cava's Tartares

. MEAT .

*please, informe our staff of any allergies

* 4

Filled squids

crispy beacon and mandarin

Portion of filled veal of Piedmont

*1-3-7-8

sea urchin pulp and halzenuts

*1-4

Marinated amberjack

roasted pumpkins and
forest red fruits salad

Veal of hare

*5-6-7-10-11

Lodi's blue cheese, sunflower seeds
and sherry wine

special salads

. PESCE .

* 2

Steamed shrimps salad

and caribbean fruits

€ 10

. CARNE .

Rocket salad

* 8

grated foie gras, honey
lukewarm pears and walnuts

€ 11

vegan dish

€ 16

Complete course with variation of vegetables

* 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

cheese cutting board

*7-8

Selection of Local and European Cheeses with homemade fruit jam

Classic - 5 types from € 15,50

Mignon - 3 types from € 10,50

cold cuts board

*1

Mixed salami selection

Culatello from Langhirano (kind of Italian ham)

Buffalo salami, bacon from sauris

Mantuan Salumi € 18

Cover € 2,50

In case of food allergies please notify us and make arrangements whit 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 blastchilled aliments, then stored at -18°C

homemade first courses

LA CAVA DEI SAPORI

. FISH .

€ 14

. MEAT .

* 1-3-4-9 **Tagliatelle with legumes soup**
marinated anchovies and
bottarga (fish eggs)

Cannelloni (potatoes gnocchi) * 1-3-7-9
with duck ragout, truffles mousse
honey and walnuts

* 1-2-3-7 **Ravioli filled with crostaceaus**
vegetable gazpacho sause
and raw prawn

Cappelli (ravioli) with lamb meat* 1-3-7-9
roasted sauce and smoked
lamb tartare

. VEGETARIAN & GLUTEN FREE .

Risotto with blue cheese and gewürztraminer raisin wine

* 7

€ 18 each. min 2 persons

cava's main courses

. FISH .

€ 24

. MEAT .

Catch of the day
(sliced fish)
* Please, informe our staff of any allergies

Roasted veal chuck * 7-8
with caramel onions
turnip and vegetables mousse

* 1-2-3-4-6-8-9 **Sliced croaker**
with stuffed artichokes in fish broth
ginger mayonaise and cereals

Loin of venison * 1-3-7
gratinated with hot spices
whisky cream and red potatoes

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

Angus sliced steak * 1-7
€ 23 (no side dish)

side dishes

Roasted potatoes rosemary - french fried (* 1-5) - Grilled vegetables € 5,50 - Mixed salad € 6,50

stone menu

€ 40 each. Menu served only for the whole table

This menu served only at dinner
Culatello (kind of Italian ham)
with homemade jam
Assorted stone cooked meats * 1
with vegetables
Choice of Desserts or
half bottle of Nebbiolo for a couple

tasting menu

€ 40 each. Menu served only for the whole table

Marinated amberjack
Tagliatelle with legumes soup
Sliced of croaker
Dessert of the day
Try the Wines Pairing by Emanuele Riva.
2nd Best Sommelier of Italy 2013
€20 pairing wines (1 glass each course)

In case of food allergies please notify us and make arrangements whit 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 blastchilled aliments, then stored at -18°C