

# *La Cava dei Sapori*

*Menu'*

Stagione dei fiori 2018

## aperitivo della Cava

Bocconi di polpo scottato, crema di patate, olive riviera e pistacchio  
Calice di Spumante Durello Brut - Torre dei Vescovi

\* 4-7-8

STUZZICHINO &amp; APERITIVO € 9,50

## ..gli antipasti dello Chef..

. ERNEST DEDGJONAJ .

€15

. PESCE .

## La Tartare della Cava

. CARNE .

\* comunicare eventuali allergie

\* 1-2-3-4-10

## Cotto e crudo

ai sapori del mediterraneo

## Speck d'oca mantecato

\* 1-3-5-7

asparago, uovo croccante e  
burro al tartufo

\* 1-4 -5-7-13

## Capesante in cotoletta (+1€)

con cremoso di ricotta e  
fumetto al caciucco

## Agnello aromatizzato

\* 7

gelatina di prugne e  
spuma cipollina al ginepro

## insalate speciali

. PESCE .

. CARNE .

\* 2

## Insalata di gamberi

al vapore con frutta esotica

€ 10,50

## Insalata di rucola

\* 7-8

foie gras grattugiato, miele  
pere tiepide spadellate e noci

€ 11

## orto vegano

€ 16

## Piatto completo con variazione di verdure

\* (1)5-6-8

Insalata in tempura di erbe aromatiche e germogli,  
carotine saltate, finocchio cotto con mele verdi, asparagi bianchi  
pannocchietta di mais grigliata, 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

## Misto di salumi selezionati

\* 1

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..*

. PESCE .

€ 14

. CARNE .

\* 1-3-4-7-9-13

**Ravioli di calamaro**  
vongole e avocado**Orecchiette di patata**  
cacio, pepe e maionese di manzo

\*1-7

\* 1-2-3-4-7-9

**Tagliatelle all'astice** (€20)  
crostacei e zenzero**Reginette di farro al culatello**\* 1-3-7-8-9-11  
crema di mandorla e grezzo di canna.

. VEGETARIANO &amp; GLUTEN FREE .

**Risotto ai fiori di zucca, lime e bitter**  
min 2 persone - € 18 cad.

\*7

*..i Secondi della Cava..*

. PESCE .

€ 24

. CARNE .

**Pescato del Giorno\***  
(Filetto al trancio)  
\* comunicare eventuali allergie**Guancia di bufalo\***  
confettura dolce di asparagi e menta  
\* lunga cottura a bassa temperatura

\*7-9

\* 1-4-7-13

**Triglie farcite**  
mollica al pomodoro,  
fave fresche e crème fleurette**Petto d'anatra**  
purea di patate al timo e  
insalata di ciliegie al kirsch

\*7

\* (1)-2-4-5

**Frittura mista della Cava**  
scampo, gamberone, calamari  
filetto del giorno, verdure in pastella**Tagliata di angus\***  
€ 23  
\*senza contorno

\*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**Cotto e crudo  
Ravioli di calamaro  
Triglia farcita  
Semifreddo tropicale  
Percorso di abbinamento cibo vino €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*

Spring Season 2018

# Menu

## Cava's aperitif

Seared octopus, potatoes cream, Taggiasca olives and pistachios  
Glass of Durello Brut - Torre dei vescovi

\* 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

\* 1-2-3-4-10

**Cooked & uncooked**  
mediterranean flavours

### Mixed goose speck

\*7-3-5-8

asparagus, fried egg and truffle butter

\* 1-4-5-7-13

**Breaded scallops**  
with ricotta cheese and fish broth

### Flavoured lamb

\*7

prunes jelly, onion foam an juniper

## special salads

. PESCE .

. CARNE .

\* 2

**Steamed shrimps salad**  
and caribbean fruits  
€ 10,5

### Rocket salad

\* 7-8

grated foie gras, honey  
lukewarm pears and walnuts  
€ 11

## vegan dish

€ 16

### Complete course with variation of vegetables

\*(1)-5-6-8

Tempura salad with aromatic erbs and sprouts, asparagus, sautéed baby carrots,  
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

\*7

### 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

. FISH .

€ 14

. MEAT .

\* 1-3-4-7-9-13

**Ravioli filled with squid**  
clams and avocado

**Orecchiette (purple potatoes gnocchi)** \*1-7  
with sheep cheese, black pepper and  
beef cream

\* 1-2-3-4-7-9

**Lobster tagliatelle**  
with crustaceans and ginger

**Reggnette (spelt pasta)**\* 1-3-7-8-9-11  
with culatello ham, almond cream and  
cane sugar

. VEGETARIAN & GLUTEN FREE .

**Risotto with zucchini flowers, lime and bitter jelly**

\* 7

€ 18 each. min 2 persons

## cava's main courses

. FISH .

€ 24

. MEAT .

**Catch of the day**  
(sliced fish)

\* Please, inform our staff of any allergies

**Roasted buffalo chuck** \*7-9  
with asparagus marmelade and mint

\* 1-4-7-13

**Filled mulled**  
with crumb, broad beans sour cream

**Duck breast** \*7  
potatoes puree, thyme and  
cherries salad

\* (1)-2-4-5

**Mixed fried seafood**  
prawn, squid, filet of the day  
norway scampi and Tempure vegetables

**Angus sliced steak** \*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

**Cooked & uncooked**  
**Ravioli filled with squid**  
**Filled mulled**  
**Dessert of the day**  
Try the Wines Pairing by Emanuele Riva,  
2<sup>nd</sup> Best Sommelier of Italy 2013  
€20 pairing wines (1 glass each course)

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 blastchilled aliments, then stored at -18°C