

# *La Cava dei Sapori*

*Menu'*

Stagione dei frutti 2018

# Menu'

## 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

\* 2-3-4-5-7

### Gamberi rossi di Mazara

lemongrass, piselli e  
fondo di paella

### Carpaccio d'anatra

5-9 \*

verdure croccanti in salsa arrosto  
e granita ai frutti di bosco

\* 4-7

### Ricciola marinata

rabarbaro, ciliegie, zenzero  
e crema yogurt

### Terrina di Vitello

5-7-8-9 \*

pesche dolci, prosecco e  
mandorle

## insalate speciali

. PESCE .

€ 11

. CARNE .

\* 2

### Insalata di gamberi

al vapore con frutta esotica

### Insalata di rucola

7-8 \*

foie gras grattugiato, pere spadellate  
miele e noci

## 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  
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 .

\* 1-2-4-5-7-9-13 **Zuppa di pesce provenzale****Manicotti di costine** 1-3-5-7-8\*  
ai sapori di barbecue e pinoli\* 1-3-4-7 **Gnocchi morbidi di ricotta**  
carpaccio di ombrina e timo**Corone piemontesi** 1-3-4-7-9-12\*  
salsiccia di Bra, fiori di zuccina  
e bagnàcauda

. VEGETARIANO &amp; GLUTEN FREE

**Risotto alla liquirizia, asparagi e mela verde** \*7  
min 2 persone - € 18 cad.*..i Secondi della Cava..*

. PESCE .

€ 24

. CARNE .

**Pescato del Giorno\***

(Filetto al trancio)

\* comunicare eventuali allergie

**Lombo d'agnello** 5-7-9-10\*  
birra rossa, ribes e pepe verde\* 4-5-7-9 **Morone scottato**  
spuma di verdure, amaranto e  
vinaigrette alla menta**Filetto di Bufalo** 5-7-9\*  
patate soffiate e lattuga al forno\* (1)-2-4-5 **Frittura mista della Cava**  
scampo, gamberone, calamari  
filetto del giorno, zucchine in pastella**Tagliata di angus\*** 7\*  
€ 23  
\*senza contorno*contorni***Patate saltate al rosmarino(\*5) - Patatine fritte(\*1-5) - Verdure grill € 5,50 - Insalata mista(\*9) € 6,50***menu' pietra ollare*

€ 40 cad.

**Menù servito solo per tutto il tavolo (solo sera)**

\*1

Tagliere di Culaccia di Langhirano  
con confettura della casaPortata mista di carni da cuocere su pietra  
con contorno di verdure

Dessert del giorno oppure

Mezza bottiglia di Nebbiolo ogni due persone

*menu' degustazione*

€ 45 cad.

**Menù servito solo per tutto il tavolo**

Ricciola marinata

Gnocchi morbidi di ricotta

Morone scottato

Dessert del giorno

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