

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 & 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 & 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