

La Cava dei Sapori

Cava & Pizza

Pizzerie d'Italia Slow Food

CLASSICHE ALL'ITALIANA

tutte con Pomodoro e Mozzarella

*1	Marinara aglio e origano € 6 (no mozzarella)	Prosciutto e funghi € 8	*1*-7
*1-7	Margherita € 6.5	Salame Piccante € 8.5	*1-7
*1-4-7	Napoli acciughe e origano € 7	Quattro Stagioni € 9.5	*1-7
*1-7	Prosciutto Cotto € 7.5	Quattro Formaggi € 9.5	*1-7
*1-7	Vegeteriana con verdure fresche grigliate € 9.5	Calzone Liscio al prosciutto € 8	*1-7

Storiche

tutte con Pomodoro e Mozzarella

*1-7	Rustichetta prosciutto e carciofi € 9	"La Cava" culaccia di Langhirano, asparagi e grana € 12	*1-7
*1-7	Regina Margherita bufala e pomodori datterino € 10	Valtellina bresaola, punta d'anca, porcini e rucola € 12	*1-7
*1-7	Fumé provola affumicata e porcini € 10	Strepitosa Pancetta croccante, carciofi e olive € 12	*1-7
*1-7	Appetitosa salsiccia, funghi e grana € 11	Sammy provola affumicata, speck e chiodini € 11	*1-7

Pizza bianca **TuttoCarciofi** mozzaella, crema di carciofi e carciofi € 10

FOCACCE

€ 10.5

- *1-7 **Focaccia** allo stracchino tipico con culaccia di Langhirano e rosmarino
- *1 **Focaccia Vegana** verdure grigliate, patate, cipolla di tropea, crema di carciofi, erbe aromatiche, pomodori datterino e aglio (alcune verdure possono variare in base alla disponibilità)

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

PIZZE a Menu'

LE SPECIALI

€ 13.5



- *1-7 **Campana Slow**
Pizza a pasta alta - Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese (nocerino Dop), mozzarella di bufala campana Dop, basilico (non sempre disponibile), olio extravergine d'oliva italiano biologico (Az.Agr. Paterna) *presidio slow food*
- *1-4-7 **Mediterranea Slow**
Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese (nocerino Dop), Mozzarella fiordilatte Acciughe del mediterraneo, olive della riviera ligure, cipolla di Tropea, origano, pomodorino datterino e capperi di Salina. (Az. Agr. Virgona) *presidio slow food*
- *1-4-7 **Slow Lake**
Pizza rossa - Missoltino del lago di Como essiccato al sole (Fantoni Pamela -Bellagio) *presidio slow food*
Pomodoro San Marzano, zincarlin di capra (Casale Rocolo - Binago), confettura di pomodori verdi
- *1-7 **'84 Slow**
Pizza bianca - Speck d'oca affumicato, spuma di parmigiano e tartufo, confettura di pere
Parmigiano reggiano da vacca bianca modenese 84 mesi (Az.Agr. Santa Rita) *presidio slow food*
mozzarella fiordilatte
- *1-7 **Australiana**
Pizza bianca - Mozzarella fiordilatte, mostarda di cipolla rossa di Tropea
pancetta della Brianza croccante e gorgonzola
- *1-4-7 **D.N.A.**
Pizza bianca - Mozzarella italiana, polpo, pistacchi pestati, panna fresca, scorza di limone
- *1-2 **Gambero Verde**
Pizza rossa - gamberi al vapore, pomodorini datterino, pesto di canapa e rucola
- *1-2-4-13 **PesceFresco**
Pizza rossa - Pomodoro, calamaretti, polpo, gamberi, trancetti di pesce (in base alla disponibilità del fresco)

L'IMPASTO DELLA CAVA

LIEVITAZIONE: A bassa temperatura per circa 72 ore (TRE GIORNI)

FARINE ITALIANE: Farina di farro integrale, Farina d'avena integrale, Farina di lino, Farina di germe di grano, Farina di frumento maltato, Farina di grano tenero tipo 0, Farina di grano duro siciliano Senatore Cappelli.

ALTRI INGREDIENTI: estratti di bucce d'uva e di olive italiane, acqua minerale naturale oligominerale, lievito naturale, sale, olio extra vergine d'oliva italiano - FORNO a GAS e LEGNA

AVVISO: POSSIBILE PRESENZA DI ALLERGENI NELL'IMPASTO PERCHE' PRODOTTO NEL NOSTRO LABORATORIO

DOVE VENGONO UTILIZZATE ATTREZZATURE A CONTATTO CON: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO.

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

PIZZA'S Menu'

CLASSIC ITALIAN PIZZAS

With tomato sauce and mozzarella

*1	Marinara garlic and oregan € 6 (no mozzarella, just tomato sauce)	Prosciutto e funghi ham and mushrooms*1*-7 € 8
*1-7	Margherita € 6.5	Salame Piccante spicy salami € 8.5 *1-7
*1-4-7	Napoli anchovies and oregan € 7	Quattro Stagioni ham, mushrooms olives and pickled vegetables € 9.5 *1-7
*1-7	Prosciutto Cotto boiled ham € 7.5	Quattro Formaggi four selection of cheese € 9.5 *1-7
*1-7	Vegeteriana with fresh grilled vegetables € 9.5	Calzone Liscio with boiled ham € 8 *1-7

Our historical Pizzas

With tomato sauce and mozzarella

*1-7	Rustichetta boiled ham and artichokes € 9	"La Cava" culatello ham, asparagus and flakes of parmesan €12 *1-7
*1-7	Regina Margherita bufalo milk mozzarella and cherry tomatoes € 10	Valtellina bresaola, porcini mushrooms and rocket €12 *1-7
*1-7	Fumé smoked provola cheese and porcini mushrooms € 10	Strepitosa crispy bacon, artichokes and olives € 12 *1-7
*1-7	Appetitosa sausages, champignon mushrooms and parmesan € 11	Sammy smoked provola cheese, speck and chiodini mushrooms €11 *1-7

White pizza: **TuttoCarciofi** mozzarella, artichokes and artichokes cream € 10

FOCACCE

€ 10.5

*1-7	Focaccia with italian soft cheese, culatello ham and rosemary
*1	Vegan focaccia with a selection of boiled and grilled vegetables

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

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

Approximate meals calories calculation, according to the parametres of the National Research Institute for Food and Nutrition

PIZZA'S MENU'

OUR SPECIAL PIZZA

€ 13.5

 biological
 slow food presides
 home made


*1-7

Campana Slow

Raised rim pizza - San Marzano tomato sauce,
Buffalo milk mozzarella, Basilicus (if it is available),
italian biological olive oil.  




*1-4-7

Mediterranea Slow

San Marzano tomato sauce, mozzarella,
mediterranean anchovies Riviera Ligure olives, Tropea's onions,
oregan, cherry tomato and Salina's capers. 




*1-4-7

Slow Lake

Red Pizza - Missoltino (Typical dried Fish of Como Lake) 
San Marzano tomato sauce, zincarlin (goat cheese) 
marmalade of green tomato 

*1-7

'84 Slow

White pizza - Goose smoked speck, parmesan and truffle mousse, pears jam, 
reggiano parmesan 84 months seasoned and mozzarella.  

*1-7

Australiana

White pizza - Mozzarella, Tropea's red onions mustard,
crisp bacon of Brianza area and gorgonzola cheese 

*1-4-7

D.N.A.

White pizza - Mozzarella, octopus, pistachio, fresh cream and lemon peel

*1-2

Gambero Verde

Red pizza - Tomato sauce, shrimps, cherry tomatoes, rocket and hemp pesto

*1-2-4-13

PesceFresco

Red pizza - Tomato sauce, squids, octopus, shrimps and fish slices

HOMEMADE PIZZA DOUGH

THE DOUGH LEAVENED: at low temperature for 72 ours

ITALIAN FLOUR: spelled, oats, linen, wheat germ, malted wheat, wheat 0 tipe, Sicilan durum wheat
(Senatore Cappelli)

OTHER INGREDIENTS: peel grapes Mineral water, natural yeast, salt and olive oil

ATTENTION: POSSIBLE CONTAMINATION WITH GLUTEN, EGGS, PEANUTS AND NUTS, SOY, MILK AND LACTOSIO, SESAME,
BECAUSE THE DOUGH IS HOME MADE IN OUR LABORATORY

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

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

Approximate meals calories calculation, according to the parametres of the National Research Institute for Food and Nutrition