

# *La Cava dei Sapori*

*Menu'*

Stagione delle Foglie 2018

## aperitivo della Cava

Crudo di crostacei con stracciata di bufala  
Calice di Durello Spumante Brut - Torre dei Vescovi

2-7\*

STUZZICHINO &amp; APERITIVO € 9,50

## gli antipasti dello Chef

. ERNEST DEDGJONAJ .

€15

. PESCE .

## La Tartare della Cava

. CARNE .

\* comunicare eventuali allergie

\* 4-5-9

**Tentacolo di totano**  
legumi, acciuga e miele

**Carpaccio di bue affumicato**  
all'amatriciana

7\*

\* 1-3-4-5-7-9 **Crostone di ombrina (+1€)**  
melograno e salsa cocktail

**Petto di quaglia (+1€)** 1-3-5-7-9\*  
cioccolato, sale nero e granoturco

## insalate speciali

. PESCE .

€ 11

. CARNE .

\* 2

**Insalata di gamberi**  
(gamberi al vapore)  
con frutta esotica

**Insalata di rucola**  
foie gras grattugiato,  
pere dolci spadellate e noci

7-8\*

## orto vegano

€ 16,50

## Piatto completo con variazione di verdure

Zucca, carciofo, misticanze al vapore,  
crema di porcino croccante, carotine saltate,  
millefoglie di finocchio e mela, crema di tofu alla barbabietola.

1-5-6-8\*

## 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  
Pancetta di Sauris, Bresaola artigianale  
Salame nostrano € 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 .

\* 1-2-4-7-9-13 **Pacòte in zafferano**  
con pesce acquarello e carciofo

**Tortellone di manzo** 1-3-7-8\*  
fonduta al bitto, tartufo e nocciole

\* 1-2-3-4-7 **Ravioli di ricotta e zucca (+3€)**  
astice, bottarga e semi tostati

**Chicche di patate** 1-7-8-9\*  
capriolo marinato, gulasch e arancia

. VEGETARIANO &amp; GLUTEN FREE

**Risotto al parmigiano reggiano**  
roquefort, santoreggia e frutti di bosco \*7  
min 2 persone - € 18 cad.

*i Secondi della Cava*

. PESCE .

€ 24

. CARNE .

**Pescato del Giorno\***  
(Filetto al trancio)  
\* comunicare eventuali allergie

**Coppa Iberica a lunga cottura** 1-5-7-9\*  
purè gratinato al bacon e prugne

\* 4-7-13 **Filetto di pagro rosa**  
spuma di vongole, capperi, oliva  
e spaghetti di verdura agli agrumi

**Costoletta di cervo** 1-5-7-9\*  
al grano saraceno e rum  
con patè vegetale

\* (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 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*

€ 45 cad.

Menù servito solo per tutto il tavolo

Crostone di ombrina  
Ravioli di ricotta e zucca  
Pagro rosa  
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

# *La Cava dei Sapori*

## *Menu*

Autumn Season 2018

## Cava's aperitif

Shellfish tartare with bufalo mozzarella and little tomato  
Glass of Durello Brut - Torre dei vescovi

2-7\*

APPETIZER &amp; DRINK € 9,50

## Chef's startes

. ERNEST DEDGJONAJ .

€15

. FISH .

## Cava's Tartares

. MEAT .

\*please, informe our staff of any allergies

\* 4-5-9

## Squid's tentacle

legumes, anchovies,  
honey and fermented cucumber

## Smoked bufalo carpaccio

5-9\*

with amatriciana gravy

\* 1-3-4-5-7-9

## Crisp croaker fish (+1)

pomegranate and cocktail souce

## Quail breast (+1)

5-7-8-9\*

chocolate, black salt and popcorn

## special salads

. PESCE .

€ 11

. CARNE .

\* 2

## Steamed shrimps salad

and caribbean fruits

## Rocket salad

7-8\*

grated foie gras, honey  
lukewarm pears and walnuts

## vegan dish

€ 16

## Complete course with variation of vegetables

1-5-6-8\*

Pumpkin, artichokes, steamed vegetables, porcino mushrooms cream,  
carrots, fennel, apple and tofu cream with beet

## 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*

. FISH .

€ 14

. MEAT .

\* 1-2-4-7-9-13 **Pacôte pasta on zafran**  
with fish mosaic and artichoke

**Beef Tortelloni** 1-3-7-8\*  
Bitto cheese cream, truffle and nuts

\* 1-2-3-4-7 **Ravioli with ricotta and pumpkin(+3)**  
lobster, bottarga and seeds toasted

**Chicche potatoes gnocchi** 1-7-8-9\*  
marinated roe, gulash and orange jelly

. VEGETARIAN &amp; GLUTEN FREE .

**Parmesan risotto, grains of roquefort, savory and red fruit dust**

\*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

**Iberian pork neck** 1-5-7-9\*  
(long cooking)  
mashed potatoes with bacon and plum

\* 4-7-13 **Pink porgy** (similar Dentex)  
clams foam, caper, olive, vegetables  
spaghetti at citrus fruit

**Deer ribs at buckwheat** 1-5-7-9\*  
rum and vegetable paté

\* (1)-2-4-5 **Mixed fried seafood**  
prawn, squid, filet of the day  
norway scampi and tempure zucchini

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

*side dishes*

Roasted potatoes rosemary(\*5) - french fried (\*1-5) - Grilled vegetables € 5,50 - Mixed salad (\*9) € 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*

€ 45 each. Menu served only for the whole table

**Crisp croaker fish**  
**Ravioli with ricotta and pumpkin**  
**Pink porgy**  
**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 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