

speciale cene aziendali fine 2018

LA CAVA DEI SAPORI - COMO



Tutti i nostri Menù comprendono *Coperto, Acqua e Caffè*.
Il Pane, la pasta fresca e i dessert sono tutti fatti in casa.
I prezzi sono validi per Pranzi/Cene a partire da un minimo di 8 ospiti,
oltre le 8 persone il Vino della casa è compreso.

In caso di intolleranze o allergie saranno disponibili dei piatti personalizzati
(da concordare anticipatamente)

Per eventuali defezioni da parte dei partecipanti, senza il preavviso di un giorno,
verrà addebitato l'importo pattuito al momento della prenotazione.

MENU' €30

Antipasto
Primo
Dolce

MENU' €42

Antipasto
Primo
Secondo
Dolce

MENU' €32

Antipasto
Bis di Primi
Dolce

MENU' €45

Bis di Antipasti
Primo
Secondo
Dolce

MENU' €35

Bis di Antipasti
Primo
Dolce

MENU' €35

Antipasto
Primo
Secondo

MENU' €50

Bis di Antipasti
Bis di Primi
Secondo
Dolce

Aperitivo di Benvenuto con stuzzichino + 5€

Vino in bottiglia escluso - Distillati e amari esclusi - Pagamento in loco

PESCE

Antipasto da scegliere tra:

Tentacolo di totano scottato
con crema di patate, olive taggiasche e pistacchi

Salmone affumicato in casa
zucca al forno, melograno e zenzero

Tartare di crostacei
(+2€)

Primo da scegliere tra:

Corone di branzino
con spuma di vongole e agrumi

Orecchiette di ratatouille
crudit  di mare e zafferano

Risotto al Franciacorta e astice
(+5€)

Secondi di Pesce da scegliere tra:

Trancio di ombrina in fumetto di pesce
crumble ai cereali e maionese alla limoncina

Tagliata di Tonno
scottata ai semi di papavero

Filetto di Rombo chiodato
carote in crema, spezie dolci e pompelmo

CARNE

Antipasto da scegliere tra:

Fonduta di Bitto
con salsiccia di cervo, porto ridotto e mandorle

Tartare di Angus
alla mediterranea

Tagliere di salumi
misto all'italiana

Primo da scegliere tra:

Gnocchi di toma
con cremoso al gulasch e spezie

Tortelli di cinghiale al burro
parmigiano e tartufo nero

Risotto alla trevisana e ribes
con straccetti di bue affumicati

Secondi di Carne da scegliere tra:

Filetto di Maialino in crosta di erbe
crema al whisky e millefoglie di patate e bacon

Tagliata di manzo garronese
con patate al forno

Reale di Vitello a doppia cottura
cipolla caramellata e spuma di verdure

PROPOSTA VEGETARIANA

Antipasto
Carciofo gratinato ai cereali, ricotta morbida di bufala e mela e gin

Primo
Risotto ai porcini e mirtili

Secondo
Orto Vegano

DESSERT

TORTA Pandispagna ai frutti di bosco o al cioccolato - Torta Chantilly
DESSERT MONOPORZIONE Panna cotta ai frutti di bosco - Tiramis  della cava

Servizio Torta non di nostra produzione +1,5 al Men  - richieste certificazioni e allergeni