

La Cava dei Sapori

Menu'

Stagione dei cristalli 2019

Menu'

aperitivo della Cava

Capasanta in cotoletta al caciucco
Calice di Durello Spumante Brut - Torre dei Vescovi

*4-7-8

STUZZICHINO & APERITIVO € 9,50

..gli antipasti dello Chef..

. PESCE .

€15

. CARNE .

La Tartare della Cava

* comunicare eventuali allergie

*4-7

Spigola

puntarelle, acciughe,
cappero fritto e cristalli di mela

Oca, petto e fegato

birra rossa piccante,
timo e pistacchio salato

*1-5-7-8-9

*1-2-4-5-7-13

Spuma di patate (+1€)

cozze morbide, polpo croccante
e maionese ai crostacei

Cervo marinato al Braulio

su fondo brasato e pera cotogna

*7-9

insalate speciali

. PESCE .

€ 11,5

. CARNE .

*2

Insalata di gamberi

con frutta esotica
(gamberi al vapore)

Insalata di radicchio

foie gras grattugiato,
pere dolci spadellate e noci

*7-8

orto vegano

€ 16,5

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

*1

Misto di salumi selezionati

Culaccia di Langhirano, salame nostrano

Codone di Madesimo artigianale

Pancetta tesa della Brianza € 20

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

. PESCE .

. CARNE .

*1-3-4-5-7-9-13 **Tagliatelle ai sette cereali**
con vellutata di molluschi
baccalà e limone
€ 14

Ravioli ripieni di faraona *1-3-7-9
marsala ridotto, castagne
e melagrana
€ 14

*4-5-7-9 **Brodo di verdura**
con ceci e crostone (*) di trota.
€ 13

Gnocchi morbidi *1-3-7-9
ragù di coniglio, scalogno e tartufò nero
€ 16

. VEGETARIANO .

Risotto alle erbe, cacio, uovo e pepe di sichuan *1-7
min 2 persone - € 18 cad.

..i Secondi della Cava..

. PESCE .

€ 24

. CARNE .

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

Pancia di Bisonte *1-7-8-9-10
(a lunga cottura)
noci, senape e funghi pioppini

*2-4-7-9-13 **Trancio di Cernia**
ricotta agrumata, fumetto ai crostacei
e carciofo arrosto

Cinghiale in tre versioni *1-3-5-7-9
con cavoletti al caramello
e acqua al rosmarino

*1-2-4-5 **Frittura mista della Cava**
scampo, gamberone, calamari
filetto del giorno, verdure in pastella

Tagliata di angus* *7
*senza contorno

contorni

(*1-5) **Patate saltate al rosmarino - Patatine fritte - Verdure grill** € 5,5 - **Insalata mista** € 6,5

menu' pietra ollare

*1 € 45 cad.
Menù servito solo per tutto il tavolo
DISPONIBILE SOLO SERA

Tagliere misto di salumi
con confettura della casa

Portata mista di carni da cuocere su pietra
con contorno di verdure e patate

Dessert del giorno oppure
Mezza bottiglia di Nebbiolo ogni due persone

menu' degustazione

Menù degustazione cibo-vino
scelto dallo Chef
ERNEST DEDGJONAJ
e dal Sommelier
EMANUELE RIVA
servito solo per tutto il tavolo

2 PORTATE con 2 VINI 50 €
3 PORTATE con 3 VINI 60 €
4 PORTATE con 4 VINI 70 €

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

Crystals Season 2019

Cava's aperitif

Scallops in "caciucco" soupe
Glass of Durello Brut - Torre dei vescovi (Veneto)
APPETIZER & DRINK € 9,50

4-7-8*

Chef's startes

. FISH .

€15

. MEAT .

Cava's Tartares

*please, informe our staff of any allergies

*4-7

Bass

puntarelle (type of grass)
anchovies, fries capers and apple gel

Goose breast and liver

spicy red beer, thyme
and salted pistachio

1-5-7-8-9*

*1-2-4-5-7-13

Potatos mousse

mussels, crispy octopus
and crostaceous mayonnaise

"Braulio" liquor marinated deer

with braused sauce
and quince pears

7-9*

special salads

. FISH .

€ 11,5

. MEAT .

*2

Shrimps salad

with caribbean fruits
(steamed shrimp)

Chicory salad

grated foie gras, honey
lukewarm pears and walnuts

7-8*

vegan dish

€ 16,5

Complete course with variation of vegetables

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

1-5-6-8*

cheese cutting board

*7-8

Selection of Locl 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)

local salami, codon of artisan Madesimo

Pancetta from Brianza € 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 .

. MEAT .

*1-3-4-5-7-9-13 **Cereals tagliatelle pasta**
shellfish cream, dried cod and lemon
€ 14

Guinea fowl ravioli 1-3-7-9*
Marsala, pomegranate and chestnut
€ 14

*4-5-7-9 **Vegetables soup**
chikspeas and trout bruschetta
€ 13

Potatoes gnocchi 1-3-7-9*
rabbit ragout, shallot and black truffles
€ 16

. VEGETARIAN .

Erbs risotto, cacio cheese, egg and sichuan pepper 1-7*
€ 18 each. min 2 persons

cava's main courses

. FISH .

€ 24

. MEAT .

Catch of the day
(sliced fish)

* Please, informe our staff of any allergies

Boar in three vertions 1-3-5-7-9*
caramelized Brussel sprouts
and rosemary aromatized water

*2-4-7-9-13 **Sliced Grouper**
citruses perfumed ricotta cheese
crostaceus souce roasted artichoks

Bison long cooking flank cut 1-7-8-9-10*
walnuts, mustard and forest mushrooms

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

Angus sliced steak 7*
(no side dish)

side dishes

(*1-5) Roasted potatoes rosemary - french fried - Grilled vegetables € 5,5 - Mixed salad € 6,5

stone menu

€ 45 each. Menu served only for the whole table

*1 **This menu served only at dinner**
Mixed chopping board
with homemade jam

Assorted stone cooked meats
with vegetables

Choice of Desserts or
half bottle of Nebbiolo for a couple

tasting menu

Tasting menu food-wine
chosen by the Chef
ERNEST DEDGJONAJ
and from the Sommelier
EMANUELE RIVA
served only for the whole table

2 WEIGHTS with 2 WINES 50 €
3 WEIGHTS with 3 WINES 60 €
4 WEIGHTS with 4 WINES 70 €

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