

Menu di Primavera

PROPOSTE 2019

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. Disponibile Vino della casa.

I prezzi sono validi per Pranzi/Cene a partire da un minimo di 8 ospiti.

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. Acconto da concordare.



 **APERITIVO DI BENVENUTO CON STUZZICHINO + 5€** 

VINI e CANTINA

Vino della casa da concordare

Oppure: Possibilità di scegliere al momento dalla nostra cantina

Oppure: Abbinamento cibo/vino ad ogni portata a persona (+4€a portata)

Menu di Primavera

PROPOSTE 2019

LA CAVA DEI SAPORI - COMO

 . PESCE .

ANTIPASTO DA SCEGLIERE TRA:

Tentacolo di totano scottato
spuma di patate e olive taggiasche

Carpaccio di Ricciola fresca
fiori di zucca, capperi fritti e acciuga

Tartare di gamberi (+2€)
con stracciata di bufala e pomodorino

PRIMO DA SCEGLIERE TRA:

Panzerotti di cernia
vellutata di rucola, mandorle e lampone

Orecchiette ripiene al ratatouille
crudità di mare e fumetto allo zafferano

SECONDO DA SCEGLIERE TRA:

Tagliata di Tonno in crosta di papavero

Trancio di ombrina
in brodo di pesce, fave fresche e cereali

Filetto di rombo chiodato
gratinato alla bottarga e crema di zucchine

. CARNE . 

ANTIPASTO DA SCEGLIERE TRA:

Tagliere di salumi misto all'italiana

Speck d'oca mantecato
con insalata di asparagi e uovo croccante

Tartare di Angus alla mediterranea

PRIMO DA SCEGLIERE TRA:

Risotto al parmigiano
salsiccia cruda di bufalo e porto

Raviolo di vitello con robiola ai tre lattini
aceto balsamico e nocciole

Gnocchi ripieni di stracchino
al ragù di faraona e mirtilli

SECONDO DA SCEGLIERE TRA:

Filetto di Maialino in cotoletta
purea di patate erbe aromatiche e bacon

Tagliata di manzo garronese con patate al forno

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



. VEGETARIANO .

ANTIPASTI

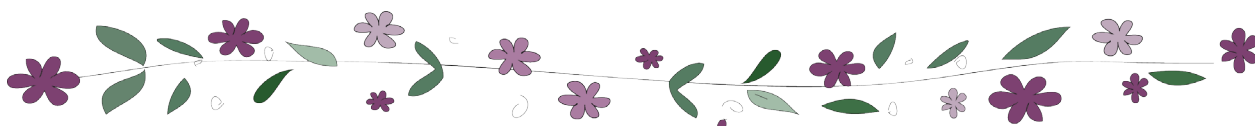
Fiori di zucca gratinati ripieni di burrata con crostone di segale

PRIMO

Risotto al parmigiano asparagi e lime

SECONDO

Orto Vegano, piatto completo con variazione di verdure



DESSERT

Torte

Pandispagna ai frutti di bosco o al cioccolato / Millefoglie alla frutta o al cioccolato

Dessert Monoporzione

Panna cotta Lavanda e Lamponi / Tiramisù

È possibile portare torte non di nostra produzione, solo se in possesso di scheda tecnica degli allergeni (+1,5€ cad. servizio)