

La Cava dei Sapori

Menu'

Stagione dei Fiori 2019

aperitivo della Cava

Bocconi di polpo, crema di patate alle olive taggiasche *4-7-8
Calice di Durello Spumante Brut - Torre dei Vescovi

STUZZICHINO & APERITIVO € 9,50

..gli antipasti dello Chef..

. PESCE .

€15

. CARNE .

La Tartare della Cava

* comunicare eventuali allergie

*1-2-3-4-7
-8-9-11-13

Calamaro

dolce e salato
con gratin di pistacchio

Sella di coniglio marinato

crosta di culatello
e crema etrusca

*1-9-12

*3-4-7-14

Tagliata di ricciola scottata

maionese allo zenzero
vongole e piselli

Crudo di vitello

in salsa tonnata,
provola e bitter

*3-4-7

insalate speciali

. PESCE .

€ 11,5

. CARNE .

*2

Insalata di gamberi

con frutta esotica
(gamberi al vapore)

Insalata di primavera

con mela verde, sciroppo di tarassaco
e foie gras grattugiato

*7

orto vegano

Piatto completo con variazione di verdure *1-5-6-8

verdure in pastella

insalata di germogli, misticanza marinata

carotine saltate, finocchio e mela

acqua d'asparago

tofu affumicato e pomodoro confit

€ 17

tagliere di formaggi

*7-8

Formaggi locali ed europei

Tagliere Classico - 5 tipi € 15,50

Tagliere Mignon - 3 tipi € 10,50

tagliere di salumi

*7

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.SESAMO - 12.SO2 - 13.LUPINI - 14.MOLLUSCHI

* Alcuni dei nostri prodotti potrebbero contenere alimenti abbattuti in casa e conservati a -18°C

..i primi fatti in casa..

. PESCE .

€ 15

. CARNE .

*2-4-7-9-14

Risotto (min 2 persone)
capesante, avocado e lime
€ 18

Tronchetti ripieni ai finferli
mousse di porchetta e
sedano crudo

*1-3-7-9

*1-2-7-8-11

Tagliatelle al basilico
gamberi crudi ed essiccati,
pomodoro e stracciatella

Cappelletti d'anatra
ripieni alla santoreggia
con ciliegie dolci

*1-3-7-9

. VEGETARIANO .

Bottoni di patate, robiola, asparago e lino *1-7-8-11
€ 14

..i Secondi della Cava..

. PESCE .

€ 24

. CARNE .

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

Costolette e fondo d'agnello
purè, tuorlo e pepe

*(1)-3-7-8
9-10-11

*(1)-2-4

Filetto di rombo
fiori di zucca ripieni alle verdure
fumetto di pesce allo zafferano e miglio soffiato

Filetto di Bufalo
cipolla caramellata, melanzana e
salsa d'Amatrice

*7

*(1)-2-4-5

Frittura mista della Cava
scampo, gamberone, calamari
filetto del giorno, verdure in pastella

Tagliata di angus australiano
*senza contorno

*7

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 LA 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 CALICI 50 €
3 PORTATE con 3 CALICI 60 €
4 PORTATE con 4 CALICI 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.SESAMO - 12.SO2 - 13.LUPINI - 14.MOLLUSCHI

* Alcuni dei nostri prodotti potrebbero contenere alimenti abbattuti in casa e conservati a -18°C