

# *La Cava dei Sapori*

*Cava & Pizza*

Pizzerie Alleanza Slow Food

[ ITALIANO ]

## L'IMPASTO DELLA CAVA

LIEVITAZIONE CON LIEVITO MADRE: A bassa temperatura da 48 a 72 ore

FARINE ITALIANE: Farina di farro integrale, Farina d'avena integrale, Farina di lino, Farina di germe di grano, Farina di frumento maltato, Farina di grano tenero tipo 0, Farina di grano duro siciliano Senatore Cappelli.

ALTRI INGREDIENTI: estratti di bucce d'uva e di olive italiane, acqua minerale naturale oligominerale, sale, olio extra vergine d'oliva italiano - COTTURA IN FORNO a GAS/LEGNA

AVVISO: POSSIBILE PRESENZA DI ALLERGENI NELL'IMPASTO PERCHE' PRODOTTO NEL NOSTRO LABORATORIO DOVE VENGONO UTILIZZATE ATTREZZATURE A CONTATTO CON: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO E SEMI DI PAPAVERO .

## CLASSICHE ALL'ITALIANA

tutte con Pomodoro e Mozzarella

*1	<b>Marinara</b> aglio e origano € 6 (no mozzarella)	<b>Prosciutto e funghi</b> € 8	*1-7
*1-7	<b>Margherita</b> € 7	<b>Salame Piccante</b> € 8.5	*1-7
*1-4-7	<b>Napoli</b> acciughe e origano € 7	<b>Quattro Stagioni</b> € 9.5	*1-7
*1-7	<b>Prosciutto Cotto</b> € 7.5	<b>Quattro Formaggi</b> € 9.5	*1-7
*1-7	<b>Vegetariana</b> con verdure miste al forno fatte in casa € 9.5	<b>Calzone Liscio</b> al prosciutto € 8	*1-7

## Storiche

tutte con Pomodoro e Mozzarella

*1-7	<b>Rustichetta</b> prosciutto e carciofi € 9	<b>Appetitosa</b> salsiccia, funghi e grana € 11	*1-7
*1-7	<b>Regina Margherita</b> bufala e pomodori datterino € 10	<b>Valtellina</b> bresaola punta d'anca, porcini e rucola € 12.5	*1-7
*1-7	<b>Fumé</b> provola affumicata e porcini € 10	<b>Strepitosa</b> pancetta croccante, carciofi e olive € 12.5	*1-7

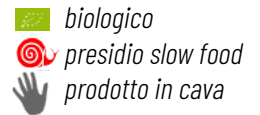
Coperto € 3

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  
I piatti contrassegnati con (\*), possono contenere prodotti freschi elaborati nella nostra cucina, abbattuti e conservati a -18°

Oppure, piatti dove vengono utilizzati alimenti con materie prime congelate o surgelate all'origine

## LE SPECIALI



€ 14.5

\*1-4-7

**Cava Slow**

Pizza rossa in crosta di papavero - Burrata fresca, olio al basilico, scorze d'arancia  
filetti di alici di Cetara, colatura di alici di Cetara 🌀 *presidio slow food*

€ 13.5

\*1-7

**Campana Slow**

Pizza a pasta alta - Pomodoro, mozzarella di bufala e fiordilatte, olio al basilico  
olio extravergine d'oliva italiano biologico (Az.Fiorano - Marche) *presidio slow food* 🌀 🇪🇺

\*1-4-7

**Mediterranea Slow**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe del mediterraneo  
olive della riviera ligure cipolla rossa, origano, datterino e  
capperi di Salina (Az. Agr. Virgona) 🌀 *presidio slow food*

€ 14

\*1-7

**Australiana**

Pizza bianca - Mozzarella fiordilatte, mostarda di cipolla rossa di Tropea 🖐️  
pancetta della Tesa croccante e gorgonzola

\*1-7

**'48 Slow**

Pizza bianca - Mozzarella fiordilatte, speck d'oca affumicato, spuma di parmigiano e  
tartufo confettura di pere, 🖐️ parmigiano reggiano da vacca bianca  
modenese 48 mesi (Az.Agr. Santa Rita) 🇪🇺 🌀 *presidio slow food*

\*1-7

**Ribelle**

Pizza bianca - Mozzarella fiordilatte, bitto della Valtellina Dop  
lonzino di Madesimo (Ma!Officina Gastronomica), Braulio ridotto e crema di ricotta e coste

\*1-4-7

**Slow Lake**

Pizza bianca - Missoltino del lago di Como essiccato al sole  
(Fantoni Pamela - Bellagio) 🌀 *presidio slow food* crema di carciofi, carciofi e  
zincarin di capra al prezzemolo 🇪🇺 (Casale Rocolo - Binago)

\*1-4-7

**Gambero Verde**

Pizza rossa - Gamberi, pomodorini datterino, pesto di canapa 🇪🇺 rucola

\*1-2-4-13

**PesceFresco**

Pizza rossa - Pomodoro, calamaretti, gamberi, trancetti di pesce  
(il pesce può variare in base alla disponibilità del fresco)

€ 12.5

\*1

**Focaccia Vegana**

Focaccia in crosta di papavero - Verdure al forno, patate, cipolla rossa, crema di  
carciofi, erbe aromatiche, datterino, aglio  
(alcune verdure possono variare in base alla disponibilità)

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  
I piatti contrassegnati con (\*), possono contenere prodotti freschi elaborati nella nostra cucina, abbattuti e conservati a -18°

Oppure, piatti dove vengono utilizzati alimenti con materie prime congelate o surgelate all'origine

*La Cava dei Sapori*

*Cava & Pizza*

Italian Pizzerie Slow Food Movement

[ ENGLISH ]

**HOMEMADE PIZZA DOUGH**

THE DOUGH LEAVENED: at low temperature from 48 to 72 hours

ITALIAN FLOUR: spelled, oats, linen, wheat germ, malted wheat, wheat 0 tipe, Sicilan durum wheat (Senatore Cappelli)

OTHER INGREDIENTS: peel grapes Mineral water, natural yeast, salt and olive oil - BAKING IN GAS / WOOD OVEN

ATTENTION: POSSIBLE PRESENCE OF ALLERGENS IN THE MIXER WHY PRODUCED IN OUR WORKSHOP, WHERE EQUIPMENT IS USED IN CONTACT WITH: CEREALS CONTAINING GLUTEN, EGGS, PEANUTS, SOY, MILK, LACTOSE, NUTS, SESAME SEEDS AND POPPY SEEDS..

**CLASSIC ITALIAN PIZZAS**

with tomato sauce and mozzarella

*1	<b>Marinara</b> garlic and oregan € 6 (no mozzarella, just tomato sauce)	<b>Prosciutto e funghi</b> ham and mushrooms € 8	*1-7
*1-7	<b>Margherita</b> € 7	<b>Salame Piccante</b> spicy salami € 8.5	*1-7
*1-4-7	<b>Napoli</b> anchovies and oregan € 7	<b>Quattro Stagioni</b> ham, mushrooms olives and artchokes € 9.5	*1-7
*1-7	<b>Prosciutto Cotto</b> boiled ham € 7.5	<b>Quattro Formaggi</b> four selection of cheese € 9.5	*1-7
*1-7	<b>Vegetariana</b> with roasted vegetables € 9.5	<b>Calzone Liscio</b> with boiled ham € 8	*1-7

*Our historical Pizzas*

with tomato sauce and mozzarella

*1-7	<b>Rustichetta</b> boiled ham and artichokes € 9	<b>Appetitosa</b> sausages, champignon mushrooms and parmesan € 11	*1-7
*1-7	<b>Regina Margherita</b> bufalo milk mozzarella and cherry tomatoes € 10	<b>Valtellina</b> bresaola, porcini mushrooms and rocket € 12.5	*1-7
*1-7	<b>Fumé</b> smoked provola cheese and porcini mushrooms € 10	<b>Strepitosa</b> crispy bacon, artichokes and olives € 12.5	*1-7

Cover € 3

In case of food allergies please notify us and make arrangements with 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.SO2 - 13.LUPINI - 14.MOLLUSC

The dishes marked with (\*) may contain fresh products prepared in our kitchen, chilled and stored at -18 °

Or where plates are used with frozen foods or frozen raw materials origin

# pizza's Menu'

## OUR SPECIAL PIZZA



€ 14.5

**Cava Slow**

\*1-4-7 Red pizza in poppy crust - Fresh burrata, basil oil, orange peel, Cetara anchovy fillets  
Cetara anchovy sauce slow food

€ 13.5

\*1-7

**Campana Slow**

Raised rim pizza - Tomato sauce, mozzarella, basil oil, italian biological olive oil

\*1-4-7

**Mediterranea Slow**

Tomato sauce, mozzarella, mediterranean anchovies Riviera Ligure olives  
red onions, oregan, cherry tomato and Salina's capers

€ 14

\*1-7

**Australiana**

White pizza - Mozzarella, Tropea's red onions mustard   
crisp bacon of Brianza area and gorgonzola cheese

\*1-7

**'48 Slow**

White pizza - Mozzarella, smoked goose speck, parmesan foam and  
truffle pear jam, white cow parmesan from Modena 48 months

\*1-7

**La Ribelle Slow**

White pizza - Madesimo's lonzino ham, reduced Braulio, ricotta and cabbage cream  
Bitto Storico Ribelle Cheese

\*1-4-7

**Slow Lake**

White Pizza - Missoltino ( Typical dried Fish of Como Lake)   
artichoke cream, goat's zincarlin with parsley

\*1-4-7

**Gambero Verde**

Red pizza - Steamed prawns, cherry tomatoes, rocket hemp pesto

\*1-2-4-13

**PesceFresco**

Red pizza - Tomato sauce, squids, octopus, shrimps and fish slices

€ 12.5

\*1

**Focaccia Vegana**

Focaccia in poppy crust - Roasted vegetables, potatoes, red onion, artichoke cream  
aromatic herbs, datterino tomatoes, garlic

In case of food allergies please notify us and make arrangements with 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.SO2 - 13.LUPINI - 14.MOLLUSC

The dishes marked with (\*) may contain fresh products prepared in our kitchen, chilled and stored at -18 °

Or where plates are used with frozen foods or frozen raw materials origin