

La Cava dei Sapori

Menu'

IL RITORNO DEI SAPORI 2020

[ITALIANO]

CAVA

APERITIVO DELLA CAVA

* 2-7-11

Fiori di zucca con gamberi, burrata e semi
Trento Doc - Extra Brut - Levii

STUZZICHINO & APERITIVO € 9,5

..gli antipasti dello Chef..

. PESCE .

€15,5

. CARNE .

*4-7-14

Capesante scaloppate

in zuppa di asparagi e vongole

Vitello scottato

spuma ai fiori di zucca e
riso venere

*5-7-9

*3-4-(5)

Medaglioni di polpo

insalata russa scomposta e capperi

Millefoglie

patè di bufalo e il suo carpaccio
porchetta e fichi

*1-5-9-12

La Tartare della Cava

* varia ogni giorno
di carne o di pesce - da 15 a 20€

insalate speciali

. PESCE .

€11,5

. CARNE .

*2

Insalata di gamberi

con frutta esotica

Insalata al foie gras

mela e sciroppo di tarassaco

*7

orto vegano

€ 17,5

Piatto completo con variazione di verdure *1-5-6-8-9

verdure in pastella
con gel al lime

misticanza marinata, asparago
carotine saltate, finocchio e mela
tofu affumicato e pomodoro confit

estratto di mela e
sedano

TAGLIERE DI FORMAGGI

*7-8 Formaggi italiani ed europei

Tagliere Classico - 5 tipi € 15,5

Tagliere Mignon - 3 tipi € 10,5

TAGLIERE DI SALUMI

Misto di salumi selezionati *7

Tagliere Classico - 5 tipi € 22 (2persone)

Tagliere Mignon - 3 tipi € 15 (1persona)

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.

. PESCE .

€15,5

. CARNE .

*1-2-3-4-7-14 **Fettuccine al lime**
con gamberi crudi, menta e
asparagi di mare

Plin di fegato d'anatra *1-3-5-7-9-12
al rabarbaro

*2-4-5-7-9-12-14 **Risotto al rosè**
sambuco, frutti di mare cotti e crudi
(min. 2 persone €18cad)

Sfere ai cereali *1-3-5-7-9-12
bue speziato, culatello e timo

. VEGETARIANO .

*1-3-7 **Bottoni**
alla caprese di bufala

. TRADIZIONALE .

Spaghetto *1-3-7
alla Carbonara

*..i Secondi della Cava..***. PESCE .**

€ 24

. CARNE .

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

Guancia di vitello *(1)-9-12
spinacino, tartufo, foie gras e sherry

*1-2-4-7-12 **Ricciola**
in fumetto di pesce, fave e ricotta

Agnello in tre cotture *3-5-9-12
e crema al gulasch

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

Tagliata di angus della Cava *7
*senza contorno

CONTORNI

Patate saltate alle erbe - Verdure miste al forno - Patatine fritte € 5,5
Verdure in pastella - Insalata mista € 6,5 (*1-5)

MENU' DEGUSTAZIONE

Menù degustazione vino - cibo scelto **dal sommelier EMANUELE RIVA e dallo chef ERNEST DEDGJONAJ**
Servito solo per la totalità del tavolo, il menù comprende coperto, acqua e un Cru di caffè

2 PORTATE
2 CALICI - 50€

3 PORTATE di cui un DESSERT
3 CALICI - 60€

4 PORTATE
4 CALICI - 70€

. ANTIPASTO DEL SOMMELIER .**. PRIMO DELLO CHEF .****. SECONDO... ME .****. DOLCE E DOLCEZZA .**

Coperto € 3

In caso di intolleranze e/o allergie alimentari vi invitiamo a comunicarlo e prendere accordi con il personale di sala.

La Cava dei Sapori

Menu

THE RETURN OF FLAVORS 2020

[ENGLISH]

CAVIA

CAVA'S APERITIF

*2-7-11

Seeds coated pumpkin flowers - with shrimps and Burrata
Trento Doc - Extra Brut - Levii

APPETIZER & DRINK € 9,50

*.. Chef's starts ..***. FISH .**

€15,5

. MEAT .

*4-7-14

Sliced scallops

in asparaguses soup and clams

Veal carpaccio

*5-7-9

with pumpkin flowers mousse and black rice

*3-4-(5)

Octopus medallions

with russian salad cream and capers

Millefeuille

*1-5-9-12

with buffalo pate, buffalo carpaccio roast pork and figures

Cava's Tartares

*of meat or fish

varies every day from 15 to 18 €

*special salads***. FISH .**

€11,5

. MEAT .

*2

Shrimps salad

with caribbean fruits

Foie gras salad

*7

apple, pomegranate and dandelion syrup

vegan dish

€ 17,5

Complete course with variation of vegetables *1-5-6-8-9battered fried
vegetables
with limemarinated salad, artichoke
sauté carrots, fennel and apple,
smoked tofu and tomato confitapple and celery
extract**CHEESE CUTTING BOARD**

*7-8 **Selection of local and European
 Cheeses with homemade fruit jam**
 Classic - 5 types from €15,5
 Mignon - 3 types from €10,5

COLD CUTS BOARD

Mixed salami selection *1
 Classic - 5 types from € 20 (2people)
 Mignon - 3 types from € 15 (1people)

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

. FISH .

€15,5

. MEAT .

*1-2-3-4-7-14

Lime fettuccinewith raw shrimps, mint and
sea asparaguses**Duck liver plin**

with rhubarb

*1-3-5-7-9-12

*2-4-5-7-9-12-14

Risottocooked in rosè wine, with
elderberry and raw/cooked seafood
(min. 2 people cad 18€)**Cereals in a spheric way**with spiced beef,
salted pork and thyme

*1-3-5-7-9-12

. VEGETARIAN .

. TRADITIONAL .

*1-3-7

Bottoni

alla caprese di bufala

Carbonara

spaghetti

*1-3-7

.. cava's main courses ..

. FISH .

€ 24

. MEAT .

Catch of the day

(sliced fish)

* Please, inform our staff of any allergies

Veal cheek

*(1)-9-12

with spinach, truffle
foie gras and sherry

*1-2-4-7-12

Amberjackin fish soup, broad beans and ricotta
cheese**Three times cooked lamb**

*3-5-9-12

with goulash cream

*(1)-2-4-5

Mixed fried seafoodnorway lobsters, prawns, squids
filet of the day and vegetables tempura
norway scampi and fried vegetables**Sliced angus**

*7

* without side dishes

SIDE DISHES

Roasted potatoes rosemary - french fried - Roasted vegetables € 5,5

Vegetables tempura - Mixed salad € 6,5 (*1-5)

TASTING MENUWine tasting menu - food chosen by the **Sommelier** Emanuele Riva and the **Chef** Ernest Dedgjonaj
Served only for whole table, this menu includes cover charge, water and a coffee Cru2 COURSES
2 wine glasses - € 503 COURSES one of which DESSERT
3 wine glasses - € 604 COURSES
4 wine glasses - € 70

. ANTIPASTO DEL SOMMELIER .

. PRIMO DELLO CHEF .

. SECONDO... ME .

. DOLCE E DOLCEZZA .

Cover € 3

In case of food allergies please notify us and make arrangements with the waiting staff: