

# *La Cava dei Sapori*

*Menu'*

IL RITORNO SEI SAPORI

[ ITALIANO ]

*..gli antipasti dello Chef..***. PESCE .**

€15,5

**. CARNE .**\*7 **Calamaro al burro**  
con daikon e papavero**Composizione d'anatra** \*1-3-7-9-12  
in spuma di pizzocchero\*3-14 **Medaglioni di polpo**  
ai sentori di insalata russa**Cervo in salsa speziata** \*1-5-7-9-12  
con polenta in due maniere**La Tartare della Cava**\* varia ogni giorno  
di carne o di pesce - da 16,5 a 20€*insalate speciali***. PESCE .**

€12,5

**. CARNE .**\*2 **Insalata di gamberi**  
con frutta esotica**Insalata di spinaci** \*7-11-12  
foie gras, patè tartufato e vino ridotto*orto vegano*

€ 17,5

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

verdure in pastella con gel al lime	misticanza marinata, carciofo carotine saltate, finocchio e mela tofu affumicato, pomodoro confit e chips di zucca	estratto di mela e sedano
--	--	------------------------------

**TAGLIERE DI SALUMI**\*1 **Misto di salumi selezionati**

Classico - 5 tipi € 22,5 (2persone)

Mignon - 3 tipi € 15,5 (1persona)

**TAGLIERE DI FORMAGGI****Formaggi italiani ed europei** \*7-8

Classico - 5 tipi € 15,5

Mignon - 3 tipi € 10,5

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 .**

\*1-3-4-14 **Tagliatelle agrumate**  
zafferano, crema di vongole e ricciola

**Risotto al timo** \*7-9-12  
con genovese di cinghiale  
(min. 2 persone €18cad)

\*2-7-9-12 **Zuppa di ceci**  
baccalà e crostacei

**Cappelletti di bue** \*1-3-9-12  
con porcini stufati

**. VEGETARIANO .**

\*1-3-7 **Bottoni al roquefort**  
barbabietola e caffè

**. TRADIZIONALE .**

**Spaghetto** \*1-3-7  
alla Carbonara

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

€ 24

**. CARNE .**

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

**Filetto di bufalo** \*3-7-9  
in crosta di pistacchio  
con salse bordolese e bernese

\*1-3-4-5-14 **Triglia ripiena**  
vellutata di molluschi, verdure e arancia.

**Maialino** \*6-9-12  
in tre cotture

\*(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 - Insalata mista € 6,5 (\*1-5)

**MENU' DEGUSTAZIONE**

Menù degustazione vino - cibo scelto **dal sommelier EMANUELE RIVA e dallo chef ERNEST DEDG-JONAJ**  
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.