

Menu'

IL RITORNO DEI SAPORI 2021

[ITALIANO]

The logo for Lacava, featuring a stylized grey 'L' on the left and the word 'CAVA' in a bold, grey, sans-serif font to its right.

WWW.LACAVADEISAPORI.IT
COMO

APERITIVO DELLA CAVA

STUZZICHINO & APERITIVO € 10,5

Polpo arrostito con spuma di patate
limone e granella di pistacchio

*7-8-14

Franciacorta Blanc de Blancs - Vigneti Cenci*..gli antipasti dello Chef..***. PESCE .**

€16

. CARNE .

*4-6-7-8

Ricciola

salsa rosa, lime e quinoa

Carpaccio di filetto affumicato

*7-12

tartufo nero, parmigiano e
verdure in carpione

*1-3-4-12-14

Capesantein crema di fave
finocchio, menta e mela verde**Battuta d'oca**

*1-3-7

spuma di ricotta e fiori di zucca
con uovo e orzo**La Tartare della Cava*** varia ogni giorno
di carne o di pesce - da 16,5 a 20€*insalate speciali***. PESCE .**

€13

. CARNE .

*2

Insalata di gamberi

con frutta esotica

Insalata di rucola

*7-11

foie gras e pesche

orto vegano

€ 20

Piatto completo con variazione di verdure *1-5-6-8-9verdure in pastella
con gel al limetofu affumicato, misticanza marinata
mela e finocchio
carotine saltate e pomodoro confitestratto 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 .

€16

. CARNE .

*1-2-4-7-9-12

Fregola

crostacei, capperi e zenzero

Ravioli al guanciale

*1-3-7-9-12

con tartare di bue

*1-3-4-7-12-14

Fettuccineombrina, asparago verde e
cremoso al riccio di mare**Risotto**

*7-12-9

ai fiori di santoreggia
battuta di cervo (min. 2 persone €20cad)**. VEGETARIANO .**

*1-3-7

Bottoni di caprese

pomodoro, burrata e basilico

. TRADIZIONALE .**Spaghetto**

*1-3-7

alla Carbonara

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

€ 25

. CARNE .**Pescato del Giorno***

(Filetto al trancio)

* comunicare eventuali allergie

Lombo d'agnello

*7-9-12

millefoglie di patate, cipollotti e
petali di segale

*2-4-7-9-12

Trancio di rombo

in zuppetta di mare e creme fraiche

Picanha di fassona

*1-7-9-12

cannolo, funghi finferli e
ratatouille di verdure

*(1)-2-4-5

Frittura mista della Cavascampo, 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' DEGUSTAZIONEMenù 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 caffè2 PORTATE
2 CALICI - 50€3 PORTATE di cui un DESSERT
3 CALICI - 60€4 PORTATE
4 CALICI - 75€**. 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.

Menu'

THE RETURN OF FLAVORS 2021
[ENGLISH]


WWW.LACAVADEISAPORI.IT
COMO

CAVA'S APERITIF

APPETIZER & DRINK € 10,5

Roasted octopus with potato mousse
lemon and chopped pistachios

*7-8-14

Franciacorta Blanc de Blancs - Vigneti Cenci

.. Chef's startses ..

. FISH .

€16

. MEAT .

*4-6-7-8

Amberjack

pink sauce, lime and quinoa

Smoked fillet carpaccioblack truffle, parmesan and
soaked vegetables

*7-12

*1-3-4-12-14

Scallopsin cream of broad beans and fennel
mint and green apple**Goose marinated**mousse of ricotta
courgette flowers with egg and barley

*1-3-7

Cava's Tartares

*of meat or fish

varies every day from 16,5 to 20 €

special salads

. FISH .

€13

. MEAT .

*2

Shrimps salad

with caribbean fruits

Rocked salad

foie gras and peaches

*7-11

vegan dish

€ 20

Complete course with variation of vegetables *1-5-6-8-9battered fried
vegetables with limesmoked tofu, marinated salad
apple and fennel
sauteed carrots and confit tomatoapple and celery
extract

COLD CUTS BOARD

*7

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

CHEESE CUTTING BOARD

Italian and European cheeses

*7-8

Classic - 5 types from €15,5
Mignon - 3 types from €10,5

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 .

€16

. MEAT .

*1-2-4-7-9-12 **Fregola pasta**
shellfish, capers and ginger

Ravioli with bacon *1-3-7-9-12
and beef tartare

*1-3-4-7-12-14 **Fettucine**
croaker, green asparagus e
creamy with sea urchins

Risotto *7-12-9
with savory flowers
and marinated deer (min. 2 people cad 18€)

. VEGETARIAN .

. TRADITIONAL .

*1-3-7 **Caprese buttons**
tomato, burrata and basil

Carbonara *1-3-7
spaghetti

.. cava's main courses ..

. FISH .

€ 25

. MEAT .

Catch of the day

(sliced fish)

* Please, inform our staff of any allergies

Loin of lamb

*7-9-12

millefeuille of potatoes, spring
onions and saracen

*2-4-7-9-12 **Turbot steak**
in seafood soup and creme fraiche

Picanha *1-7-9-12
cannoli, chanterelle mushrooms e
vegetable ratatouille

*(1)-2-4-5 **Mixed fried seafood**
norway lobsters, prawns, squids
filet of the day and vegetables tempura
norway scampi and fried vegetables

Sliced angus *7
* without side dishes

SIDE DISHES

(* 1-5)

Roasted potatoes rosemary - french fried - Roasted vegetables €5,5 - Mixed salad €6,5

TASTING MENU

Wine 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 Cru

2 COURSES
2 wine glasses - € 50

3 COURSES one of which DESSERT
3 wine glasses - € 60

4 COURSES
4 wine glasses - € 75

. 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: