



CAVIA



Menu'

MENU' DEGUSTAZIONE CIBO & VINO

Chef ERNEST DEDGJONAJ - **Sommelier** EMANUELE RIVA
SERVITO PER LA TOTALITÀ DEL TAVOLO

3 PORTATE CON VINO
ANTIPASTO • PRIMO • DESSERT
60€

4 PORTATE CON VINO
COMPLETO
75€

5 PORTATE CON VINO
COMPLETO CON APERITIVO
85€

APERITIVO DELLA CAVA

STUZZICHINO & APERITIVO € 11.5

Polpo alla paprica, mousse di ceci, arancio e peperoncino *5-14

Principessa Blanc de Blancs - Luretta

..gli antipasti dello Chef..

. PESCE .

€16.5

. CARNE .

La Tartare della Cava

* varia ogni giorno
di carne o di pesce - da 16 a 22.5€

Anatra

*5-7-9-12

gel al vino rosso, indivia e mela verde

*2-4-14

Frutti di mare

acqua di vongole, zenzero e limone

Vitello

*7-8

nocciola cremosa, carciofo e melagrana

insalate speciali

. PESCE .

€13.5

. CARNE .

*2

Insalata di gamberi

frutta esotica

Insalata di rucola

foie gras e pera

*7-11

TAGLIERE DI SALUMI

Misto di salumi selezionati

Classico - 5 tipi € 22,5 (2persone)

TAGLIERE DI FORMAGGI

Formaggi italiani ed europei *7-8

Classico - 5 tipi € 15,5

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.

*..i primi fatti in casa..***. PESCE .**

€17,5

. CARNE .

*3-4-7-9 **Fettuccine etrusche**
crudo di ricciola, bottarga greca e lime

Ravioli di faraona e caldarroste *3-7
porcino, mirtillo e lemongrass

*2-7-12 **Risotto agli scampi**
erbe spontanee e bergamotto
(min. 2 persone €22,5 cad)

. VEGETARIANO .
Bottoni al blu di bufalo *7-8
zucca, caffè e pinoli

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

€ 25

. CARNE .

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

Controfiletto di cervo *7-12
polenta risottata e pak choi speziato

*3-7 **Carbonaro**
in due cotture
burro acido, sedano rapa e caviale di trota

Tagliata della Cava *7
*senza contorno 30€

orto vegano

€ 20

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

tofu affumicato, misticanza marinata
mela e finocchio, carciofo
carotine saltate e pomodoro confit, estratto di mela e sedano

CONTORNI

Patate saltate alle erbe - Verdure miste al forno - Insalata mista € 6,5

(*5)

QUESTO MENÙ È L'IMPEGNO DELLA CAVA DEI SAPORI AD ADERIRE AL PROGRAMMA :



Coperto € 3

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