



**LACAVA**

CENE AZIENDALI/PRIVATE . EVENTI . BANCHETTI

# MENÙ TRE PORTATE

**APERITIVO DI BENVENUTO CON BOLLICINA E STUZZICHINO IN ABBINAMENTO + 10€**

## **. CARNE .**

50 €

### **ANTIPASTO**

#### **Fassona**

insalata di asparagi . uovo croccante  
riduzione di Porto

## **. PESCE .**

55 €

### **ANTIPASTO**

#### **Polpo arrosto**

salsa barbeque . cremoso ai fiori di zucca  
crumble ai semi di lino

### **PRIMO DA SCEGLIERE TRA:**

**Risotto ai fiori di zucca**  
salsiccia di Bra . caprino  
polvere di erba limoncina

**Cremoso di carbonara**  
chiodini

### **PRIMO DA SCEGLIERE TRA:**

**Risotto agli asparagi**  
gambero rosso di Mazara del Vallo . lime

**Ravioli ripieni di calamari**  
cremoso alle erbe selvatiche  
lemongrass

### **DESSERT**

**Millefoglie**  
ai frutti di bosco

### **DESSERT**

**Chantilly**  
ai frutti di bosco

### **IN AGGIUNTA A SCELTA**

**Tagliere di salumi e sciatt valtellinesi**  
25€ a tagliere

**Tartare di pesce**  
25€ a piatto

È possibile portare torte non di nostra produzione, solo se in possesso di scheda tecnica degli allergeni (+2€ cad. servizio Torta)

- DISPONIBILI ANCHE PIATTI VEGETARIANI, VEGANI E GLUTEN FREE DA CONCORDARE ANTICIPATAMENTE -

### **VINI & CANTINA**

Possibilità di scegliere al momento dalla nostra cantina  
Oppure: Abbinamento cibo/vino ad ogni portata a persona

**I PREZZI SONO VALIDI PER PRANZI/CENE A PARTIRE DA UN MINIMO DI 8 PERSONE,  
LA SCELTA DEL MENÙ DEVE ESSERE UGUALE PER TUTTI GLI OSPITI, EVENTUALI VARIAZIONI SARANNO CALCOLATE A PARTE.**

Tutti i nostri Menù comprendono Coperto, Acqua e Caffè.

Il Pane, la pasta fresca e i dessert sono tutti fatti in casa. Disponibile Vino della casa.  
In caso di intolleranze o allergie saranno disponibili dei piatti personalizzati (da concordare anticipatamente).  
Per eventuali defezioni da parte dei partecipanti, senza il preavviso di un giorno,  
verrà addebitato l'importo pattuito al momento della prenotazione. Acconto da concordare.

# MENÙ QUATTRO PORTATE

**APERITIVO DI BENVENUTO CON BOLLICINA E STUZZICHINO IN ABBINAMENTO + 10€**

## . CARNE .

65 €

### ANTIPASTO

**Fassona**  
insalata di asparagi . uovo croccante  
riduzione di Porto

### PRIMO DA SCEGLIERE TRA:

**Risotto ai fiori di zucca**  
salsiccia di Bra . caprino  
polvere di erba limoncina

**Cre moso di carbonara**  
chiodini

### SECONDO

**Guancia di maialino Iberico**  
purea di patate affumicata  
pistacchio croccante

### DESSERT

**Millefoglie**  
ai frutti di bosco

## . PESCE .

65 €

### ANTIPASTO

**Polpo arrosto**  
salsa barbeque . cremoso ai fiori di zucca  
crumble ai semi di lino

### PRIMO DA SCEGLIERE TRA:

**Risotto agli asparagi**  
gambero rosso di Mazara del Vallo. lime

**Ravioli ripieni di calamari**  
cre moso alle erbe se selvatiche  
lemongrass

### SECONDO

**Ombrina gratinata**  
mousse alla scarola . lemongrass  
cremble ai cereali

### DESSERT

**Millefoglie**  
ai frutti di bosco

## IN AGGIUNTA A SCELTA

**Tagliata di Angus**  
+ 5€

**Grigliata di pesce**  
+ 5€

È possibile portare torte non di nostra produzione, solo se in possesso di scheda tecnica degli allergeni (+2€ cad. servizio Torta)

- DISPONIBILI ANCHE PIATTI VEGETARIANI, VEGANI E GLUTEN FREE DA CONCORDARE ANTICIPATAMENTE -

## VINI & CANTINA

Possibilità di scegliere al momento dalla nostra cantina.  
Oppure: Abbinamento cibo/vino ad ogni portata a persona

**I PREZZI SONO VALIDI PER PRANZI/CENE A PARTIRE DA UN MINIMO DI 8 PERSONE, LA SCELTA DEL MENÙ DEVE ESSERE UGUALE PER TUTTI GLI OSPITI, EVENTUALI VARIAZIONI SARANNO CALCOLATE A PARTE.**

Tutti i nostri Menù comprendono Coperto, Acqua e Caffè.

Il Pane, la pasta fresca e i dessert sono tutti fatti in casa. Disponibile Vino della casa. In caso di intolleranze o allergie saranno disponibili dei piatti personalizzati (da concordare anticipatamente). Per eventuali defezioni da parte dei partecipanti, senza il preavviso di un giorno, verrà addebitato l'importo pattuito al momento della prenotazione. Acconto da concordare.



MENÙ MISTO 5 PORTATE CARNE E PESCE

**LACAVA**

CENE AZIENDALI/PRIVATE . EVENTI . BANCHETTI

# MENÙ CINQUE PORTATE MISTO

**APERITIVO DI BENVENUTO CON BOLLICINA E STUZZICHINO IN ABBINAMENTO + 10€**

70 €

## ANTIPASTI

**Polpo arrosto**  
salsa barbeque . cremoso ai fiori di zucca  
crumble ai semi di lino

**Fassona**  
insalata di asparagi . uovo croccante  
riduzione di Porto

## PRIMO

**Risotto ai fiori di zucca**  
salsiccia di Bra . caprino  
polvere di erba limoncina

## SECONDO

**Guancia di maialino Iberico**  
purea di patate affumicata  
pistacchio croccante

## DESSERT

**Pan di Spagna**  
ai frutti di bosco e cioccolato

## IN AGGIUNTA A SCELTA

**Tagliere di salumi e sciatt valtellinesi**  
25€ a tagliere

**Tartare di pesce**  
25€ a piatto

**Tagliata di Angus**  
+ 5€

**Grigliata di pesce**  
+ 5€

È possibile portare torte non di nostra produzione, solo se in possesso di scheda tecnica degli allergeni (+2€ cad. servizio Torta)

- DISPONIBILI ANCHE PIATTI VEGETARIANI, VEGANI E GLUTEN FREE DA CONCORDARE ANTICIPATAMENTE -

## VINI & CANTINA

Possibilità di scegliere al momento dalla nostra cantina  
Oppure: Abbinamento cibo/vino ad ogni portata a persona

**I PREZZI SONO VALIDI PER PRANZI/CENE A PARTIRE DA UN MINIMO DI 8 PERSONE, LA SCELTA DEL MENÙ DEVE ESSERE UGUALE PER TUTTI GLI OSPITI, EVENTUALI VARIAZIONI SARANNO CALCOLATE A PARTE.**

Tutti i nostri Menù comprendono Coperto, Acqua e Caffè.

Il Pane, la pasta fresca e i dessert sono tutti fatti in casa. Disponibile Vino della casa. In caso di intolleranze o allergie saranno disponibili dei piatti personalizzati (da concordare anticipatamente). Per eventuali defezioni da parte dei partecipanti, senza il preavviso di un giorno, verrà addebitato l'importo pattuito al momento della prenotazione. Acconto da concordare.