



CAVAZZONE

Gli Antipasti

Erbazzone fritto del Cavazzone

€. 9,00

Ingredienti: farina di grano tenero, spinaci, bietole, parmigiano reggiano, strutto, cipolla, aglio, pancetta
Fried spinach cake pie "Erbazzone"

Tagliere con lo gnocco fritto e i salumi (possibilità di gluten free con pane senza glutine)

€. 14,00

Ingredienti: farina di grano tenero, panna lievito, acqua, salume assortito, strutto
Special selection of cold cuts platter with fried dumpling

Flan di Parmigiano con Pancetta croccante e Balsamico del Cavazzone



€. 10,00

Ingredienti: parmigiano reggiano, mascarpone, panna, pancetta, crema di zafferano, balsamico
Parmesan flan with crispy bacon and Cavazzone Balsamic vinegar

Involtini di asparagi con uovo all'occhio di bue

€. 10,00

Ingredienti: asparagi, uova, pancetta
Asparagus rolls with eggs and bacon

Tartare di manzo alla Franchetti

€. 15,00

Ingredienti: manzo, olio, sale, pepe, crostini, ricotta, aglio, crema di tartufo
Beef tartare with ricotta's croutons and black truffle

Piatto dello Chef, proposta del giorno

vedere menu' del giorno

Ingredienti: da chiedere allo staff
Chef's dish, recommendation of the day

Le Paste fresche e I Primi Piatti:

Tortelli Verdi BIO al Burro

€. 11,00

Ingredienti: farina di grano tenero, uova, cipolla, olio evo, sale, spinaci, bietole, parmigiano reggiano, ricotta, aglio
Spinach tortelli with butter and Parmesan cheese

Tagliatelle BIO in pasta verde al ragù di coniglio

€. 12,00

Ingredienti: farina di grano tenero, uovo, olio evo, sale, carne di coniglio, spinaci, sedano e carote e parmigiano reggiano
Tagliatelle with rabbit meat sauce and Parmesan cheese

Cappellacci BIO con ripieno di daino e crema di parmigiano

€. 12,00

Ingredienti: farina, uova, olio evo, sale, carne di selvaggina (daino e/o cinghiale), burro, parmigiano reggiano, cipolla, sedano, carote
Deer meat sauce Cappellacci BIO with Parmesan cheese cream

Riso Carnaroli agli asparagi



€. 11,00

Ingredienti: riso Carnaroli, asparagi, burro, parmigiano reggiano
Asparagus risotto with parmesan cheese

Zuppa di cipolle gratinata al forno con crostini (possibile anche senza glutine)



€. 10,00

Ingredienti: cipolle, crostini di pane, olio, sale, parmigiano reggiano
Onion soup with parmesan cheese served with croutons

Piatto dello Chef, proposta del giorno

vedere menu' del giorno

Ingredienti: da chiedere allo staff
Chef's dish, recommendation of the day

A richiesta possiamo servire pasta senza glutine al ragù o al pomodoro



€. 10,00

We can serve also gluten free pasta, with ragout or tomato sauce

Si segnala che le nostre paste contengono glutine e la pasta fatta in casa contiene uova e farina di grano

Per coloro che hanno intolleranze o allergie alimentari sono pregati di rivolgersi al personale per verificare la tipologia di ingredienti contenuta in ogni pietanza

 **Piatti Gluten free** 

Per coloro che hanno intolleranze o allergie alimentari sono pregati di rivolgersi al personale per verificare la tipologia di ingredienti contenuta in ogni pietanza



CAVAZZONE

I Secondi Piatti

- Arrosto di Coppa di Maiale con Balsamico del Cavazzone e bacche di Ginepro**  €. 15,00
 Ingredienti: carne di maiale, maizena, bacche di ginepro, balsamico, olio extravergine di oliva, brodo di verdure
 Roast pork meat with juniper berries and Cavazzone Balsamic vinegar served with potatoes
- Filetto di Manzo alla Griglia**  €. 19,00
 Ingredienti: filetto di manzo, olio extravergine di oliva, Balsamico (a richiesta)
 Beef fillet with Cavazzone Balsamic vinegar or grilled beef fillet
- Ganassino di maiale con salsa leggermente piccante di pomodoro, capperi e olive**  €. 15,00
 Ingredienti: guancialino di maiale, aglio, cipolla, pomodoro, capperi, olive, olio evo,
 Pork cheek with tomato cream, olives and capers
- Ossobuco di vitello con cipolle caramellate**  €. 16,00
 Ingredienti: ossobuco di vitello, sale, cipolle
 Veal ossobuco whit onions
- Barzigole " barségle" in concia alla griglia**  €. 15,00
 Ingredienti: carne di pecora, aglio, olio evo, rosmarino, pepe, aromi
 Grilled sheep Barzigole
- Piatto dello Chef, proposta del giorno** *vedere menu' del giorno*
 Ingredienti: da chiedere allo staff
 Chef's dish, recommendation of the day
- Una scelta fra Patate al forno, Cipolline in agrodolce, verdure al vapore**
Verdure alla griglia (piccolo e/o grande), Insalata mista €. 3,00 / 6,00
 Ingredienti: a seconda del contorno può esserci olio extra vergine di oliva, balsamico del Cavazzone, sale, erbe aromatiche, maizena
 One choice of baked potatoes, sweet and sour onions, grilled vegetables (also main dish), mixed salad
- ## I Dolci
- Panna Cotta con Balsamico del Cavazzone**  €. 5,00
 Ingredienti: panna, gelatina animale, vaniglia, zucchero, Balsamico
 Panna cotta with Cavazzone Balsamic vinegar
- Gelato Artigianale - vari gusti accompagnato da crema all'albicocca o dal nostro Balsamico del Cavazzone**  €. 5,00
 Ingredienti: latte, tuorlo d'uovo, zucchero, a seconda del gusto può variare.
 Artisan ice cream - various flavors accompanied by apricot cream or by our Balsamico del Cavazzone
- Millefoglie con crema pasticcera** €. 6,00
 Ingredienti: : farina di grano tenero, uova, zucchero, burro, vaniglia, latte
 Millfeuille cake with cream
- Sbrisolona con crema zabaione** €. 6,00
 Ingredienti: farina di grano tenero, farina di mais, zucchero, mandorle, burro, uova, lievito, strutto, vaniglia, marsala
 Sbrisolona cake with zabaione cream
- Zuppa Inglese** €. 6,00
 Ingredienti: latticini, farina, uova, alchermes, cioccolato
 Zuppa Inglese (Cream and chocolate with biscuits and alchermes)
- Dolce dello Chef, proposta del giorno** *vedere menu' del giorno*
 Ingredienti: da chiedere allo staff
 Chef's dessert, recommendation of the day
- Servizio e Coperto** €. 3,00

 **Piatti Gluten free** 

Per coloro che hanno intolleranze o allergie alimentari sono pregati di rivolgersi al personale per verificare la tipologia di ingredienti contenuta in ogni pietanza