



CAVAZZONE

Gli Antipasti

Erbazzone fritto del Cavazzone

€. 8,00

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

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, balsamico naturale
Parmesan flan with crispy bacon and Cavazzone Balsamic vinegar

Involtini di asparagi con uovo all'occhio di bue

€. 10,00

Ingredienti: asparagi, pasta sfoglia (farina e burro), uova, pancetta
Asparagus rolls with eggs and bacon

Tartare di manzo alla Franchetti

€. 14,00

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

Piatto dello Chef, proposta del giorno

€. 10,00 / 12,00

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 al ragù di selvaggina con Parmigiano Reggiano

€. 9,00

Ingredienti: farina di grano tenero, uovo, olio evo, sale, carne di selvaggina (daino e/o cinghiale), burro, parmigiano reggiano
Tagliatelle with game meat sauce and Parmesan cheese

Tortelli BIO di carciofi mantecati alla crema di Parmigiano Reggiano

€. 11,00

Ingredienti: farina di grano tenero, uova, olio evo, sale, carciofi, burro, parmigiano reggiano, panna
Articioc tortelli with Parmesan cheese cream

Riso Carnaroli agli asparagi



€. 11,00

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

Pappardelle BIO al ragù di fagiano

€. 11,00

Ingredienti: farina di grano tenero, uovo, olio evo, sale, carne di fagiano, pomodoro
Pappardelle with pheasant ragout

Piatto dello Chef, proposta del giorno

€. 10,00 / 12,00

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 fra le altre anche uova, farina e farina biologica di nostra produzione.

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**  €.14,00
Ingredienti: carne di maiale, maizena, bacche di ginepro, balsamico del Cavazzone, olio extravergine di oliva, brodo di verdure
Roast pork meat with juniper berries and Cavazzone Balsamic vinegar
- Filetto di Manzo alla Griglia o al Balsamico del Cavazzone**  €. 18,00
Ingredienti: filetto di manzo, olio extravergine di oliva, Balsamico
Beef fillet with Cavazzone Balsamic vinegar or grilled beef fillet
- Ganassino di maiale alla Franchetti** €. 15,00
Ingredienti: guancialino di maiale, aglio, pan grattato, tartufo, funghi prataioli, prosciutto croccante
Pork cheek with truffles cream and crunchy ham
- Ossobuco di vitello con caponata di verdure**  €. 15,00
Ingredienti: ossobuco di vitello, sale, zucchine, melanzane, peperoni, cipolla, olive, capperi
Braised veal whit caponata (vegetables)
- Spezzatino di selvaggina**  €. 14,00
Ingredienti: carne di selvaggina, passata di pomodoro, vino rosso, cipolla, carota, spezie, olio extravergine di oliva, aromi
Fallow deer stew with tomato sauce
- Piatto dello Chef, proposta del giorno** €. 14,00/22,00
Ingredienti: da chiedere allo staff
Chef's dish, recommendation of the day
- Una scelta fra Patate al forno, Cipolline in agrodolce, Verdure alla griglia, Insalata mista** €. 3,00
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, 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
- Crostata alla marmellata di albicocche** €. 5,00
Ingredienti: : farina di grano tenero, uova, zucchero, burro, marmellata di albicocche.
Apricot tart
- 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
- Cheesecake con gelato alla crema** €. 6,00
Ingredienti: biscotti secchi, uova, burro, ricotta, zucchero, cannella, vaniglia, marsala
Cheesecake with cream ice-cream
- Dolce dello Chef, proposta del giorno** €. 5,00/6,00
Ingredienti: da chiedere allo staff
Chef's dessert, recommendation of the day



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