



CAVAZZONE

## Gli Antipasti

### **Erbazzone fritto del Cavazzone**

Ingredienti: farina, spinaci, bietole, parmigiano reggiano, strutto, cipolla, aglio, pancetta

**Fried spinach cake pie**

€. 9,00

### **Tagliere con lo gnocco fritto e i salumi**

Ingredienti: farina, panna lievito, acqua, salume assortito, strutto

**Special selection of cold cuts platter with fried dumpling**

€. 14,00

### **Flan di Parmigiano con Pancetta croccante e Balsamico del Cavazzone**



Ingredienti: parmigiano reggiano, mascarpone, pancetta, balsamico naturale

**Parmesan flan with crispy Bacon and Cavazzone Balsamic vinegar**

€ 10,00

### **Budino di zucca con cialda di Parmigiano Reggiano**



Ingredienti: zucca, uova, amaretto, parmigiano reggiano, panna

**Pumpkin soufflé with Parmesan cheese and with Balsamic vinegar**

€. 10,00

### **La proposta dello chef, il piatto del giorno/settimana**

Ingredienti: da verificare con il personale di sala

**Dish of the day, suggestion by the chef**

vedere menu' del giorno

## Le Paste fresche e I Primi Piatti

### **Riso carnaroli alla zucca e Parmigiano Reggiano con balsamico del Cavazzone**



Ingredienti: riso carnaroli, zucca, burro, parmigiano reggiano, olio, sale

**Pumpkin and Parmesan cheese Risotto with Balsamic vinegar**

€. 11,00

### **Tortelli Verdi BIO al Burro**

Ingredienti: farina, uova, cipolla, olio evo, sale, spinaci, bietole, parmigiano reggiano, ricotta, aglio

**Spinach organic tortelli with butter and Parmesan cheese**

€. 11,00

### **Tortelli Zucca BIO al Burro**

Ingredienti: farina, uova, olio evo, sale, zucca, parmigiano reggiano, amaretti, panna

**Pumpkin tortelli with butter and Parmesan Cheese**

€. 11,00

### **Tagliatelle BIO al ragout di selvaggina con Parmigiano Reggiano**

Ingredienti: farina, uovo, carne di selvaggina, burro, parmigiano reggiano

**Tagliatelle with game meat sauce and Parmesan cheese**

€. 10,00

### **Zuppa ai funghi con crostini di pane**

Ingredienti: funghi, pane, olio evo, sale, cipolla, aglio

**Mushrooms soup with bread croutons**

€. 10,00

### **La proposta dello chef, il piatto del giorno/settimana**

Ingredienti: da verificare con il personale di sala

**Dish of the day, suggestion by the chef**

vedere menu' del giorno

### **Pasta senza glutine al Ragout o al Pomodoro**



Ingredienti: da verificare il tipo di pasta e il condimento prescelto

**Gluten free pasta with meat ragout or tomato and basil**

€. 10,00

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




Veniteci a trovare su Facebook per tutte le novità e le nostre iniziative Get us on Facebook





CAVAZZONE

## I Secondi Piatti

**Filetto di Manzo alla Griglia o al Balsamico del Cavazzone** 

Servito con marinata di cipolle e carote

€. 19,00

*Ingredienti: olio extravergine di oliva, balsamico, carne rossa di manzo, cipolle, carote, balsamico*

**Beef fillet with Cavazzone Balsamic vinegar or grilled beef fillet**

**Ganassino di maiale in salsa classica** 

€. 15,00

*Ingredienti: carne di vitello (guancia), cipolla, carota, pomodoro, spezie, olio extravergine di oliva, aromi*

**Pork Cheek in roast sauce**


**Coniglio alla Cacciatora** 

€. 15,00

*Ingredienti: carne di coniglio (coscia o altro), cipolla, carota, pomodoro, lardo o pancetta (opzionale), aromi*

**Rabbit hunter style**

**Arrosto di Coppa di Maiale con Balsamico del Cavazzone e bacche di Ginepro**

**servito con patate gratinate** 

€. 15,00

*Ingredienti: carne di maiale, bacche di ginepro, balsamico del Cavazzone, olio extravergine di oliva, brodo di verdure*

**Roast pork meat with juniper berries and Cavazzone Balsamic vinegar served with potatoes**

**Spezzatino di Manzo con polenta** 

€. 16,00

*Ingredienti: carne di manzo, sale, olio extra vergine di oliva, pepe, mais*

**Beef Stew with**

**Una scelta fra patate al forno, Cipolline in agrodolce,**

**Verdure alla griglia (piccolo o grande), Insalata mista**

€. 3,00 / 6,00

*Ingredienti: a seconda del contorno può esserci olio EVO, 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, vaniglia, zucchero*

**Panna cotta with Cavazzone Balsamic vinegar**

**Gelato Artigianale – vari gusti accompagnato da crema all'albicocca** 

€. 5,00

**o dal nostro Balsamico del Cavazzone**

*Ingredienti: da verificare in base al gusto prescelto*

**Artisan ice cream - various flavors accompanied by apricot cream or by our Balsamico del Cavazzone**

**Pere rosse con lo zabaione** 

€. 6,00

*Ingredienti: tuorlo d'uovo, zucchero, vino o super alcolico, frutta,*

**Peer in wine sauce with egg Custard**

**Crema Caramel con mandorle tostate** 

€. 6,00

*Ingredienti: Latte, zucchero, uova, tuorli vaniglia, mandorle*

**Crema Caramel with toasted almonds**

**Sbrisolona con crema zabaione**

€. 6,00

*Ingredienti: farina, zucchero, mandorle, burro, uova, lievito*

**Sbrisolona cake with zabaione cream**

**Torta Cioccolato con cremoso al mascarpone** 

€. 6,00

*Ingredienti: Cioccolato fondente, maizena, burro, zucchero, uova, lievito*

**Chocolate cake with Mascarpone cream**

**La proposta dello chef, il dolce del giorno/settimana**

€. 6,00

*Ingredienti: da verificare con il personale di sala*

**Dish of the day, suggestion by the chef**

**Servizio e coperto**

€. 2,50

 **Piatti Gluten free** 



Veniteci a trovare su Facebook per tutte le novità e le nostre iniziative

Get us on Facebook

