

caveau suite

COCKTAIL – KITCHEN – WINE ANTIPASTI – APPETISERS – VORSPEISEN

- 1 **Gamberi CBT, Crema di Avocado e Olio al Lime** € 16 ✓
Gamberi cotti a bassa temperatura, crema setosa di avocado, olio al lime e pepe rosa
- 2 **Seppia CBT, Crema di Patate Affumicate e Bottarga** € 16 ✓
Seppia cotta a bassa temperatura, velluto di patate affumicate, bottarga e zest di limone
- 3 **Cozze al Profumo di Prezzemolo e Limone** € 14 ✓
Cozze fresche saltate con aglio leggero, prezzemolo e limone
- 4 **Crostone ai Cereali, Crema di Avocado, Uovo in Camicia e Nocciole Piemonte** € 13 ⚠
Pane ai cereali tostato, crema di avocado, uovo in camicia e nocciole tostate
- 5 **Tartare di Salsiccia di Fassona, Velo di Burrata e Senape al Miele** € 16 ⚠
Battuta al coltello di salsiccia di Fassona tipo Bra, crema di burrata, senape al miele e nocciole tostate
- 6 **Tortino di Patate, Fonduta di Gorgonzola Dolce e Tartufo Nero** € 19 ✓
Tortino caldo di patate con fonduta leggera al gorgonzola dolce e tartufo nero fresco

NOVITA'

Ostriche Selezione Premium € 4,5 Cad. ✓
Ostriche fresche selezione premium, servite al naturale con limone fresco. Disponibili al pezzo.
Chiedi al personale la varietà del giorno

PRIMI PIATTI DI MARE

- 1 **Ravioli di Branzino, Bisque di Gamberi e Olio al Prezzemolo** € 18 ⚠
Ravioli ripieni di branzino con salsa di bisque di gamberi e olio al prezzemolo
- 2 **"Onde di Gusto" - Paccheri allo scoglio bianchi o con salsa al pomodoro, con mare fresco del giorno** € 16 ⚠
- 3 **Spaghetti di Gragnano IGP alla Carbonara di Gamberi con Ricotta Crotonese Affumicata e Quenelle di Gamberi** € 18 ⚠
- 4 **Spaghetti alle Vongole veraci, Pomodorini e Olio Verde** € 16 ⚠

PRIMI PIATTI DI TERRA

- 1 **Ravioli fatti a mano, Burrata e Cime di Rapa** € 16 ⚠
Ravioli artigianali ripieni di burrata e cime di rapa, burro al limone e pepe di Sichuan
- 2 **Tonnarelli Cacio e Pepe - "d'Autore"** € 14 ⚠
- 3 **Trofie al Pesto DOP di Pra - "Verde Sublime"** € 14 ⚠
- 4 **Plin al Ragù - "Tradizione Elegante"** € 16 ⚠
- 5 **Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino - "Accento Ligure"**
con Acciuga e Profumo di Prezzemolo € 14 ⚠

SECONDI PIATTI DI TERRA

- 1 **Tagliata di Fassona, Crema di Parmigiano 30 Mesi e Pepe Nero** € 20 ✓
Tagliata di Fassona su crema di Parmigiano 30 mesi, pepe nero macinato al momento
- 2 **Filetto al Pepe Verde - Eleganza di Tradizione** € 18 ✓
- 3 **Tagliata di Pollo - Delicatezza CBT** € 14 ✓
- 4 **Galletto Croccante - Crema di patate e olio al Rosmarino** € 16 ✓

SECONDI PIATTI DI MARE

- 1 ***Branzino alla Griglia, Crema di Cime di Rapa e Pomodori Confit*** € 18 
Filetto di branzino alla griglia, crema di cime di rapa e pomodori confit
- 2 ***Polpo in Doppia Cottura, Crema di Patate e Olio Verde*** € 18 
Polpo croccante fuori e morbido dentro, velluto di patate e olio verde alle erbe
- 3 ***Fritto Misto Selezione Caveau - Calamari, Gamberi, Acciughe*** € 20 
- 4 ***Tagliata di Tonno - Profumi di Balsamico e Olio EVO*** € 18 

CONTORNI

Caponata di Verdure € 6  *Verdure Grigliate* € 6 
Patatine Fritte € 5  *Patate Country* € 5 
Insalata Verde € 5 

PER STUZZICARE

- 1 ***Acciughe Ripiene e Fritte con Maionese al Lime*** € 12 ❌
- 2 ***Gambero Dorato – Maionese al Cocco, Lime e Olio Verde*** € 12 ❌
- 3 ***Peperone Grigliato, Burrata e Acciuga del Cantabrico*** € 14 ✅
Peperone arrostito ripieno di burrata, acciuga del Cantabrico e olio alle erbe
- 4 ***Tagliere Caveau - Selezione di Salumi e Pinsa al Basilico*** € 16 ⚠️
- 5 ***Panissette Fritte*** € 10 ✅
- 6 ***Gnocco Fritto Ripieno di Stracchino con Crudo di Parma o Pesto DOP di Pra*** € 14 ⚠️



IL GIRO D'ITALIA CAVEAU

*Ogni mese un piatto iconico di una diversa regione italiana,
reinterpretato in chiave Caveau*

SECONDA TAPPA: TOSCANA

Pappardelle al Ragù di Cinghiale € 19 ⚠

Piatto simbolo della tradizione toscana, le pappardelle fresche incontrano un ragù di cinghiale cotto lentamente nel vino rosso e aromi mediterranei, secondo la cucina delle campagne tra Siena e Maremma.

LEGENDA

senza glutine

su richiesta senza glutine 

non adattabile 

Informazione al Cliente. Per garantirvi sempre un prodotto di alta qualità e per ragioni di disponibilità sul mercato ittico di ottimi prodotti freschi è possibile l'assenza di alcune materie prime, o comunque l'uso di materie prime trattate con abbattitore di temperatura secondo le normative di legge, surgelate all'origine, congelate, scongelate. Il personale di sala è a Vs. disposizione per fornire qualsiasi informazione. Grazie e buon

appetito!!!

ALLERGENI ALIMENTARI