

# La Cave

di Jacopo e Francesca

## ANTIPASTI

Salsiccia di bufalo Moris, Plaisentif, gel di ribes e polline	13
Polpo scottato, hummus alla curcuma, finocchio croccante, sesamo e pomodri al forno	16
Carciofo al forno con crema di rapa, ricotta salata e salsa alla senape	12
*La Tartare di Gambero rosso di Mazara del Vallo**	23

## PRIMI

Quadrati al Castelbufalo, Aceto Balsamico di Modena I.G.P. e speck essiccato	14
"Girasolotto"; riso Carnaroli GliAironi, semi di girasole, radicchio e robiola di Roccaverano e miele liquido	14
Gobbi di Saluzzo ai porri e patate con crema di cavolfiore, polvere di caffè Finca Rio Colorado e nocciole tostate	13

## SECONDI

Tagliata di Fassona e le sue verdure	18
*Pescato in base alla disponibilità del mercato	16/ 18

## DOLCI

*Duomo; bavarese alla nocciola e glassa al cacao	7
*Inatteso; crumble al pistacchio, mandarino e cioccolato bianco	7
*Il Giardino; sorbetto alla mela, crumble alla vaniglia, cannella e mousse allo yogurt	7
Degustazione di cinque formaggi**	9

## \*\*VISOLOTTO MENU 45

Un antipasto a scelta (tartare di gambero +8€)  
un piatto a scelta  
un secondo a scelta  
un dessert a scelta (formaggi esclusi)  
(bevande escluse)

\*\* PRODOTTI NON INCLUSI IN SCONTI E PROMOZIONI

COPERTO 2.00€\*\*

Alcuni prodotti possono contenere allergeni, chiedere gli ingredienti al personale di sala  
PRODOTTI CON [\*] DI NOSTRA PRODUZIONE, CONSERVATI CON IL PROCEDIMENTO DI ABBATTIMENTO