

MENU DELIVERY

APERIBOX DEL CAVOUR

“IL CON TE”

10€

Tagliere aperitivo light (per 1 persona)

+ 1 consumazione alcolica*

“FACCIAMO I CONTI!”

25€

Tagliere aperitivo abbondante (per 2 persone)

+ 2 consumazioni alcoliche*

“APERITIVO IN CONTEA”

55€

Tagliere aperitivo abbondante (per 5 persone)

+ 5 consumazioni alcoliche o 1 bottiglia vino*

*SCEGLI LA TUA CONSUMAZIONE DAL MENU BEVERAGE

VUOI COMPORRE IL TUO APERITIVO?

SEGUI QUESTI SEMPLICI PASSAGGI:

1. Scegli un tagliere aperitivo o fra i nostri piatti alla carta
2. Scegli fra le nostre proposte beverage
3. Contattaci Telefonicamente 0112645088 - +39345452193
4. Sii paziente, arriviamo subito!

FACCIAMO APERITIVO A DISTANZA?

REGALA UN BOX APERITIVO

Comunicaci le coordinate e il messaggio che vuoi mandare, al resto ci pensiamo noi!

1. Scegli un tagliere aperitivo, uno dei nostri piatti alla carta o le box già composte, aggiungi cosa preferisci tra le nostre proposte beverage
2. Contattaci Telefonicamente 0112645088 - +39345452193 per comunicarci i prodotti e il messaggio che vuoi allegare al pacco
3. Alla spedizione ci penseremo noi e senza costi aggiuntivi.

***Take Away sempre attivo al Cavour. Delivery: l'ordine minimo è di 10€ + Consegna gratuita**

MENU DELIVERY

LA NOSTRA CARTA

IL TAGLIERE DEL CAVOUR 16€

- 2 tipologie di salame, Cascina Savoiarda
- 2 tipologie di robiole, Lisa Ettore
- 2 tipologie di affettati km0
- 2 ciliegine di Bufala, Chicco Luca
- Grissino FEDELO, Buttigliera d'Asti
- Crostini di pane nero, Dessì Chieri
- Frutta di stagione, Erika e Diego

LE FOCACCE

- Lard 'd Muncalè (Salumificio del Castello) nocciole, miele, uva 10€
- Crudo Gran Riserva Oro, ciliegine di Bufala (Chicco Luca), rucola e pomodorini 10€
- Prosciutto cotto "Giambun" (Cascina Savoiarda), burro Beppino Occelli mantecato al timo e mela 10€
- Bresaola, rucola, pomodorini e Grana 10€
- Verdure grigliate e ciliegine di Bufala 7€

I PIATTI

- Fettine di Roast-Beef di Scamone, pomodorini e nocciole 10€
- Vitello Tonnato alla vecchia maniera 8€
- Fettine di bresaola, rucola, pomodorini e Grana 8€

LE NOSTRE CRUDE

- Battuta al coltello di razza Piemontese al gusto della tradizione 7€
- Battuta al coltello di razza Piemontese al gusto del Mar Cantabrico 9€
- Battuta al coltello di razza Piemontese con scaglie di Grana 8€
- Battuta al coltello di razza Piemontese con Chicca di Bufala (Chicco Luca) 10€

***Take Away sempre attivo al Cavour. Delivery: l'ordine minimo è di 10€ + Consegna gratuita**

MENU DELIVERY

BEVERAGE

VINI AL CALICE DA APERITIVO

ROSSI

- Barbera d'Alba bio, Russia
- La Tradizione, Ruchè, Montalbera
- Il Morè, Oltrepò Pavese, Bacco dei Quaroni

BIANCHI

- La Miranda, Favorita sovrasmaturata, Russia
- Calypso, Viogner, Montalbera
- Gewurstraminer, Cantina Toblino

BOLLICINE

- Prosecco Treviso DOC
- Bollicina di Luis, carlin de Paolo

I NOSTRI DRINK DA APERITIVO

- Aperol Spritz
- Campari Spritz
- Hugo Spritz
- Spritzotto
- Americano
- Sbagliato
- Negroni
- Gin Tonic
- Gin Lemon
- Martini Royal

NOSTRI GIN PREMIUM

HENDRICK'S	9€
BULLDOG	9€
OPHIR	10€
RIVO	10€
CITADELLE	10€
G VINE	11€
ELEPHANT	12€
MARTIN MILLER'S	10€
YU GIN	10€

***Take Away sempre attivo al Cavour. Delivery: l'ordine minimo è di 10€ + Consegna gratuita**

MENU DELIVERY

IL PRANZO A CASA TUA

ANTIPASTI

- Insalate miste
- Fettine di roastbeef di "SCAMONE", pomodorini e nocciole
- Battuta di carne "razza piemontese" Canavesana o Chicca di Carmagnola
- Vitello tonnato alla vecchia maniera

PRIMI FRESCHI

- Ravioli al brasato burro e salvia
- Agnolotti ripieni di carne con crema di melanzane, menta e scaglie di pecorino romano
- Tajarin all'uovo con ragù di carne e crema di zucca

I SECONDI

- Bocconcini di pollo sfumati all'Arneis con verdura di stagione grigliata
- Straccetti di pollo con crema di toma gustosa "Lisa Ettore" e broccoli filanti



WINE CAVOUR

***Take Away sempre attivo al Cavour. Delivery: l'ordine minimo è di 10€ + Consegna gratuita**

MENU DELIVERY

UN BUON RISVEGLIO

PRENOTA LA TUA COLAZIONE IN TEMPO

Puoi ritirare il tuo ordine al locale, o attendere la consegna comodamente in pigiama a casa tua.

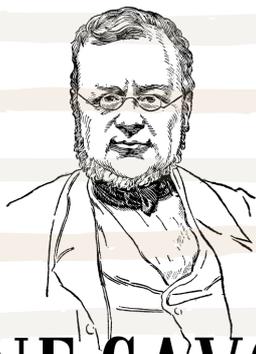
BUONGIORNO

2 SUCCHI ACHILLEA O 2 SPREMUTE DI FRUTTA + 2 BRIOCHES+ 2 PICCOLI CANESTRELLI **10€**

TUTTI INSIEME

4 SUCCHI O 4 SPREMUTE DI FRUTTA + 4 FETTE DI TORTA O 4 FOCACCE GENOVESI FARCITE + FRUTTA DI STAGIONE **25€**

OPPURE CREA LA TUA COLAZIONE
DAL MENU CAFFETTERIA



WINE CAVOUR

***Take Away sempre attivo al Cavour. Delivery: l'ordine minimo è di 10€ + Consegna gratuita**

MENU DELIVERY

LA NOSTRA CARTA DEI VINI

PER RINGRAZIARTI DI AVERCI SCELTO E PER SENTIRCI PIÙ VICINI, LE BOTTIGLIE SARANNO SCONTATE DEL 15%, ACCOMPAGNATE DA UN PICCOLO OMAGGIO E LA CONSEGNA SARÀ SEMPRE GRATUITA .

BIANCHI

- Langhe Favorita doc, LA MIRANDA, 2019, (Ressia) **23€**
- Moscato Secco, EVIEN, 2019, (Ressia) **22€**
- Bianco igt Umbria, LA PESCHIERA DI PACINO, 2019, (Raina) **25€**
- IL ROSE' DI CASANOVA, 2019, (La Spinetta) **26€**
- Vermentino toscano igt, 2019,(Poggio Nibbiale di Buchheim) **21€**
- Vermentino toscano igt, 2019, (La Spinetta) **26€**
- Gewurstraminer, Trentino doc, 2019, (Cantina Toblino) **21€**
- Müller thurgau, Trentino doc, 2019, (Cantina Toblino) **19€**
- Pecorino d'Abruzzo doc, LULI, Speranza **22€**
- Friulano colli orientali doc, Cozzarolo **19€**
- Ribolla Gialla colli Orientali doc, Cozzarolo **22€**
- Traminer Aromatico Trevenezie igt, Cozzarolo **21€**
- Vermentino Colli di Luni doc, SOLARIS, Baia del Sole **22€**
- Riesling renano doc, IL BANDITO, Giorgi vini **25€**
- Falanghina terre degli osci, KERES, Angelo d'Uva **20€**
- Roero Arneis docg, Demarie **21€**
- Gewurztraminer, 2018, (Golan Yarden Heights Winery)ISRAELE **37€**
- Chardonnay, 2018, (Golan Yarden Heights Winery)ISRAELE **40€**
- Viognier, 2017, (Golan Yarden Heights Winery)ISRAELE **37€**

CHAMPAGNE

Blanc de blancs, HORIZON, blanc des blancs, 2018, Pascal Doquet

Champagne, Blanc des blanc, RUINART*

Champagne DOM PERIGNON, vintage 2010*

MENU DELIVERY

LA NOSTRA CARTA DEI VINI

BOLLICINE

- Prosecco Doc 17€
- Prosecco Conegliano Valdobbiadene 20€
- Trento doc millesimato, 2016, (Altemasi) 30€
- Metodo Classico brut, BACCO D'ORO, 2014, (Contratto) 33€
- Metodo Classico pas dosè, MILLESIMATO, 2014, (Contratto) 33€
- Metodo Classico, VALENTINO RISERVA ELENA, 2012, (Rocche dei Manzoni) 46€
- Franciacorta brut prestige, CA' DEL BOSCO 42€
- Franciacorta brut docg, Sol Di Seta 35€
- Prosecco superiore docg, Col de l'Utia, Prapian 20€
- Cava brut, Mas Xarot 17€
- Moscato d'asti docg, Demarie 28€

ROSSI

- Barbera d'Alba bio, Vigna Canova, 2019, (Ressia) 23€
- Ruchè , LA TRADIZIONE, (Montalbera) 25€
- Ruchè di Castagnole Monferrato docg , LIMPRONTA, 2016, (Montalbera) 42€
- Ruchè di Castagnole Monferrato docg, LACCENTO, 2018, (Montalbera) 31€
- Barbera d'Alba superiore doc, FIVE, Massimo Rattalino 23€
- Barbera d'Alba doc, ELENA LA LUNA, 2017, Roberto Sarotto 37€
- Langhe nebbiolo doc, 26, Massimo Rattalino 26€
- Barbera d'Alba superiore doc, Demarie 24€
- Nebbiolo d'Alba doc, Demarie 28€
- Rosso Pavia igt, IL MOREE', 2017, (Piccolo Bacco dei Quaroni) 24€
- Lagrein dunkel, 2018, Cantina Toblino 18€
- Langhe Rosso dop, SITO MORESCO, 2017, (Gaja) 80€
- Vino Nobile di Montepulciano docg, 2016, (poderi SANGUINETO I e II) 38€
- Rosso di Montepulciano doc, 2018, (poderi SANGUINETO I e II) 30€
- Morellino di Scansano docg, Famiglia Falorni 19€
- Montefalco Rosso doc riserva 2016, Terra dei Trinci 26€
- Valpollicella Ripasso superiore, Tenuta Casaletti 32€
- Amarone della Valpollicella docg, Tenuta Casaletti 50€
- Aglianico del Vulture doc, S'ADATT, Laluce 22€
- Cannonau di Sardegna doc, ANZENAS, Dolianova 19€