



OSTERIA LE CAVE



TRADIZIONE

INNOVAZIONE

ANTIPASTI

BACCALÀ MANTECATO (1,3,4,7,12)

15€

Su Cialde di Pasta Brisé e Cipolla Rossa in Agrodolce

GAMBERONI ALLE CAVE* (1,2,7)

14€

Code di Gamberoni Gratinati con Salsa di Yogurt Greco al Limone e Zenzero

SARDE IN SAOR (1,4,7,8,12)

11€

Sarde Fritte, Marmellata di Cipolla, Crema di Pinoli Tostati ed Uvetta

CODA DI ROSPO* (1,4)

13€

Scottata in Padella, con Chips di Bacon e Miso di Avocado Fatto in Casa

TARTARE DI TONNO* (4,7)

15€

Con Gocce di Cioccolato Fondente e Melograno, Accompagnato da Gin Tonic

CAPPESANTE* (7,12,14)

16€

Flambate al Cognac con Purè di Cavolfiore e Chips di Riso allo Zafferano

PRIMI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE (1,4,12,14)

16€

Con Lupini Grossi, Olio all'Aglio, Crema di Prezzemolo, Peperoncino e Bottarga

RISOTTO* (2,7,9,12,14)

18€

Allo Scoglio con Crostacei e Molluschi al Pomodoro

ORECCHIETTE* (1,4,12)

15€

Fatte in Casa, Pagro e Cavolo Romanesco in Due Consistenze

GNOCCHI RIPIENI* (1,3,4,7,12)

16€

Al Ragout Rosso di Triglia, Fonduta di Morlacco del Grappa e Saba

SECONDI

GRIGLIATA MISTA* (2,4,14)

25€

Grigliata Mista Secondo Disponibilità di Mercato, Servita con Citronette

PESCE SPADA* (1,3,4,7,12)

18€

Polpette di Pesce Spada alla Mugnaia con Gremolata e Polenta Morbida

FRITTO MISTO* (1,4,14)

20€

Frittura di Paranza, Seppioline, Calamari e Polenta

GULASCH DI TONNO* (4,12)

22€

Spezzatino Speziato di Tonno al Pomodoro con Verdure e Polenta

GALLINELLA* (3,4,7)

18€

Farcita con Mousseline di Patate, Servita con Crema di Carote Speziate

POLPO CBT (6,10,12,14)

24€

Polpo Cotto a Bassa Temperatura, Sedano Rapa alla BBQ di Polpo e Mela Rossa

CONTORNI

POLENTA

4€

INSALATA MISTA

5€

PATATE AL FORNO (7)

5€

VERDURA DI STAGIONE

5€

COPERTO 2,5€

*Possono Contenere Alimenti Decongelati e/o Abbattuti

Allergeni: 1-Glutine, 2-Crostacei, 3-Uova, 4-Pesce, 5-Arachidi, 6-Soia, 7-Latticini, 8-Frutta a Guscio
9-Sedano, 10-Senape, 11-Sesamo, 12-Anidride Solforosa, 13-Lupini, 14-Molluschi