



OSTERIA LE CAVE



ANTIPASTI

BACCALÀ MANTECATO (1,4,7) 15€

Con Sfoglia Integrale Croccante e Pomodorini Confit

CAPONATA DI PESCE SPADA* (1,4,8,9,12) 13€

Melanzane, Olive, Capperi, Basilico, Pinoli, Pomodoro e Pesce Spada

GAMBERONI ALLE CAVE 2.0* (1,2,7) 14€

Code di Gamberoni in Pastella, Salsa di Yogurt Greco al Limone e Zenzero

GALLINELLA IN BECCAFICO* (1,4,6,8,12,14) 12€

Gratinata con Pane, Capperi, Uvetta, Pinoli
Accompagnata da Spuma di Salsa Marinara

TARTARE DI BRANZINO* (4) 14€

Cavoletti di Bruxelles, Aglio Nero e Polvere di Foglie di Limone

SARDE IN SAOR (1,4,7,8,12) 10€

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

SECONDI

TRANCIO DI RICCIOLA* (4,7,12) 25€

Con Salsa Beurre Blanc, Sbrise ed Olio All'Erba Cipollina

CODA DI ROSPO IN ZIMINO* (1,4,12) 20€

Bocconcini di Coda di Rospo Fritti con Guazzetto di Pomodoro e Bieta

FRITTO MISTO* (1,4,14) 20€

Frittura di Paranza, Seppioline, Calamari e Polenta

FILETTO DI ROMBO* (4,12) 22€

In Crosta di Mandorle e Zucca Laccata in Salsa Agrodolce all'Arancia

MERLUZZO IN PASTELLA* (1,4,12) 18€

Con Panatura di Panko, Servito con Salsa Tartara e Cavolfiori in Agrodolce

BRANZINO INTERO (4) 3€/h

Cotto al Forno o su Griglia, con Contorno a Scelta

PRIMI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE (1,4,12) 15€

Con Lupini Grossi Sfumati al Vino Bianco, Brodo di Pesce, Prezzemolo

SCIALATIELLI* (1,2,3,4,12,14) 18€

Fatti in Casa, in Salsa Allo Scoglio al Pomodoro

RISOTTO* (4,7,12,14) 18€

Vialone Nano, Cappesante e Pioppini Freschi Trifolati

GYOZA* (1,3,4,12) 14€

Ripieni di Cernia con Jus di Pesce al Marsala e Germogli

CONTORNI

POLENTA ALLA GRIGLIA 5€

PATATE AL FORNO (7) 5€

VERDURA GRATINATA (1) 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