

Tenuta Le Cave



Menù alla carta

Tenuta
Le Cave



Al centro della nostra cucina trova posto il Josper, un forno-griglia di origine spagnola che abbina le caratteristiche di un forno tradizionale con quelle di un camino alla brace, donando ai piatti un gusto dai sentori affumicati.

The heart of our kitchen is the Josper, a grill-oven of Spanish origin that combines the characteristics of a traditional oven with those of a charcoal fireplace, giving dishes a smoky flavour.

€

PER INIZIARE

consigliato per 2 persone

TAGLIERE DI SALUMI TIPICI

con burrata, tartufo e giardiniera

24

Local cured meat platter with burrata, truffle and mixed pickled vegetables

ANTIPASTI

UOVO MORBIDO

kataifi, Monte Veronese DOP e tartufo nero

Soft egg, kataifi, Monte Veronese DOP cheese and black truffle

15

CAPASANTA AL JOSPER

spuma di patate e guanciale affumicato

Scallop with potato foam and smoky Guanciale

18

TEMPURA DI VERDURE E CRUDO DI PARMA 30 MESI

Battered vegetables with Crudo di Parma ham aged 30 months

15

TARTARE DI GARRONESE VENETA

hummus di melanzana bruciata e chips di polenta di Storo soffiata

Garronese tartare with burnt aubergine hummus and Storo polenta chips

16

Tenuta
Le Cave



€

PRIMI

GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI ZUCCA
fonduta di Monte Veronese DOP e tartufo nero

20

Potato gnocchi with pumpkin cream, Monte Veronese DOP cheese fondue and black truffle

PACCHERO ALLA PESCATORA

22

Pacchero pasta with fish ragout

RISOTTO ALL'AMARONE *TASI*

20

mele e uvetta

Risotto with Amarone *Tasi*, apples and raisins

BIGOLI AL TORCHIO

20

alla cacio e pere

Home-made bigoli with cacio sauce and pears

MACCHERONCINI AL TORCHIO

20

ragout bianco di cortile, olio al rosmarino e gomasio di pistacchio

Home-made maccheroncini with white farmyard ragout, rosemary oil and pistachio



€

SECONDI

ZUCCA NELLA ZUCCA sedano rapa e formaggio Bagoss Pumpkin with celeriac and Bagoss cheese	20
SEPIE AL JOSPER patata schiacciata al formaggio di capra, salsa al prezzemolo e nero di seppia Grilled squid with goat cheese potatoes, parsley sauce and cuttlefish ink	24
GUANCIA DI MANZO BRASATA ALL' AMARONE TASI con purè di patate e radicchio tardivo Braised beef cheek in Amarone <i>Tasi</i> , with potato puree and radicchio tardivo	24
SOVRAPPOSTO DI POLLO BIOLOGICO SCUDELLARO AL JOSPER con zucca e carciofi stufati Biologic Scudellaro chicken cooked with Josper, stewed pumpkin and artichokes	28
ANIMELLA DI CUORE AL JOSPER cavolo nero brasato, purè di patata dolce e pane alla cannella Sweetbread cooked with Josper, braised black cabbage, mashed sweet potatoes and cinnamon bread	28
COSTATA DI SCOTTONA DRY AGED (500 g) con contorno di verdure Dry aged Scottona beef with vegetables	40
FIorentina SCOTTONA DRY AGED (1,200 kg) con contorno di verdure Dry aged Scottona Fiorentina beef with vegetables	9/ETTO

Tenuta
Le Cave



	€
<i>DESSERT</i>	
SELEZIONE DI FORMAGGI TIPICI CON MOSTARDA	15
Selection of typical cheeses with mustard	
TORTINO DI MELE	9
con crema inglese alla fava di Tonka e gelato alla vaniglia Apple cake with Tonka beans and vanilla ice cream	
“MONTE BIANCO”	9
Mont Blanc	
TIRAMISÙ	9
PRALINATO ALLA NOCCIOLA	9
bisquit alla mandorla salata e gelato alla zucca Hazelnut praline, salted almond biscuit and pumpkin ice-cream	
3 CIOCCOLATI + 1	9
COPERTO	4
ACQUA	3,5
ESPRESSO	3