

Tenuta  
Le Cave



# FERRAGOSTO

a Tenuta Le Cave

PER INFO E PRENOTAZIONI:

045 4854559 - [info@tenutalecave.com](mailto:info@tenutalecave.com)

Tenuta  
Le Cave



Menù

# PRANZO

Aperitivo di benvenuto con ostrica e  
calice di Garganega Spumante *Tasi*

Tartare di salmerino alpino, mela al sedano e burrata

Spaghetto aglio, olio, ricci di mare e bottarga

Gamberoni al Josper\*, melanzana bruciata e datterino  
*(\*Il Josper è il nostro forno-griglia, che conferisce ai piatti un gusto deciso  
dai sentori affumicati, grazie alla cottura con le braci.)*

Zuppetta di frutta con sorbetto alla banana



*Prezzo € 60,00 a persona, bevande escluse. Il menù si intende per l'intero tavolo.*

Tenuta  
Le Cave



Menù

# CENA

Finferli, salsa al prezzemolo e parmigiano

Mezze maniche con pesto di zucchine  
e guanciale affumicato croccante

Grigliata mista al Josper\* (pollo latte&miele,  
costine di suino brado, coppa di Lomellina, tagliata di manzo,  
salsiccia di Garronese Veneta) con contorno di verdure  
*(\*Il Josper è il nostro forno-griglia, che conferisce ai piatti un gusto deciso  
dai sentori affumicati, grazie alla cottura con le braci.)*

Panna cotta al cardamomo e fragole



*Prezzo € 55,00 a persona, bevande escluse. Il menù si intende per l'intero tavolo.*