

Tenuta
Le Cave



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 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 a smoky flavour.

€

ANTIPASTI

UOVO MORBIDO 14

crema di asparagi, crumble salato al Parmigiano Reggiano DOP e asparagi croccanti

Soft egg with asparagus cream, savoury crumble of Parmigiano Reggiano DOP and crispy asparaguses

SEPIOLINE E PISELLI ARROSTITI AL JOSPER 18

nero di seppia e limone sotto sale

Cuttlefish with roasted peas, its ink and salty lemon

TEMPURA DI VERDURE DI STAGIONE 16

accompagnata da prosciutto crudo di Soave

Vegetable tempura with prosciutto crudo of Soave

BATTUTA DI MANZO 16

semi di senape, maionese al sedano rapa e polvere di liquirizia

Beef tartare, mustard seeds, celeriac mayo and licorice powder

Tenuta
Le Cave



€

PRIMI

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AGLI ASPARAGI DI MAMBROTTA asparagi verdi e bianchi e polvere di tuorlo d'uovo marinato Risotto Carnaroli with white and green asparaguses and marinated egg yolk powder	18
GNOCCHI DI PATATE vongole veraci, fiori di zuccina e basilico Potato gnocchi with clams, courgette flowers and basil	18
CAPPELLACCI AL CAFFÈ "ORMESINI" CON RAGÙ DI LEPRE Monte Veronese DOP e fondo bruno Home made "Ormesini" coffee cappellacci, hare ragout, Monte Veronese DOP cheese and its jus	20
FUSILLONE "BENEDETTO CAVALIERI", RAGÙ DI CORTILE finocchietto e crema alla mandorla tostata Fusillone pasta "Benedetto Cavalieri" with farmyard ragout, fennel and toasted almond cream	20

Tenuta
Le Cave



€

SECONDI

TARTE TATIN DI SCALOGNO

20

glassato all'aceto balsamico, fonduta di Blu di Grotta e insalatina all'agro

Shallot tarte tatin glazed with balsamic vinegar, Blu di Grotta cheese fondue and sour salad

SALMERINO ALPINO

26

kefir, scarola e uova di trota

Alpin char, kefir, escarole and trout egg

SECRETO DI MORA ROMAGNOLA AL JOSPER

26

crema di carote affumicate al Josper e carotine al burro

Secreto di Mora Romagnola cooked at the Josper, cream of smoked carrots and buttered baby carrots

PETTO D'ANATRA

30

purè di patate, salsa al vin Jaune e frutti rossi

Duck breast with mashed potatoes, vin Jaune sauce and red fruits

COSTATA DI MANZO AL JOSPER (450 g)

40

con verdure di stagione al Josper

Dry aged Scottona beef cooked at the Josper with vegetables

CHATEAUBRIAND AL JOSPER CON SALSA BERNESE (500 g)

90

con verdure di stagione al the Josper

Chateaubriand cooked at the Josper with Bernese sauce and vegetables

Tenuta
Le Cave



€

DESSERT

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI DEL NOSTRO TERRITORIO CON MOSTARDA

15

Selection of local cheeses with mustard

CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO E PISELLI

12

Lamponi e crumble integrale alla mandorla

Creamy white chocolate and peas, raspberries and wholemeal almond crumble

TIRAMISÙ DELLA TENUTA

10

gel al caffè e croccante al cioccolato

Tiramisù with coffee gel and chocolate biscuit

MILLEFOGLIE, CIOCCOLATO FONDENTE 58%

10

gelato al latte e caramello salato

Mille-feuille, dark chocolate 58%, milk ice cream and salted caramel