

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.

€

*ANTIPASTI*

**UOVO MORBIDO**

14

cremoso di cavolfiore e quinoa rossa soffiata

Soft egg, creamy cauliflower and red quinoa

**SEPIOLINE E CARCIOFI ARROSTITI AL JOSPER**

18

nero di seppia e limone salato

Cuttlefish with roasted artichokes, cuttlefish ink and salty lemon

**DEGUSTAZIONE DI 3 SALUMI**

15

Crudo di Soave, soppressa e coppa con giardiniera dell'orto

Selection of 3 local cured meat platter with homemade giardiniera

**BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO**

16

aioli al tabasco e spinacino

Beef tartare with tabasco aioli and baby spinach

Tenuta  
Le Cave



€

*PRIMI*

**GNOCCHI DI BARBABIETOLA**

caprino e aglio orsino

Beetroot and potato gnocchi with goat cheese and wild garlic

18

**RISOTTO ALLA PARMIGIANA, GAMBERO ROSSO**

bisque e bergamotto

Risotto alla parmigiana, red prawn, bisque and bergamot

22

**CAPPELLACCI CON STRACOTTO DI FARAONA**

crema di zucca e fondo bruno

Cappellacci with guinea fowl stew, its jus and pumpkin cream

18

**FUSILLONE BENEDETTO CAVALIERI, RAGÙ DI CORTILE**

finocchietto e crema alla mandorla

Fusillone pasta "Benedetto Cavalieri" with farmyard ragout, fennel and almond cream

20



€

*SECONDI*

<b>TARTE TATIN DI SCALOGNO</b> fonduta di Monte Veronese DOP e insalatina all'agro Shallot tarte tatin, Monte Veronese DOP cheese fondue and sour baby salad	20
<b>CAPESANTE AL JOSPER</b> uova di trota e salsa allo zafferano Scallop with trout eggs and saffron sauce	22
<b>GUANCIA DI MANZO BRASATA ALL' AMARONE <i>Tasi</i></b> purè di patate e chips di topinambur Braised beef cheek in Amarone <i>Tasi</i> , with potato puree and Jerusalem artichoke chips	24
<b>PETTO D'ANATRA</b> salsa al vin Jaune e frutti rossi Duck breast with vin Jaune sauce and red fruits	30
<b>COSTATA DI SCOTTONA DRY AGED (500 g)</b> con contorno di verdure Dry aged Scottona beef with vegetables	40
<b>FIorentina DI SCOTTONA DRY AGED (1,200 kg)</b> con contorno di verdure Dry aged Scottona Fiorentina beef with vegetables	9/ETTO



€

*DESSERT*

**SELEZIONE DI FORMAGGI TIPICI CON MOSTARDA**

15

Selection of typical cheeses with mustard

**PERA AL RECIOTO**

9

gelato al latte e croccante alla cannella

Recioto wine pear, milk ice cream and cinnamon biscuit

**TIRAMISÙ**

9

gel al caffè e croccante al cioccolato

Coffee gel and chocolate biscuit

**LINGOTTO AI 3 CIOCCOLATI**

9

gelato al gianduia

Selection of chocolates with home-made chocolate ice cream