

ka·da·vé

M E N U

Crudi

Tartare di Salmone *al naturale*,
con olio evo e sale maldon

(4)

7 €

Tartare di Tonno *al naturale*,
con olio evo e sale maldon

(4)

7 €

Tartare di Gambero Rosso,
con olio evo, sale maldon e limone

(2)

12 €

Tartare di Salmone con salsa teriyaki,
mousse di formaggio, crunch di patate

(4, 5, 14)

11 €

Tartare di Tonno con crema di provola,
chips di parmigiano ed estratto di basilico

(4, 5)

11 €

Taglieri

per 1 persona

Tagliere di Salumi

Prosciutto crudo di Parma, salsiccia cilentana,
soppressata cilentana, sbriciolona toscana,
coppa stagionata del ducato

9 €

Tagliere di Formaggi

Caciotta di pecora, caciotta di capra, taleggio dop,
pecorino bagnolese alle vinacce, primo sale

(5)

9 €

Tagliere di Salumi & Formaggi

Prosciutto crudo di Parma, salsiccia cilentana,
coppa stagionata del ducato, sbriciolona toscana,
caciotta di pecora, caciotta di capra, primo sale

(5)

8 €

Tagliere di Prosciutto & Burrata

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi
con Burratina pugliese affumicata

(5)

9 €

Burratina Affumicata

(5)

3 €

Tapas

French Fries con maionese

6 €

Polpette di Melanzane
con crema di datterino rosso

(1, 3, 5)

6 pz. 7 €

Polpette di Alici del Mediterraneo con burrata
e zucchine alla scapece

(1, 3, 4, 5)

5 pz. 7 €

Gamberi marinati alla soia e agrumi
con maionese spicy

(1, 2, 3, 14)

4 pz. 8 €

Tapas

Tacos con Tartare di Salmone,
iceberg, maionese spicy
e chips di zucchine

(1, 3, 4, 14)

2 pz. **10 €**

Tacos con Tataki di Manzo,
misticanza, crema di provola
e crunch di patate

(1, 5)

2 pz. **9 €**

Mini bun al sesamo con
salmone affumicato coda nera, burrata,
insalata iceberg e pomodorino semi-dry

(1, 3, 4, 5)

2 pz. **9 €**

Mini bun al sesamo con
filetti di pollo croccante, insalata iceberg
e maionese curry e mango

(1, 3)

2 pz. **8 €**

Club Sandwich con
pollo croccante, insalata iceberg, pomodoro,
bacon affumicato e maionese

(1, 3)

2 pz. **10 €**

Bruschette

porzione 2 pz.

Burro & Alici

Burro di Bufala, Alici del Cantabrico e limone

(1, 4, 5)

5 €

Babaganoush

Babaganoush di melanzana, burrata e pomodorino del piennolo semidry

(1, 5, 9)

4 €

Classica Sbagliata

Pomodorini datterini, pesto di basilico, crema di provola

(1, 5)

4 €

Zucchine & Pecorino

Crema di zucchine, chips di zucchine, fonduta di pecorino

(1, 5)

4 €

Pasta

Spaghettone alla Nerano con zucchine, fiori di zucca, fonduta di provolone e basilico

(1, 5)

13 €

Spaghettone con aglio, olio, peperoncino e pane profumato al prezzemolo

(1, 5)

9 €

Linguine cozze e erbe di mare

(1, 12)

13 €

Eliche con crudo e cotto di Gambero Rosso e spuma di bufala affumicata

(1, 2, 5)

16 €

Main

Tagliata di petto di pollo glassato al miele
con scarola arrosto

13 €

Tagliata di Frisona da 300 g
con julienne di verdure grigliate

(5)

20 €

Filetto di manzo con riduzione di Taurasi
e patate novelle

(5, 10)

23 €

Tataki di Salmone con salsa teriyaki,
mousse di avocado e sesamo

(4, 9, 14)

12 €

Tonno scottato con
insalatina di farro alla mediterranea

(1, 4, 7)

13 €

Contorni

Insalatina mista

3 €

Pomodorini con aglio, olio e basilico

3 €

Zucchine alla scapece

4 €

Pomodorini del Piennolo semi-dry in olio

4 €

Patate novelle al burro

(5)

5 €

Scarola arrosto

5 €

Verdure a julienne grigliate

4 €

Dessert

Brownie al cioccolato 70% con
mou salato, cioccolato bianco e
crumble alle nocciole

(1, 3, 5, 6)

7 €

Tiramisù con crema al mascarpone,
crumble al cacao, sentori di caffè e marsala

(1, 3, 5)

6 €

Cheesecake con crumble alla vaniglia,
albicocca e gel di passito di Pantelleria

(1, 3, 5, 10)

6 €

Cheesecake con crumble alla vaniglia,
crema al pistacchio, coulis di lamponi

(1, 3, 5, 6)

6 €

Millefoglie scomposta con
crema pasticcera e amarene

(1, 3, 5)

6 €

Vini al Calice

ROSSI 5 €

Aglianico “Evoli” - Rossella Cicalese

Primitivo “Quota29” - Menhir Salento

Sangue di Giuda - Ca' del Gé

BIANCHI 5 €

Chardonnay - Tramin

Fiano “Fluminé” - Rossella Cicalese

Zibibbo - Gorghi Tondi

Bevande

Acqua Ferrarelle 75 cl 2,50 €

Acqua Natà 75 cl 2,50 €

Coca Cola - Coca Cola Zero 3,00 €

Birre Artigianali

BIRRIFICIO DEL FORTE

Cento Volte Forte

33 cl - Wit - 4,0%

6 €

Gassa D'Amante

33 cl - Bionda - 4,5%

6 €

Regina del Mare

33 cl - Dark Ale - 8,0%

6 €

Allergeni

(1)
cereali

(8)
senape

(2)
crostacei

(9)
sesamo

(3)
uova

(10)
solfiti

(4)
pesce

(11)
lupini

(5)
latte

(12)
molluschi

(6)
frutta a guscio

(13)
arachidi

(7)
sedano

(14)
soia