

ka·da·vé

M E N U

Coperto e Servizio 10%

menù degustazione

MENU DA **5 PORTATE**
CON ABBINAMENTO **GIN & TONIC**

GAMBERO

panatura croccante, maionese alla soia
+ *Gin Primo Tonic*
(aromatizzato al sale)

PIZZA AL PADELLINO

carpaccio di manzo, pomodoro arrosto,
terra di olive nere, capperi disidratato
+ *Brusco Gin Tonic*
(aromatizzato al pomodoro e origano)

PARMIGIANA DI MELANZANE

melanzana cbt, crema di pomodoro,
crema di parmigiano, basilico
+ *Gin Gil Peated Tonic*
(affumicato)

MINI HOT DOG

salsiccia al coltello, provola affumicata, friarielli
+ *Vesuvius Magma Gin Tonic*
(aromatizzato con botaniche del Vesuvio)

GYOZA

pancia di maiale, funghi cardoncelli
+ *Tuber Gin Tonic*
(aromatizzato al tartufo)

50 €

Il menù degustazione va inteso per l'intero tavolo.

starters

- POLPETTE DI MANZO** (1, 3, 5) 8
con fonduta al tartufo nero
- PAN BRIOCHE TOSTATO** (1, 4, 5) 8
burro alle alici del cantabrico e limone
- CROCCHETTA DI MELANZANA** 4 PZ. (1, 3, 5) 7
melanzana affumicata, burrata, pomodoro arrosto
- POLLO CROCCANTE** (3) *gluten free* 8
maionese alla paprika dolce
- GAMBERO** 4 PZ. (1, 2, 3, 14) 9
panatura croccante, maionese alla soia
- CROCCHETTA DI BACCALA'** 4 PZ. (1, 3, 4) 8
baccalà, patate, crema di papacella
- TAGLIERE SALUMI & FORMAGGI** (5) 9
selezione di eccellenze nazionali *a persona*

tapas

- TARTARE DI MANZO** (1, 3, 5) 9
french toast, salsa cenere, crema di parmigiano
- PARMIGIANA DI MELANZANE** (5) 8
melanzana cbt, crema di pomodoro,
crema di parmigiano, basilico
- PIZZA AL PADELLINO** 4 PZ. (1) 10
carpaccio di manzo, pomodoro arrosto,
terra di olive nere, capperi disidratati
- MINI BURGER** 2 PZ. (1, 5) 9
mini bun, hamburger, provola affumicata,
funghi cardoncelli, guancialetto croccante
- MINI HOT DOG** 2 PZ. (1, 5) 8
salsiccia al coltello, provola affumicata, friarielli
- GYOZA** 3 PZ. (1, 5) 9
pancia di maiale, funghi cardoncelli

main course

TAGLIOLINO AL TARTUFO (1, 5) 18

tartufo nero, burro francese

SPAGHETTO AI 3 POMODORI (1, 5) 13

san marzano, ciliegino, piennolo giallo

FILETTO DI MANZO (7, 10) 20

patate novelle, composta di pomodoro, jus

(n.b. non è possibile servirlo "ben cotto")

ENTRECOTE 18

tagliata di entrecote, friarielli

TAGLIATA DI POLLO (6, 14) 15

glassato con soia, miele e arancia,

mandorle tostate, insalatina di campo

PESCATO DEL GIORNO (4) 18

con julienne di verdure saltate

dessert

BROWNIE “FIESTA” (1, 3, 5) 7
cioccolato 70%, crema all’arancia, gel di cointreau

TIRAMISU (1, 3, 5) 6
crema al mascarpone, caffè, cacao amaro

MILLEFOGLIE (1, 3, 5) 6
crema pasticcera, frutti di bosco

ACQUA 3
Naturale / Frizzante

SOFT DRINK 4

vini al calice

Vini Rossi

AGLIANICO "IDILLIO" 6
TERRE STREGATE

DOLCETTO D'ALBA 6
MASSOLINO

PINOT NERO 8
FRANZ HAAS

Vini Bianchi

FALANGHINA "LUNA TURCHESE" 6
TENUTA LE LUNE

MÜLLER THURGAU 6
COLTERENZIO

GEWÜRZTRAMINER D.O.C. 7
FRANZ HAAS

Vini Rosati

PROVENCE ROSE BY OTT 8
DOMAINE OTT

Bollicine

FRANCIACORTA "DOSAGE ZERO" 10
CA DEL BOSCO

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