Tenuta
Le Cave

Al centro della nostra cucina trova posto il Josper, un forno-griglia 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 that combines the characteristics of a traditional oven with those of a charcoal fireplace, giving a smoky flavour.

€

ANTIPASTI

BATTUTA DI MANZO 18
maionese all'aglio nero, polvere di cappero e porro croccante

Beef tartare with black garlic mayonnaise, caper powder and crispy leek

TAGLIERE DI SALUMI 18
con giardiniera dell'orto

Local cured meat platter and pickled vegetables

CREMA DI CAROTE 15
affumicata al Josper con zenzero

Smoked carrot cream with ginger

UOVO MORBIDO 16
crema e chips di patate dolci e pioppini

Soft egg, chips and cream of sweet potato and pioppini mushrooms

ACCIUGHE DEL CANTABRICO 17
pan brioche e burro salato

Cantabrian anchovies, savoury brioche and salted butter

Tenuta
Le Cave

€

PRIMI

RISOTTO 22
vitello e porcini

Risotto with veal ragout and porcini mushrooms

BOTTONI AL CAFFÈ 22
ripieni di zucca, fonduta al Bagoss e chutney di mandarino

Coffee-flavoured stuffed fresh pasta with pumpkin, Bagoss cheese fondue and mandarin chutney

TAGLIOLINI FATTI IN CASA 25
al tartufo nero

Homemade tagliolini with black truffle

PASTA MISTA 22
fagioli e cozze

Mixed pasta with beans and mussels

Tenuta
Le Cave

€

SECONDI

GALLETTO AL JOSPER 28
e crema al sedano rapa

Grilled chicken with celeriac cream

COSTA DI MANZO 28
cotta a bassa temperatura e laccata al Josper con purè e fondo bruno

Low-temperature cooking beef rib, grilled-glazed, with mashed potatoes and demi-glace

COSTOLETTA DI CERVO 30
con crema ai finocchi

Venison rib with fennel cream

SPIEDINO DI SEDANO RAPA 20
fonduta al Monte Veronese e nocciole

Celery root skewer, Monte Veronese cheese fondue and hazelnuts

SEPPIA ARROSTITA AL JOSPER 30
maionese al wasabi e pak choi

Roasted cuttlefish, wasabi mayonnaise and pak choi

SELEZIONE DI CARNI CON L'OSSO

COSTATA DI MANZO (600 g) 9/ETTO
con patate e verdure di stagione

Beef ribeye with roasted potatoes and grilled vegetables

FIORENTINA DI MANZO (1,2 kg) 11/ETTO
con patate e verdure di stagione

Fiorentina beef steak with roasted potatoes and grilled vegetables

Tenuta
Le Cave

DESSERT

	€
SELEZIONE DI FORMAGGI DAL TERRITORIO con mostarda Selection of local cheeses with mustard	15
TORTA DI ROSE e gelato alla crema Rose cake with custard ice cream	9
TIRAMISÙ DELLA TENUTA con savoiardi di nostra produzione Tiramisù with homemade sponge finger	9
PERE AL VINO e crumble al cioccolato Wine-poached pears with vanilla ice cream	9
GELATO AL CIOCCOLATO MADAGASCAR 70% e arancia candita Dark chocolate homemade ice cream and candied orange	8
SORBETTO AL MANDARINO Mandarin sorbet	8