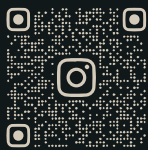




Ristorante Cavallini



Seguici su
Instagram

MENÙ
ALLA
CARTA ↓

Generosità del mare

Ogni settimana, in base alla disponibilità del mercato, lo chef proporrà ricette che rispettano la stagionalità sia del pesce che delle verdure, offrendo una cucina genuina, sostanziosa e tradizionale, ma con un tocco contemporaneo. Lasciatevi guidare dalla nostra esperienza.

Menu degustazione di mare

Un viaggio tra suggestioni e profumi in simbiosi tra natura e creatività. Menù per tutto il tavolo.

6 Portate € 60,00 (servizio e bevande escluse)

Antipasti

Ostrica special (14)	€5 cad.	Orto e mare	€18
Ceviche di mare leche de tigre, mela verde, zenzero (1, 2, 4, 6, 11, 14)	€16	Composizione di antipasti tiepidi con frutta e verdure di stagione (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)	
Tonno Vitellato Omaggio a Cannavacciuolo (1, 3, 4, 6, 9, 12)	€16	Fondente di finocchio e baccalà	€15
Pan Brioche con stracciatella, gambero rosa, alici del Cantabrico, salmone affumicato Coda Nera, caviale (1, 2, 3, 4, 7, 9)	€16	Due consistenze di baccalà e finocchio (1, 4, 7, 9, 12)	
		Calamaro tonno e carciofi	€16
		Calamaro farcito con tonno e carciofi, crema di carciofi e carciofi chips (1, 4, 7, 9, 12)	
		Degustazione di antipasti	€26
		3 portate selezionate dallo Chef (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)	

Primi

Risotto scampi, gamberi e champagne Dal 1993 (2, 4, 7, 9, 12)	€18
Tagliatelle all'uovo tirate a mano, verza, calamaretti nostrani, vongole e tartufo (1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)	€18
Ravioli di magro ai tre tonni (1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)	€18
Mischiato potente, frutti di mare, pomodorini confit e carciofi (1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)	€18

Secondi

Mosaico di pesci nostrani arrosto	€28	Filetto di baccalà	€24
pane croccante e salsa verde (1, 2, 4, 9, 14)		in crosta di patate e tartufo su crema di topinambur (1, 4, 7, 9, 12)	
Ombrina in tempura	€24	Filetto di spigola	€24
soffice di verza, bagna cauda e la nostra giardiniera (1, 2, 4, 6, 7, 9, 10, 12)		laccata con il suo fondo su purè di cavolfiore e cime di rapa (1, 4, 7, 9, 12)	

Per chi non mangia pesce

Carne

Coscetta croccante	€16	Bollito misto in salsa verde	€18
Galantina di coscetta di pollo croccante con insalata capricciosa (1, 3, 7, 9)		mostarda e la nostra giardiniera (9, 10, 12)	
Spaghetti ferro e fuoco	€14		
Dal 1993 (1, 7, 9, 12)			

Veggie

Strudel di verdure	€12	Tomino fondente	€16
con crema di parmigiano e verdure croccanti (1, 3, 7)		carciofo alla romana e tartufo (1, 7, 9, 12)	
Raviolo di burrata	€14		
burro, salvia e arancia (1, 3, 7, 9)			

• note informative •

Il costo del servizio è di € 4,00 a persona e l'acqua € 3,00. Le mezze porzioni o assaggi costano come le porzioni normali. Le nostre ricette non si possono modificare per non alterare l'equilibrio finale del piatto. Siamo organizzati per soddisfare celiaci e vegetariani. In mancanza di prodotto fresco verrà utilizzato un prodotto congelato di alta qualità (per chiarimenti chiedere al personale).

• allergeni •

- 1) Cereali contenenti glutine ed altri prodotti - 2) Crostacei e relativi prodotti - 3) Uova
4) Pesce e relativi prodotti - 5) Arachidi - 6) Soia - 7) Latte e relativi prodotti contenenti lattosio
8) Frutta a guscio - 9) Sedano - 10) Senape - 11) Sesamo
12) Diossido di zolfo e solfiti a concentrazione maggiore di 10mg/kg 10ml/litro - 13) Lupini - 14) Molluschi

Se soffri di allergie o intolleranze consulta la lista sopra e segnalalo al nostro personale.