

ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO DI PESCE DI LAGO <i>pate' di lago, trota affumicata da noi, bis di pesce in carpione, lavarello e trota avvolti nel porro, missoltino con polenta grigliata</i> Mixed lake fish starter <i>lake fish paté, trout carpaccio smoked, traditional marinated lake fish, dried and salted fish with grilled polenta, trout & lavarello leek rolled</i>	18
TERRINA DI VERZA CON FORMAGGIO DELLA VALTELLINA E CRESPELLE DI SARACENO, CREMA DI PATATE Buckwheat crepes, braised cabbage, Valtellina's cheese and potatoes cream	19
TARTARE DI AGNELLO, CONDIMENTO DI MELANZANE BRUCIATE, PEPERONE ARROSTO, MENTA Lamb tartare, charred eggplants sauce, roasted pepper, mint	18
SUPLÌ ALL'AMATRICIANA, CREMA DI CIPOLLE, PECORINO, PANCETTA AFFUMICATA Rice croquettes, tomato sauce, smoked pancetta and pecorino cheese, onion cream	18
MILLEFOGLIE DI ZUCCA E SEDANO RAPA AL BURRO NOCCIOLA, CAPESANTE SCOTTATE, TARTUFO FRESCO Pumpkin and celeriac millefeuille, seared scallops, fresh truffle	20

PRIMI PIATTI

RAVIOLI DI MAGRO IN BRODO, GAMBERI E MOLLUSCHI Home-made ravioli in shellfish broth, clams, mussels and shrimps	20
GNOCCHETTI DI CASTAGNE CON RAGÙ DI FUNGHI Home-made chestnut gnocchi, sautéed mushrooms	19
MACCHERONCINI, SUGO DI COSTINE DI MANZO, SPUMA AL PARMIGIANO Home-made maccheroncini (short pasta), beef ribs ragù, parmesan foam	22
RIBOLLITA DI CAVOLO NERO, VERDURE E FAGIOLI CANNELLINI, PANE TOSCANO Black cabbage, vegetables and beans "ribollita" soup, tuscan bread	16
RISOTTO CARNAROLI 'TENUTA SAN MASSIMO' AL PARMIGIANO CON FILETTI DI PESCE PERSICO Parmesan risotto with Persico fish fillets	23

SECONDI PIATTI

GUANCIA DI CERVO BRASATA AL PORTO, CREMA DI ZUCCA E MOSTARDA, PERA NASHI AL VINO BIANCO Venison cheek braised in porto wine, pumpkin and mustard cream, nashi pear in white wine	24
FILETTO DI MANZO, SALSA ALLE SPUGNOLE, PATATE FRITTE Beef fillet, morels mushroom sauce, french fries	26
IL NOSTRO CORDON BLEU DI TACCHINO, DEMI-GLACE DI CARNI BIANCHE, PURÈ DI PATATE Our turkey cordon bleu, demi-glace and mashed potatoes	22
LAVARELLO ALLA MUGNAIA CON FUNGHI FINFERLI, SALSA AL LIMONE, VERDURINE GLASSATE Pan-fried lavarello (lake fish) with chanterelle mushrooms, lemon sauce	20
PORCINI SALTATI AL ROSMARINO E SALVIA, POLENTA BIANCA SOFFICE, CREMA LEGGERA ALL'AGLIO Rosemary and sage porcini mushrooms, soft white polenta, light garlic cream	20

DOLCI

SOFFICE DI MELE E MASCARPONE, CREMA ALLE CINQUE SPEZIE, CRUMBLE Apple loaf cake, five-spices creme and crumble	9
TIRAMISU AL MASCARPONE CON CAFFÈ D'ORZO Tiramisu with barley coffee	8
COOKIE SALATO ALLE ARACHIDI, FONDENTE CALDO AL CIOCCOLATO, GELATO Salted peanut cookie, ice-cream and warm dark chocolate fondant	9
TORTA DELLA TRADIZIONE ALLA RICOTTA, FROLLA AL CACAO RIPIENA DI CASTAGNE, FICHI E GOCCE DI CIOCCOLATO Traditional ricotta cheese and chocolate pie, chestnuts, figs	9
LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI CON CONFETTURA DI STAGIONE FATTA IN CASA Our cheese selection with home-made jam	14

PER INFO E PRENOTAZIONI
INFOS & RESERVATIONS

+39 3332034305
INFO@LOCANDACAVALLINO.IT

COPERTO

Cover Charge

3€

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA PER ULTERIORI INFORMAZIONI * le nostre proposte possono contenere tracce di: grano, farro, segale, orzo, avena, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte, mandorle, nocciole, noci, pistacchi, sedano, semi di sesamo, senape, anidride solforosa, lupini, molluschi, e prodotti derivati) Per garantire la qualità delle nostre preparazioni, alcuni dei nostri ingredienti vengono abbattuti a -22°C