

Ristorante Le Caveau

Cena della Vigilia di Natale

Antipasti di mare

- Carpaccio spigola (Sea bass Carpaccio) €18
- Moscardini fritti (Little fried squids) € 12
- Sauté di cozze con crostini (Sauté of mussels) € 12
- Capesante gratinate (Scallops au gratin) € 12
- Tris di crudi (per una persona) (Raw seafood tris) € 12
- Ostriche (Oyster – 1 piece) € 4

Primi piatti di mare

- Tonnarelli astice (pasta with lobster in a cherry tomato souce) € 25
- Gnocchi vongole e zucchine (Gnocchi with clams and zucchini) € 16
- Lasagna di mare (Seafood lasagna) € 15
- Tagliolini ragù orata e tartufo (pasta with sea bream ragout and truffle) € 20

Secondi piatti di mare

- Grigliata di crostacei (Grilled shrimps and langoustines) € 25
- Frittura mista (Mixed fried fish) € 15
- Tagliata di tonno fresco con papavero e guacamole (Cutted Tuna steak) € 25
- Orata in crosta di patate (Sea bream in a potato crust) € 20

Contorni

- Patate al forno (Baked potatoes) € 5
- Patate chips (Fried chips) € 5
- Verdure di stagione ripassate o all'agro (Seasoned vegetables) € 5
- Insalata mista (Mix salad) € 5

Dolci

- Tiramisù € 8
- Cheesecake al mirtillo selvatico o cioccolato € 6
- Soufflé al cioccolato caldo (Hot chocolate soufflé) € 8
- Sorbetto limone (Lemon sorbet) € 3



Ristorante Le Caveau

Cena della Vigilia di Natale

Antipasti di carne

- Misto salumi artigianali e formaggi (Mixed artisan cured meats and cheeses) € 14
- Carpaccio di manzo con funghi e grana (Beef carpaccio with mushrooms and parmesan) € 18
- Parmigiana di melanzane (Eggplant parmigiana) € 12
- Tortino zucca grana e tartufo (Pumpkin pie with parmesan and truffle) € 14
- Misto arancini fatti in casa (Mixed homemade arancini) € 12

Primi piatti di carne

- Tonnarelli cacio pepe e tartufo (Tonnarelli with roman cheese, black pepper and truffle) € 18
- Fettuccine fatte in casa al ragù magro (Homemade fettuccine with ragu) € 14
- Gnocchi pachino burrata e salsa di basilico (Gnocchi tomato, burrata cheese and basil) € 16
- Paccheri ragù di salsiccia e crema di zucca (Short pasta in a sausage ragu and pumpkin) € 16

Secondi piatti di carne

- Tagliata di manzo con mostarda al miele (Sliced beef with honey mustard) € 20
- Coda di manzo alla vaccinara (Vaccinara beef tail) € 18
- Filetto di manzo alla griglia con le sue salse (Grilled beef fillet with its sauces) € 25
- Costolette di abbacchio con panure alle erbe (Lamb ribs with herb breadcrumbs) € 22

Contorni

- Patate al forno (Baked potatoes) € 5
- Patate chips (Fried chips) € 5
- Verdure di stagione ripassate o all'agro (Seasoned vegetables) € 5
- Insalata mista (Mix salad) € 5

Dolci

- Tiramisù € 8
- Cheesecake al mirtillo selvatico o cioccolato € 6
- Soufflé al cioccolato caldo (Hot chocolate soufflé) € 8
- Sorbetto limone (Lemon sorbet) € 3