

# Ristorante Le Caveau

## Cena di Capodanno

### Antipasti di mare

- Tris di carpacci (Tris of carpacci) € 18
- Moscardini fritti (Little fried squids) € 12
- Capesante gratinate (Scallops au gratin) € 15
- Ostriche (al pezzo) (Oyster – 1 piece) € 4
- Catalana di gamberi (Shrimp Catalan) € 15

### Primi piatti di mare

- Zuppa lenticchie e cozze (Mussels and lentils soup) € € 14
- Tonnarello asparagi e astice (Tonnarelli pasta with lobster and asparagus) € 25
- Paccheri gallinella, pachino e crema di basilico (Short pasta with Gurnard fish) € 16
- Tagliolini alla corsara (Thin tagliatelle with mixed seafood in a white wine souce) € 15

### Secondi piatti di mare

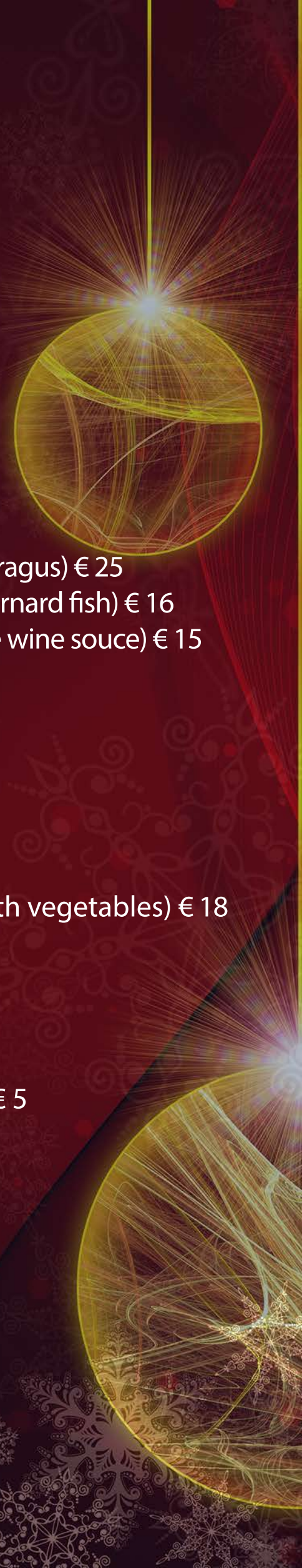
- Spiedini di mare (skewers of seafood) € 22
- Orata in crosta di patate (Sea bream in a potato crust) € 20
- Astice alla catalana (Catalana style lobster) € 45
- Calamari panati ripieni di verdure (Breaded Calamari stuffed with vegetables) € 18

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



# Ristorante Le Caveau

## Cena di Capodanno

### 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
- Crostini di polenta (Polenta croutons) € 12

### Primi piatti di carne

- Lasagne verdi con ragù in bianco e porcini (Green Lasagne with porcini mushrooms) € 14
- Risotto zucca e salsiccia (Risotto with pumpkin and sausage) € 14
- Mezze maniche radicchio gorgonzola e noci (Pasta with radicchio, blue cheese, walnuts) € 15
- Fettuccine alla gricia e tartufo (Fettuccine gricia's style with truffle) € 18

### Secondi piatti di carne

- Coda di manzo alla vaccinara (Vaccinara beef tail) € 18
- Filetto di manzo al pepe verde (Grilled beef fillet with green pepper) € 25
- Tagliata di manzo ai porcini (Sliced beef with porcini mushrooms) € 22
- Saltimbocca in involtino (Rolls of meat with sage and raw ham) € 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 € 6
- Cheesecake al mirtillo selvatico o cioccolato € 8
- Soufflé al cioccolato caldo (Hot chocolate soufflé) € 6
- Sorbetto limone (Lemon sorbet) € 3