



Caveau Restaurant

"L'essenza dell'Italia, il cuore della Cina. Il nostro ristorante nasce dal desiderio di abbattere i confini: ingredienti locali d'eccellenza si fondono con tecniche millenarie d'Oriente. Vi invitiamo a scoprire un'armonia di sapori inedita, creata con passione e curiosità per regalarvi un'esperienza fusion autentica."

Un ambiente accogliente e raffinato vi attende, dove ogni piatto racconta una storia di incontri e contaminazioni culturali. Il nostro menu propone una selezione di piatti che risvegliano i sensi, dall'aroma delicato del basilico fresco alle note speziate del pepe di Sichuan. Ogni boccone è un viaggio, un invito a esplorare nuovi orizzonti culinari mentre si assaporano le tradizioni e le innovazioni.

I nostri chef, con la Loro maestria e creatività, trasformano ingredienti semplici in opere d'arte gastronomiche, rispettando la stagionalità e la qualità dei prodotti. Da noi, ogni pasto è un'occasione per avvicinarsi, per condividere momenti di gioia e convivialità intorno alla tavola.

Vi aspettiamo per accompagnarvi in questa avventura sensoriale, dove il piacere del cibo diventa un ponte tra mondi lontani eppure incredibilmente vicini.

*ELENCO ALLERGENI





ANTIPASTI DI MARE

CAPELANTE GRATINATE CON FUNGHI E CREMA DI

PARMIGIANO

5 AL PZ

* 2,7,4,14

Gamberetti da Latte Croccanti 8 * 1,2,4,12,14

Soutè di Cozze alla Livornese 16 * 1,2,4,12,14

Lumache di Mare al Wok 16 * 2,4,12,14

Polpo Stufato su Vellutata di Patate 14

*2,4,12,14

Baccalà Mantecato tiepido su Crema di Zucca e

Crumble di Amaretti 14 *1,2,4,7,12,14





ANTIPASTI DI TERRA

Midollo di Bue con la Sua Battuta e Tartufo 25 *₁₀

Selezione di Salumi e Formaggi 16 *_{1,7}

Crostone Grigliato con Lardo di Colonnata 10 *₁

Fantasia di Tartare 18 *_{3,7,10,11}

Coccolo Crudo e Stracchino 12 *_{1,7,12}

Carpaccio di Manzo Scottato con olio di Sesamo e
Salsa di Soia 15 *_{6,11,12}

Uovo Pochè su Crema di Pecorino e scaglie di
Tartufo 13 *_{3,7}

Jamon Iverico 5 Jotas con Crostini 20 *₁

Flan di Caponata Con Crema di Pecorino 13 *_{3,7,9}

Crostino Misto dello Chef 10 *_{1,3,5,6,7,8,9,10,11,12}





PRIMI DI MARE

Bauletti con Cuore di Astice al Ragù di Crostacei

20 *1,2,3,4,6,7,8,9

Spaghetti ai Frutti di Mare 18 *1,2,4,12,14

Calamarata al Ragù di Polpo 18 *1,2,4,14

Tagliolino fresco con Aglio Fermentato e Bottarga
di Muggine 18 *1,3,4,7,14

PRIMI DI TERRA

Tortello con Cuore di Patate e Crema di Pecorino

16 *1,3,7

Tagliatella al Ragù di Anatra 16 *1,3,9,12

Risotto Mantecato con Guanciale Croccante e
Vellutata di Zafferano 18 *7

Maltagliato Cacio e Pepe con Tartufo 18 *1,3,7

Vellutata dell'orto con Crumble di Pane 12 *1,9





SECONDI DI MARE

Turbante di Branzino Marinato allo Zenzero con
Verdure croccanti e Patate Mantecate 24

*1,2,4,6,9,12,14

Seppie in Inzimonio di Pak Choi 18 *1,2,4,14

Catalana di Scampi e Cicale PP2 55 *2,4,9,12,14

Baccalà Croccante su Passatina di Ceci 18

*1,2,4,9,12,14

Fritto di Calamari e Gamberi con Tempura di
Verdure 18 *1,2,4,9,12,14





SECONDI DI TERRA

Tagliata di Kobe A5 alla Piastra con Pakchoi e
Salsa Teriyaki 38 * 6,12

Cotoletta di Vitella con Patate Fritte 16 *1,3,8

Guancia di Manzo Brasata su Purea di Piselli 18
*7,9,12

Filetto di Vitello con Foie Gras e Tartufo con
Patate al Forno 25 *1,7,9,12

Petto di Anatra Laccato al Miele e Soia con
Tortino di Verdure 20 *6,7,9,12





SELEZIONI DI LOMBATE

CHIANINA (ITALIA). 7/^{etto}

MAZURY (POLONIA). 7/^{etto}

HOLOSTEW (OLANDA). 7/^{etto}

PINZ GAVER (AUSTRIA). 7/^{etto}

JERSEY (DANIMARCA). 7/^{etto}

SASHI REDD (DANIMARCA). 8/^{etto}

RUBIA GALLEGA (SPAGNA). 8/^{etto}

ANGUS (SPAGNA). 9/^{etto}

TOMA HAWK (AUSTRALIA). 10/^{etto}

WAGYU (SPAGNA). 12/^{etto}





I NOSTRI CONTORNI

Patate Arrosto 6

Verdure alla Griglia 6

Insalata Mista 6

Insalata di Frutta CAVEAU 12

Carciofi Spadellati 6

Patatine Fritte 6

Purè di Patate 6

Spinaci Saltati 6

Pizimonio di Verdure 6





I DOLCI DELLO CHEF

Torta di Mele Calda con Gelato alla Vaniglia 6

*1,6,7,8

Millefoglie Scomposta con Crema Chantilly e
Gocce di Cioccolato 6 *1,3,7,8

Cheesecake con Frutti di Bosco e Cioccolato 6

*1,3,7,8

Gelato al Forno 6 *1,3,7,8

Tiramisù 6 *1,3,7,8

Sorbetto al Limone 6 *7,8,12

Frutta Fresca di Stagione 8



TABELLA ALLERGENI

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI