



CAVAZZONE

### Gli Antipasti

#### **Erbazzone fritto del Cavazzone**

*Ingredienti: farina di grano tenero, spinaci, bietole, parmigiano reggiano, strutto, cipolla, aglio, pancetta*  
*Fried spinach cake pie "Erbazzone"*

€. 13,00

#### **Tagliere con lo gnocco fritto e i salumi**

*Ingredienti: farina di grano tenero, panna lievito, acqua, salume assortito, strutto*  
*Special selection of cold cuts platter with fried dumpling*

€. 16,00

#### **Flan di Parmigiano con Pancetta croccante e Balsamico del Cavazzone**

*Ingredienti: parmigiano reggiano, mascarpone, panna, pancetta, crema di zafferano, balsamico*  
*Parmesan flan with crispy bacon and Cavazzone Balsamic vinegar*



€. 10,00

#### **Budino di asparagi**

*Ingredienti: asparagi, uova, parmigiano reggiano, panna*  
*Asparagus flan with parmesan cheese*



€. 10,00

#### **Tortino porri e patate**

*Ingredienti: porri, patate, uova, parmigiano reggiano*  
*Leek cake with eggs and parmesan cheese*



€. 11,00

#### **Piatto dello Chef, proposta del giorno**

*Ingredienti: da chiedere allo staff*

*Chef's dish, recommendation of the day*

*vedere menu' del giorno*

### Le Paste fresche e I Primi Piatti:

#### **Tortelli Verdi BIO al Burro**

*Ingredienti: farina di grano tenero, uova, cipolla, olio evo, sale, spinaci, bietole, parmigiano reggiano, ricotta, aglio*  
*Spinach tortelli with butter and Parmesan cheese*

€. 12,00

#### **Tagliatelle BIO al ragu' di selvaggina**

*Ingredienti: farina di grano tenero, uovo, olio evo, sale, carne di selvaggina, sedano, carote e parmigiano reggiano*  
*Tagliatelle with meat ragu' with parmesan cheese*

€. 11,00

#### **Gnocchi di patate con culaccia e pistacchi**

*Ingredienti: patate, culaccia, pistacchio, burro, farina, parmigiano reggiano*  
*Potatoes Gnocchi with Culaccia ham and pistachios*

€. 12,00

#### **Riso Carnaroli agli asparagi**

*Ingredienti: riso Carnaroli, asparagi, burro, parmigiano reggiano*  
*Asparagus risotto with parmesan cheese*



€. 12,00

#### **Crepes carciofi e pancetta croccante**

*Ingredienti: carciofi, pancetta, cipolle, aglio, farina, latte, uova*  
*Artichokes and bacon Crepes*

€. 11,00

#### **Piatto dello Chef, proposta del giorno**

*Ingredienti: da chiedere allo staff*

*Chef's dish, recommendation of the day*

*vedere menu' del giorno*

#### **A richiesta possiamo servire pasta senza glutine al ragu' o al pomodoro**

*We can serve also gluten free pasta, with ragout or tomato sauce*



€. 10,00

**Si segnala che le nostre paste contengono glutine e la pasta fatta in casa contiene uova e farina di grano**

**Per coloro che hanno intolleranze o allergie alimentari sono pregati di rivolgersi al personale per verificare la tipologia di ingredienti contenuta in ogni pietanza**



**Piatti Gluten free**



**Per coloro che hanno intolleranze o allergie alimentari sono pregati di rivolgersi al personale per verificare la tipologia di ingredienti contenuta in ogni pietanza**



CAVAZZONE

## I Secondi Piatti

### **Arrosto di Coppa di Maiale con Balsamico del Cavazzone e bacche di Ginepro**

*Ingredienti: carne di maiale, maizena, bacche di ginepro, balsamico, olio extravergine di oliva, brodo di verdure*  
*Roast pork meat with juniper berries and Cavazzone Balsamic vinegar served with potatoes*



€. 15,00

### **Filetto di Manzo alla Griglia**

*Ingredienti: filetto di manzo, olio extravergine di oliva, Balsamico (a richiesta)*  
*Beef fillet with Cavazzone Balsamic vinegar or grilled beef fillet*



€. 20,00

### **Rollè di Tacchino Farcito**

*Ingredienti: carne di tacchino, uova, prosciutto, parmigiano, aglio*  
*Stuffed Turkey rollè*

€. 15,00

### **Barzigole "barségle" in concia alla griglia**

*Ingredienti: carne di pecora, aglio, olio evo, rosmarino, pepe, aromi*  
*Grilled sheep Barzigole*



€. 15,00

### **Coniglio alla Cacciatora**

*Ingredienti: carne di coniglio (coscia o altro), cipolla, carota, pomodoro, aromi, capperi, origano, olive*  
*Rabbit hunter style*



€. 15,00

### **Piatto dello Chef, proposta del giorno**

*Ingredienti: da chiedere allo staff*  
*Chef's dish, recommendation of the day*

*vedere menu' del giorno*

### **Una scelta fra Patate al forno, Cipolline in agrodolce, Verdure alla griglia (piccolo e/o grande), Insalata mista**

*Ingredienti: a seconda del contorno può esserci olio extra vergine di oliva, balsamico del Cavazzone, sale, erbe aromatiche, maizena*  
*One choice of baked potatoes, sweet and sour onions, grilled vegetables (also main dish), mixed salad*

€. 4,00 / 6,00

### **Servizio e Coperto**

€. 3,00

**Si segnala che le nostre paste contengono glutine e la pasta fatta in casa contiene uova e farina di grano**  
**Per coloro che hanno intolleranze o allergie alimentari sono pregati di rivolgersi al personale per verificare la tipologia di ingredienti contenuta in ogni pietanza**



**Piatti Gluten free**



**Per coloro che hanno intolleranze o allergie alimentari sono pregati di rivolgersi al personale per verificare la tipologia di ingredienti contenuta in ogni pietanza**



CAVAZZONE

## I Dolci

### **Panna Cotta con Balsamico del Cavazzone**

*Ingredienti: panna, gelatina animale, vaniglia, zucchero, Balsamico*  
*Panna cotta with Cavazzone Balsamic vinegar*

 €. 6,00

### **Gelato Artigianale - vari gusti accompagnato da crema all'albicocca o dal nostro Balsamico del Cavazzone**

*Ingredienti: latte, tuorlo d'uovo, zucchero, a seconda del gusto può variare.*

*Artisan ice cream - various flavors accompanied by apricot cream or by our Balsamico del Cavazzone*

 €. 5,00

### **Mousse al cioccolato**

*Ingredienti: : cioccolato, panna*  
*Chocolate Mousse*

€. 6,00

### **Sbrisolona con crema zabaione**

*Ingredienti: farina di grano tenero, farina di mais, zucchero, mandorle, burro, uova, lievito, strutto, vaniglia, marsala*  
*Sbrisolona cake with zabaione cream*

€. 6,00

### **Coppa Zabaione con le fragole**

*Ingredienti: tuorlo d'uovo, zucchero, vino o super alcolico e fragole*  
*Egg custard with strawberries*

 €. 6,00

### **Semifreddo alle fragole**

*Ingredienti: panna, uovo, zucchero, fragole*  
*Semifreddo with strawberries*

 €. 6,00

### **Cheese cake con coulis di albicoccata**

*Ingredienti: yogurt, farina, burro, zucchero, albicocche, addensante*  
*Apricots cheesecake*

 €. 6,00

### **Sorbetto al limone**

*Ingredienti: succo di limone, zucchero, albume*  
*Lemon sorbet*

 €. 4,00

### **Servizio e Coperto**

€. 3,00

 **Piatti Gluten free** 

**Per coloro che hanno intolleranze o allergie alimentari sono pregati di rivolgersi al personale per verificare la tipologia di ingredienti contenuta in ogni pietanza**



CAVAZONE

### Vini per concludere, per accompagnare un dolce o da meditazione:

<b>"Le Gemme"</b> Spumante Malvasia dolce Emilia I.G.T <i>Cantina di Puianello, Puianello Reggio Emilia. Uve: 100% Malvasia di Candia</i>	€14.00
<b>"Ambrosia"</b> Spergola Passito Colli di Scandiano e Canossa D.O.C. <i>Cantina di Puianello, Puianello Reggio Emilia. Uve: 100% Spergola Appassita</i>	€28.00
<b>"Arrocco"</b> Albana Passito D.O.C.G. (bianco passito da fine pasto) <i>Fattoria Zerbina, Marzeno Ravenna. Uve: 100% Albana</i>	<i>al CALICE</i> € 7.00

### Caffetteria e amari:

Caffe espresso	€ 1.50
Caffe Decaffeinato	€ 1.50
Caffe Orzo piccolo	€ 1.50
Caffe Orzo grande	€ 2.50
Caffè Corretto	€ 2.50
Amari	€ 3.50

**ROTEGLIA 1848.** Anno che segna la nascita della distilleria a Roteglia (Sassuolo), fortemente legata alla storia emiliana e nel tempo si è saputa miscelare alle tradizioni locali. Nell' opificio di Roteglia, da oltre centosettant'anni, si occupano di produzione e vendita di liquori artigianali tipici del nostro territorio e non solo, rispettando le ricette tramandate di generazione in generazione attraverso una produzione attenta, di alta qualità e dal sapore genuino.

**Sassolino** € 3.50  
*Liquore da degustazione. È un elisir originale di Sassuolo, ottenuto attraverso l'infusione di anice stellato. Propone l'inconfondibile profumo aniciato, agrumato e balsamico, e si rivela delicato e morbido al palato.*

**San Giorgio grappa bianca** € 3.50  
*Una grappa trasparente, da uve moscato, con note marcatamente floreali, dal palato secco ma con una morbidezza complessiva.*

**San Giorgio grappa invecchiata** € 4.00  
*Invecchiata in botti di legno almeno 12 mesi, distillato dal colore ambrato e dal gusto morbido con una persistenza piacevole ed elegante.*

**Nocino** € 3.50  
*Il Nocino è il liquore artigianale emblema della nostra zona. Il Nocino è una bevanda scura, morbida al palato e con spiccati profumi aromatici e vegetali: un liquore dopo pasto digestivo che tonifica l'organismo.*

**Nocino Riserva** € 4.50  
*Il Nocino Riserva è un delizioso liquore da bere a fine pasto. Il mallo di noce regala aromi e gusti inconfondibili e, assieme ai profumi speziati, lascia in bocca sentori vegetali in un perfetto equilibrio tra carattere e morbidezza. Nella versione Riserva il nocino viene affinato in botticelle di legno.*