



CAVAZZONE

Gli Antipasti

Erbazzone fritto del Cavazzone

Ingredienti: farina, spinaci, bietole, parmigiano reggiano, strutto, cipolla, aglio, pancetta
Fried spinach cake pie

€ 13,00

Tagliere con lo gnocco fritto e i salumi

Ingredienti: farina, 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, pancetta, balsamico naturale

Parmesan flan with crispy Bacon and Cavazzone Balsamic vinegar



€ 10,00

Budino di zucca con cialda di Parmigiano Reggiano

Ingredienti: zucca, uova, amaretto, parmigiano reggiano, panna

Pumpkin soufflé with Parmesan cheese and Balsamic vinegar

€ 10,00

Timballo ai funghi porcini, patate e timo con pancetta croccante e parmigiano

Ingredienti: latte, formaggio, patate, aromi, funghi pancetta, olio

Selection of cheeses with jam



€ 12,00

Tagliere di formaggi e composte di marmellata

Ingredienti: latte, formaggio, frutta, Zucchero, olio

Selection of cheeses with jam



€ 12,00

La proposta dello chef, il piatto del giorno/settimana

Ingredienti: da verificare con il personale di sala

Dish of the day, suggestion by the chef

vedere menu' del giorno

Le Paste fresche e I Primi Piatti

Riso carnaroli ai funghi porcini

Ingredienti: riso carnaroli, funghi porcini, burro, parmigiano reggiano, olio, sale

Porcini Mushrooms and Parmesan cheese Risotto



€ 12,00

Tortelli Verdi BIO al Burro

Ingredienti: farina, uova, cipolla, olio evo, sale, spinaci, bietole, parmigiano reggiano, ricotta, aglio

Spinach organic tortelli with butter and Parmesan cheese

€ 12,00

Tortelli Zucca BIO al Burro

Ingredienti: farina, uova, olio evo, sale, zucca, parmigiano reggiano, amaretti, panna

Pumpkin tortelli with butter and Parmesan Cheese

€ 12,00

Tagliatelle BIO al ragout di selvaggina con Parmigiano Reggiano

Ingredienti: farina, uovo, carne di selvaggina, burro, parmigiano reggiano

Tagliatelle with game meat sauce and Parmesan cheese

€ 10,00

Zuppa alle cipolle con crostini di pane

Ingredienti: cipolle, pane, olio evo, sale, cipolla, formaggio, uovo, vino porto, aglio

Onion soup with bread croutons

€ 10,00

La proposta dello chef, il piatto del giorno/settimana

Ingredienti: da verificare con il personale di sala

Dish of the day, suggestion by the chef

vedere menu' del giorno

Pasta senza glutine al Ragout o al Pomodoro

Ingredienti: da verificare il tipo di pasta e il condimento prescelto

Gluten free pasta with meat ragout or tomato and basil



€ 10,00

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



Veniteci a trovare su Facebook per tutte le novità e le nostre iniziative Get us on Facebook





CAVAZZONE

I Secondi Piatti

Filetto di Manzo alla Griglia servito con marinata di cipolle e carote

Ingredienti: olio extravergine di oliva, carne rossa di manzo, cipolle, carote, sale, pepe

Grilled Beef fillet



€. 20,00

Filetto di Manzo al Balsamico del Cavazzone



servito con marinata di cipolle e carote

Ingredienti: olio extravergine di oliva, balsamico, carne rossa di manzo, cipolle, carote

Beef fillet with Cavazzone Balsamic vinegar

€. 22,00

Stinco di maiale arrosto



Ingredienti: carne di maiale, cipolla, carota, spezie, olio extravergine di oliva, aromi

Pork shank in roast sauce

€. 16,00

Rollè di Coniglio

Ingredienti: carne di coniglio (coscia o altro), cipolla, carota, pomodoro, uovo, lardo o pancetta (opzionale), aromi

Rabbit roulade

€. 15,00

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

servito con patate gratinate



Ingredienti: carne di maiale, bacche di ginepro, balsamico del Cavazzone, olio extravergine di oliva, brodo di verdure

Roast pork meat with juniper berries and Cavazzone Balsamic vinegar served with potatoes

€. 15,00

Grigliata mista di carne (720 gr circa)



Ingredienti: carne di manzo, carne di maiale, sale, olio extra vergine di oliva, pepe,

Selection of grilled meat with pork sausage, pork steak, sliced beef, veal knot

€. 26,00

Piatto dello chef, proposta del giorno/settimana

Ingredienti: da verificare con il personale di sala

Chef's dish, suggestion of the day by the chef

€. 14,00/22,00

Una scelta fra Patate al forno, Cipolline in agrodolce, verdure al vapore

Verdure alla griglia (piccolo e/o grande), Insalata mista

€. 3,00 / 6,00

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

Servizio e coperto

€. 3,00

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



Veniteci a trovare su Facebook per tutte le novità e le nostre iniziative

Get us on Facebook



I Dolci

Panna Cotta con Balsamico del Cavazzone  €. 6,00

Ingredienti: panna, gelatina, vaniglia, zucchero

Panna cotta with Cavazzone Balsamic vinegar

Gelato Artigianale – vari gusti accompagnato da crema all'albicocca 
o dal nostro Balsamico del Cavazzone €. 6,00

Ingredienti: da verificare in base al gusto prescelto

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

Pere rosse con lo zabaione  €. 6,00

Ingredienti: tuorlo d'uovo, zucchero, vino o super alcolico, frutta,

Peer in wine sauce with egg Custard

Crema Caramel con mandorle tostate  €. 6,00

Ingredienti: Latte, zucchero, uova, tuorli vaniglia, mandorle

Crema Caramel with toasted almonds

Sbrisolona con crema zabaione €. 6,00


Ingredienti: farina, zucchero, farina di mais, mandorle, burro, uova, lievito

Sbrisolona cake with zabaione cream

Zuppa Inglese  €. 6,00

Ingredienti: Cioccolato fondente, maizena, farina, alchermes, burro, zucchero, uova, lievito

Chocolate cake with Mascarpone cream

Salame al cioccolato con crema mascarpone  €. 6,00

Ingredienti: Cioccolato fondente, maizena, burro, zucchero, uova, lievito, farina, marsala

Chocolate cake with Mascarpone cream

La proposta dello chef, il dolce del giorno/settimana €. 6,00

Ingredienti: da verificare con il personale di sala

Dish of the day, suggestion by the chef

Servizio e coperto €. 3,00

**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** 



Veniteci a trovare su Facebook per tutte le novità e le nostre iniziative Get us on Facebook





CAVAZZONE

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

"Le Gemme" Spumante Malvasia dolce Emilia I.G.T. €14.00

*Cantina di Puianello, Puianello **Reggio Emilia**. Uve: 100% Malvasia di Candia*

"Ambrosia" Spergola Passito Colli di Scandiano e Canossa D.O.C. €28.00

*Cantina di Puianello, Puianello **Reggio Emilia**. Uve: 100% Spergola Appassita*

"Arrocco" Albana Passito D.O.C.G. (bianco passito da fine pasto) *al CALICE* € 7.00

*Fattoria Zerbina, Marzeno **Ravenna**. Uve: 100% Albana*

Caffetteria e amari:

Caffè espresso € 1.50

Caffè Decaffeinato € 1.50

Caffè Orzo piccolo € 1.50

Caffè 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.

Sassuolino € 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.



Veniteci a trovare su Facebook per tutte le novità e le nostre iniziative Get us on Facebook

