



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 suffle 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 pregiati 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 €. 20,00

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

Filetto di Manzo al Balsamico del Cavazzone servito con marinata di cipolle e carote €. 22,00

Ingredienti: olio extravergine di oliva, balsamico, carne rossa di manzo, cipolle, carote
Beef fillet with Cavazzone Balsamic vinegar

Stinco di maiale arrosto €. 16,00

Ingredienti: carne di maiale, cipolla, carota, spezie, olio extravergine di oliva, aromi
Pork shank in roast sauce

Rollè di Coniglio €. 15,00

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

Rabbit roulade

Arrosto di Coppa di Maiale con Balsamico del Cavazzone e bacche di Ginepro servito con patate gratinate €. 15,00

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

Grigliata mista di carne (720 gr circa) €. 26,00

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

Piatto dello chef, proposta del giorno/settimana €. 14,00/22,00

Ingredienti: da verificare con il personale di sala

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

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

€. 3,00 / 6,00

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

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

I Dolci

Panna Cotta con Balsamico del Cavazzone

Ingredienti: panna, gelatina, vaniglia, zuccheroPanna cotta with Cavazzone Balsamic vinegar

€. 6,00

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

€. 6,00

Ingredienti: da verificare in base al gusto presceltoArtisan ice cream - various flavors accompanied by apricot cream or by our Balsamico del Cavazzone

Pere rosse con lo zabaione

Ingredienti: tuorlo d'uovo, zucchero, vino o super alcolico, frutta,Peer in wine sauce with egg Custard

€. 6,00

Creme Caramel con mandorle tostate

Ingredienti: Latte, zucchero, uova, tuorli vaniglia, mandorleCreme Caramel with toasted almonds

€. 6,00

Sbrisolona con crema zabaione

€. 6,00

Ingredienti: farina, zucchero, farina di mais, mandorle, burro, uova, lievitoSbrisolona cake with zabaione cream

Zuppa Inglese

€. 6,00

Ingredienti: Cioccolato fondente, maizena, farina, alchermes, burro, zucchero, uova, lievitoChocolate cake with Mascarpone cream

Salame al cioccolato con crema mascarpone

€. 6,00

Ingredienti: Cioccolato fondente, maizena, burro, zucchero, uova, lievito, farina, marsalaChocolate cake with Mascarpone cream

La proposta dello chef, il dolce del giorno/settimana

€. 6,00

Ingredienti: da verificare con il personale di salaDish 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:

| | |
|--------------------|--------|
| 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.

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

