



## MENÙ

INVERNO 2015

*“La capacità di intercettare i circuiti commerciali, di essere luogo di partenza e di arrivo di prodotti gastronomici apprezzati, nel Medioevo è un punto di forza che garantisce a una città buon nome, fama, reputazione.*

*Per questo Bologna si guadagna l'attributo di grassa, aggettivo che all'epoca ha una connotazione francamente positiva e significa “abbondante”, “ricca”. ... Ma attenzione. Non è sulla floridezza delle campagne circostanti, né sull'eccellenza della cucina locale che si può costruire una fama come questa: tali condizioni sono necessarie, ma non sufficienti; tante altre città le condividono, ma non per queste riescono a guadagnarsi la fama di Bologna. Ciò che fa la differenza è la politica di interscambio e di apertura, la vocazione che Bologna precocemente sviluppa - grazie alla presenza dello studio - a proporsi come luogo di mediazione, di incrocio fra culture diverse. La fortissima identità gastronomica di questa città non nasce da una indimostrabile superiorità della sua dimensione municipale ma, al contrario, dalla capacità di metterla in gioco, di attivare una rete di rapporti in questo caso particolarmente ampi.”*

Massimo Montanari, L'identità italiana in cucina

## SALUMI, FORMAGGI E TAGLIERI

I GRASSI	MORTADELLA PASQUINI, FINOCCHIONA DI CINTA SENESE, LARDO DELLA VALTOURNENCHE	11
COPPE D'ITALIA	AL GINEPRO DELLA VALTOURNENCHE E STAGIONATA DELLA VAL DI NIZZA, CAPOCOLLO CALABRESE	11
ALTA VAL PUSTERIA	SPECK RISERVA DI PROSCIUTTO, SPECK MAGRO DI FESA, PROSCIUTTO COTTO AL GINEPRO	11
I MAGRI	SPECK DI FESA, LONZA TOSCANA ALLE ERBE, FIOCCHETTO DI CULATELLO	12
SALAMI D'ITALIA	SALAME DI VARZI, SALSICCIA PASSITA, FINOCCHIONA DI CINTA SENESE BIO	12
PROSCIUTTI D'ITALIA	PROSCIUTTO DI PARMA 30 MESI, SPECK RISERVA, PROSCIUTTO COTTO AL GINEPRO	12
I FRESCHI	RICOTTA DI PECORA LAZIALE, BURRATA AFFUMICATA E NODINI DI FIORDILATTE DI GIOIA DEL COLLE	11
MUCCHE D'ITALIA	ALMKÄSE, TALEGGIO DELLA VALSASSINA, TOMA VALDOSTANA ALLE ERBE	11
PECORE DI PIENZA	PECORINO AL PEPE NERO, PECORINO STAGIONATO, PECORINO AL TARTUFO	12
MUFFE D'EUROPA	PECORINO ERBORINATO, GORGONZOLA PICCANTE, STILTON	12
PASTA ROTTA	PARMIGIANO DELLE VACCHE ROSSE, PECORINO STAGIONATO, CASTELMAGNO	13

## **ANTIPASTI**

<b>INSALATA CROCCANTE CON SPINACI, MELE STAYMAN, FINOCCHIO E MELOGRANO</b>	<b>6</b>
<b>CROSTINI TOSCANI DI PATÈ DI FEGATO ALLE ERBE</b>	<b>6</b>
<b>CAPONATA SICILIANA DI VERDURE CON CAPPERI DI PANTELLERIA</b>	<b>6</b>
<b>SFORMATI DI VERDURA SECONDO STAGIONE CON CREMA DI PARMIGIANO</b>	<b>7</b>
<b>MILLEFOGLIE DI PESCE SPADA AFFUMICATO E PATATE CON CIPOLLA DI TROPEA E VINAIGRETTE DI SENAPE IN GRANI</b>	<b>7</b>
<b>SAPORI D'ITALIA: VERDURE IN OLIO EXTRAVERGINE DI MONTESCAGLIOSO, PATÈ DI OLIVE TAGGIASCHE, BURRO DI SESTO DI PUSTERIA, ACCIUGHE PICCANTI. CON FETTE DI PANE GRIGLIATO</b>	<b>7</b>

## **PRIMI PIATTI**

<b>ZUPPA DI LENTICCHIE, SEDANO, SALVIA E CAPPERI DI PANTELLERIA</b>	<b>7</b>
<b>PACCHERI DI GRAGNANO CON TONNO E SCORZA DI LIMONE</b>	<b>8</b>
<b>BUSIATE AL PESTO TRAPANESE</b>	<b>9</b>
<b>TAGLIATELLE BOLOGNESI FATTE E TAGLIATE A MANO AL RAGÙ DI VITO</b>	<b>9</b>
<b>TORTELLI PARMIGIANI DI ZUCCA E AMARETTO O DI ERBETTA CON PARMIGIANO DELLE VACCHE ROSSE E BURRO DI SESTO DI PUSTERIA</b>	<b>11</b>
<b>RISO CARNAROLI CON FONDENTE DI CIPOLLE E ROBIOLA DI CAPRA</b>	<b>11</b>
<b>TORTELLINI BOLOGNESI IN BRODO CHIARIFICATO DI CAPPONE</b>	<b>12</b>

## **SECONDI PIATTI**

<b>SALSICCIA DI CINTA SENESE BIO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO</b>	<b>10</b>
<b>PIATTO VEGETARIANO: SFORMATI, VERDURE CRUDE E SALTATE</b>	<b>10</b>
<b>POLPETTE VENEZIANE CON PUREÈ</b>	<b>10</b>
<b>CONIGLIO IN PORCHETTA ALLA MARCHIGIANA</b>	<b>11</b>
<b>FILETTO DI MAIALE IN PADELLA CON ALBICOCCHES, MANDORLES E PRUGNE</b>	<b>12</b>
<b>FILETTO DI SGOMBRO MARINATO ALL'ARANCIA E COTTO AL FORNO CON CICORIA, PATATE E POMODORINI</b>	<b>12</b>
<b>BRASATO AL BARBERA CON VERDURE DI CAMPO SALTATE</b>	<b>13</b>
<b>TAGLIATA DI MANZO AFFUMICATA ALLA GRIGLIA CON SALE ROSA E PATATE AL FORNO</b>	<b>15</b>

## **DOLCI**

<b>SELEZIONE DI FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>5</b>
<b>GELATO ARTIGIANALE DI CREMA CON AMARENE</b>	<b>5</b>
<b>BIANCOMANGIARE DI RICOTTA DI PECORA CON POLVERE DI AMARETTO</b>	<b>5</b>
<b>CIOCCOLATO, PRALINE E BISCOTTI</b>	<b>5</b>
<b>CREMA DI MASCARPONE CON BACI DI CHERASCO</b>	<b>5</b>
<b>CRUMBLE CALDO AI LAMPONI</b>	<b>6</b>
<b>TORTINO DI CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE AL GIANDUIA</b>	<b>6</b>

**NEL DUCATO DI SAVOIA**

**LARDO E COPPA AL GINEPRO DELLA VALTOURNENCHE CON OLIVE  
TAGGIASCHE**

**RISO CARNAROLI AL FONDENTE DI CIPOLLA E ROBIOLA DI ROCCAVERANO**

**BRASATO DI MANZO AL BARBERA CON VERDURE SALTATE**

**SCAGLIE DI CASTELMAGNO CON MIELE AL TARTUFO**

**TORTINO DI CIOCCOLATO FONDENTE CON IL CUORE MORBIDO DI  
GIANDUIOTTO**

**ARNEIS, SILVANO NIZZA, 2013**

**NEBBIOLO, BRUNA GRIMALDI, 2012**

**MOSCATO, PIERO GATTI**

**AEMILIA FOOD VALLEY**

**SELEZIONE DI SALUMI PADANI**

**ASSAGGIO DI TORTELLI PARMIGIANI DI ERBETTA E DI ZUCCA**

**ASSAGGIO DI TAGLIATELLE BOLOGNESI AL RAGÙ**

**ASSAGGIO DI TORTELLINI IN BRODO CHIARIFICATO DI CAPPONE**

**PARMIGIANO DELLE VACCHE ROSSE CON ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE**

**CREMA DI MASCARPONE CON CIOCCOLATO E PICCOLI FRUTTI**

**LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO, CA' BERTI**

**NEIGARTEN, GRADIZZOLO, 2013**

**MALVASIA FRIZZANTE DOLCE, VIGNETI CALZETTI**

**LE DUE SICILIE**

**CAPONATA DI VERDURE CON CAPPERI DI PANTELLERIA**

**MILLEFOGLIE DI PESCE SPADA AFFUMICATO, PATATE E CIPOLLA ROSSA**

**BUSIATE AL PESTO TRAPANESE**

**SGOMBRO MARINATO IN SUCCO D'ARANCIA CON VERDURE SALTATE**

**CREMA DI RICOTTA DI PECORA CON POLVERE DI AMARETTO**

**GRILLO, VALDIBELLA, 2013**

**TAIF, ZIBIBBO SECCO, FINA, 2014**

**BEN RYE, PASSITO DI PANTELLERIA, DONNAFUGATA**

**IL MENÙ 35 EURO**

**CON I TRE CALICI 45 EURO**

**IL MENÙ SI INTENDE PER UN MINIMO DI DUE PERSONE**

## I NOSTRI FORNITORI

SALUMI	ANTICA SALUMERIA FRONTI	VAL DI NIZZA, OLTREPÒ PAVESE
&	BERTHOD	VALTOURNENCHE, VAL D'AOSTA
FORMAGGI	CASEIFICIO DI SESTO	SESTO DI PUSTERIA, ALTO ADIGE
	CASTAGNA	ORMAVASSO, VERBANIA
	IL BORGHETTO	REGGIO EMILIA
	PASQUINI & BRUSIANI	BOLOGNA
	PROLONGO	SAN DANIELE, FRIULI
	SAVIGNI	PAVANA, APPENNINO TOSCO EMILIANO
	TANARA	LANGHIRANO, PARMA
	MACELLERIA VILLGRATER	SESTO DI PUSTERIA, ALTO ADIGE
CARNE	PESCHERIA L'ADRIATICA	BOLOGNA
&	POLLERIA RANOCCHI	BOLOGNA
PESCE	SAVIGNI	PAVANA, APPENNINO TOSCO EMILIANO
OLIO,	AZIENDA AGRICOLA NEGRO VALIANI	PRESICCE, LECCE
ACETO,	CORTE DONDA	VIADANA, MANTOVA
SALSE	JOSKO SIRK	CORMONS, GORIZIA
	LA BAITA & GALLEANO	BORGHETTO D'ARROSCIA, IMPERIA
	TIPICA	MONTESCAGLIOSO, MATERA
VERDURA	FRUTTA SAN VITALE	BOLOGNA
PANE	FORNO FIORINI	BOLOGNA
&	GASTRONOMIA LA SAN LEO	BOGOLETO, PARMA
PASTA	LA BOUTIQUE DELLA SFOGLIA	BOLOGNA
	PASTIFICIO CAMPO	ERICE, TRAPANI
DOLCI	GELATERIA DELLE MOLINE	BOLOGNA
	PASTICCERIA BARBERO	CHERASCO, CUNEO

*Ove possibile, i prodotti che raccogliamo in giro per l'Italia sono in vendita presso il locale.*

**Cavrò Cucine d'Italia**

**Via Cartoleria, 12**

**40124 Bologna**

**tel.: 051 6486648**

**[www.cavro.it](http://www.cavro.it)**

**[info@cavro.it](mailto:info@cavro.it)**