

The logo for 'Il Caveau RESTAURANT' features the name 'Il Caveau' in a large, black, cursive script. Above the 'u' in 'Caveau', there is a small red flame icon. The word 'RESTAURANT' is written in a smaller, black, sans-serif font, arched over the top right of the cursive text.

Il Caveau RESTAURANT

A large, faded version of the 'Il Caveau RESTAURANT' logo is positioned in the background, behind the main text.

Vi augura il benvenuto...

Ci teniamo ad informare la nostra Clientela che al Caveau serviamo acqua naturizzata liscia e gassata nell'ottica di una sempre maggiore ecosostenibilità.

We would like to inform our Guests in our restaurant we serve Carbon filtered still and sparkling water in accordance with eco-sustainability laws.

DM 174/04, requisiti di sicurezza normative e finalità specifiche (DM 25/12, DL 181/03)

Menu' Degustazione

MENU PETIGLIO

Il tris di Prosciutto crudo 20/24 mesi "Norcia, Cinta Senese, Scrofa"
con caldo Souffle di Pecorino. (3-10)

20/24 months aged Norcia ham, Cinta senese ham and pig sow ham with hot Pecorino cheese soufflé.

Fusillone all'uovo fatto in casa al ragù di Cinghiale (4-6-8)

Homemade egg fusillone pasta with wild boar ragout

Pici cacio e pepe con tartufo nero "affumicati".(3-6)

Smoked Pecorino cheese and black pepper homemade pici pasta with black truffle

Petto d'anatra 63° scaloppato, purea di sedano rapa, castagne
e chips di polenta affumicata (1-8)

63 °C LTC. Sliced duck breast, celeriac puree, chestnuts and smoked polenta chips

Millefoglie aromatizzato al Vermouth con crema chantilly
e frutti di bosco. (3-4-6-12) (*)

Vermouth Millefeuille with creamy Chantilly sauce and wild berries

€ 65

I menù di degustazione, per la loro complessità di preparazione sono serviti
in unica scelta per tutto il tavolo.

Our Testing menus, due to their complexity are served as same for all table.

MENU LA FRATTA

Battuta di manzo "Selezione Nebraska USA," croccante di pane aromatizzato, uovo marinato e Tartufo nero. (4,6,9,12)

"Nebraska USA Selection" Beef tartare, crispy bread, marinated egg yolk and black truffles

Lombatello di manzo appena scottato, verdurina ripassata, riso venere e salsa allo scalogno. (8)

Lightly cooked beef hanger steak, sauteed vegetables, "Venere" rice and shallot sauce

Gnocco ripieno con ricotta di bufala affumicata, funghi porcini e chips di Parmigiano Reggiano. (3-4-6) (*)

Homemade smoked buffalo ricotta stuffed Gnocco, ceps mushrooms and Parmigiano Reggiano chips.

Mezzemaniche alla Genovese con Ricotta di bufala salata. (3-6-8)

Mezzemaniche pasta veal meat and onions and salty buffalo ricotta cheese.

Tagliata di manzo ai porcini, con scaglie di Pecorino Riserva del Buttero. (3) (*)

Sliced Beef with porcini mushrooms and flakes of Pecorino Riserva del Buttero

Semifreddo ai marroni. cioccolato fondente e sentori di arancia, su maddalene alla zucca con amaretti e fondente. (1-3-4-6-12)

Chestnut parfait. dark chocolate and hints of orange, pumpkin madeleines, "Amaretti" biscuits and dark chocolate.

€ 80

I menù di degustazione, per la loro complessità di preparazione sono serviti in unica scelta per tutto il tavolo.

Our Testing menus, due to their complexity are served as same for table

MENU VEGGIE

Selezione di formaggi Quadalti, marmellate fatte in casa e miele di marruca. (1-3)

Selection of Quadalti ewe's milk cheeses, homemade jams and marruca honey.

Polenta di "Storo" infornata, erborinato di "Grotta" e funghi porcini. (3) (*)

Baked polenta from Storo, blue cheese and ceps mushrooms

Gnocco ripieno con ricotta di bufala affumicata, funghi porcini e chips di Parmigiano Reggiano. (3-4-6) (*)

Homemade smoked buffalo ricotta stuffed Gnocco, ceps mushrooms and Parmigiano Reggiano chips.

La classica parmigiana di melanzane. (3-4-6)

Aubergine parmigiana

Crema al mascarpone, savoiardi al caffè espresso e cacao amaro. (3-4-6)

Mascarpone cheese mousse, espresso coffee biscuits and cocoa powder

€ 55

I menù di degustazione, per la loro complessità di preparazione sono serviti in unica scelta per tutto il tavolo.

Our Testing menus, due to their complexity are served as same for all table.

Antipasti

La Gran Selezione del Caveau (1-3-6-8-10) € 26

Selezione di salumi di Cinta Senese, Pecorini e crostini Toscani, sott'oli e marmellatine fatte in casa.

Selection of Cinta Senese cured meats, Pecorino cheese, Tuscan pickles crostini, and homemade jams.

I Prosciutti di "Giulio Marconi" (3-10) € 18

Il tris di Prosciutto crudo 20/24 mesi "Norcia, Cinta Senese, Scrofa" con caldo Souffle di Pecorino.

20/24 months aged Norcia ham, Cinta senese ham and sow ham, roasted and marinated pumpkins.

Il Manzo e l'agrume (4,6,9,12) € 25

Battuta di manzo "Selezione Nebraska USA," croccante di pane aromatizzato, uovo marinato e Tartufo nero

"Nebraska USA Selection" beef tartare, crispy bread, marinated egg yolk and citrus fruits flavoured sour cream

Il Lombatello (8)  € 17

Lombatello di manzo appena scottato, verdurina ripassata, riso venere e salsa allo scalogno

Lightly cooked beef hanger steak, sauteed vegetables, "Venere" rice and shallot sauce

La Polenta (3)* € 17

Polenta di "Storo" infornata, erborinato di "Grotta" e funghi porcini.

Baked polenta from Storo, blue cheese and ceps mushrooms

Le Alici del Cantabrico (3-4-6-12) € 20

Alici del Mar Cantabrico su Pan brioche alle erbe, pomodorino confit e burro salato francese

Cantabrian sea anchovies, herbs pan brioche, confit tomato and French salty butter

I Primi...

Lo Gnocco (3-4-6) (*) € 22
Gnocco ripieno con ricotta di bufala affumicata, funghi porcini e chips di Parmigiano Reggiano.
Smoked buffalo ricotta stuffed homemade Gnocco, ceps mushrooms and Parmigiano Reggiano chips.

Le Tagliatelle (4-6) € 18
Tagliatelle all'uovo, carciofi e guanciale croccante di Cinta Senese.
Homemade Egg tagliatelle pasta, artichokes and crispy Cinta Senese Guanciale.

"Mono Grano" Felicetti (3-6-8) € 18
Mezzemaniche pasta, alla Genovese con Ricotta di bufala salata.
Mezzemaniche pasta with veal meat and onions and salty buffalo ricotta.

I Pici (3-6) € 22
Pici cacio e pepe con tartufo nero "affumicati"
Smoked Pecorino cheese and black pepper Pici pasta with black truffle

Il Fusillone (4-6-8) € 14
Fusillone all'uovo fatto in casa al ragù di Cinghiale
Homemade egg fusillone pasta with wild boar ragout

Lo Spaghettone (6-12) € 17
Spaghettoni aglio, olio e peperoncino, con bottarga di "Muggine" e limone
Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper, with Mullet roe and lemon

Le zuppe...

(Varieranno in base alla disponibilità della materia prima)
(On depends availability of ingredients)

La Vegetale (8)
Vegetables

€ 13

Ai Funghi (8)
Mushrooms

€ 17

I Legumi
Legumes

€ 16

RESTAURANT

Il Cavallino

I Secondi...

L'Anatra (1-8)

€ 25

Petto d'anatra 63° scaloppato, purea di sedano rapa, castagne e chips di polenta affumicata.

63° LTC. sliced duck breast, celeriac puree, chestnuts and smoked polenta chips.

La Tagliata (3) (*)

€ 28

Tagliata di Manzo ai porcini, con scaglie di Pecorino Riserva del Buttero.

Sliced Beef with porcini mushrooms, and flakes of Pecorino Riserva del Buttero.

L' Hamburger (3-4-6-7-9)

€ 18

Nr. 2 Burger Buns con manzo di Pezzata Rossa, 220g: con friarielli ripassati e cheddar e classico con insalata e pomodoro semi-dry.

Nr. 2 Pezzata rossa beef Burger Buns 220 gr: sautéed broccoli and cheddar and classic with salad and babies semi-dried tomatoes

La Guancia (6-8-10)



€ 22

Guancia di vitello, riduzione della sua jus al ciliegio e vellutata di zucca aromatizzata al rosmarino e peperoncino di Cayenna.

Veal cheek, red wine reduction sauce and rosemary flavoured pumpkin soup with cayenne pepper.

La Classica Parmigiana (3-4-6)

€ 17

La classica parmigiana di melanzane.

Aubergine parmigiana.

L' Ossobuco (3-8-10)

€ 18

Ossobuco di manzo, con "gratin" di patate.

LTC. Beef ossobuco and gratinated potatoes.

LE CARNI "MATURATE", CON OSSO

La Fiorentina dry aged

TBone or Porterhouse

Dall'Italia

€/kg

Bovino adulto



Adult Bovine

80.00

Scottona di Chianina

Chianina Scottona.

100.00

Dalla Spagna

€/kg

Bovino adulto Rubia Gallega

Rubia Gallega adult bovine

120.00

Dalla Scandinavia

€/kg

Bovino adulto Viking "Danimarca"

70.00

Viking adult bovine

Bovino adulto Sashi "Finlandia"

70.00

Sashi adult bovine

Dall'Europa

€/kg

Bue Nero

75.00

Black ox

La Costata dry aged

Dall'Italia

€/kg

Bovino adulto
Adult bovine



70.00

Scottona di Chianina
Chianina Scottona

90.00

Dalla Scandinavia

€/kg

Bovino adulto Viking "Danimarca"
Viking Adult bovine

68.00

Bovino adulto Sashi "Finlandia"
Sashi adult bovine

68.00

Dall'Europa

€/kg

Bue Nero
Black ox

70.00

Dalla Spagna

€/kg

Bovino adulto Rubia Gallega
Rubia Gallega adult bovine

90.00

I Dessert

Il Millefoglie (3-4-6-12) (*) € 7

Millefoglie aromatizzato al Vermouth con crema chantilly e Frutti di bosco
Vermouth Millefeuille with creamy Chantilly sauce and wild berries

Il Classico Tiramisù (3-4-6) € 6

Crema al mascarpone, savoiardi al caffè espresso e cacao amaro.
Mascarpone cheese mousse, espresso coffee biscuits and cocoa powder

“L Invernale” (1-3-4-6-12) € 8

Semifreddo alle castagne, cioccolato fondente e sentori di arancia, su maddalene alla zucca con amaretti e fondente
Chestnut Parfait, dark chocolate and hints of orange, pumpkin madeleines with Amaretti biscuits and dark chocolate

Il Flan (1-3-4) € 7

Tortino al cioccolato con cuore caldo, ganache al cioccolato bianco e granella di nocciole.
Warm heart Chocolate cake, white chocolate ganache and chopped hazelnuts.

LISTA DEGLI ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

1. Frutta a guscio-*nuts*
2. Arachidi-*peanuts*
3. Latte e prodotti latticini-*milk and milk products*
4. Uova-*eggs*
5. Soia-*soja*
6. Cereali contenente glutine-*cereals containig gluten*
7. Semi di sesamo-*sesame seeds*
8. Sedano-*celery*
9. Senape-*mustard*
10. Anidride solforosa-*sulphur dioxide*
11. Crostacei-Crustaceans
12. Pesce-Fish
13. Lupini-Lupins
14. Molluschi-Molluscs

Nei nostri laboratori utilizziamo tutti i prodotti sopraelencati. La nostra attenzione alle allergie è molto alta e i nostri collaboratori sono informati della composizione dei piatti. Inseriamo inoltre questa lista di allergeni per aiutarla nella scelta e minimizzare il rischio. Non possiamo però garantire una non possibile contaminazione crociata.

In our labs we use all of the above products. Our attention to allergies is very high and our employees are informed of the composition of the dishes. Furthermore, we insert this list of allergens to help in the choice and minimize risk. But we can not guarantee a possible cross-contamination.

Al solo fine di garantire la massima qualità delle materie prime impiegate viene utilizzata, per quasi tutte le preparazioni, la tecnica dell'abbattimento rapido.

To guarantee maximum quality for almost all the ingredients used in the recipes they may have been quick frozen.

In alcuni e sporadici casi i prodotti potrebbero essere surgelati all'origine e contrassegnati da asterisco.

In some rare cases the products may have been frozen and marked with an asterisk.

Alcune paste fresche sono di nostra produzione, realizzate con farine del Molino Petra.

Some fresh pasta is of our production, made with the Molino Petra.