



Benvenuti da Cavoli a Merenda!

Sempre in prima linea per la sicurezza dei nostri clienti, continueremo a farlo anche in questo nuovo scenario con due novità:

CAVOLI ANCHE A CASA

Di seguito potete consultare il nostro menu e la carta dei vini. Le prenotazioni andranno effettuate inviando un messaggio al 338.46.79.513 entro le 18.00.

Dopo le 18.00 sarà necessario telefonare.

Potrete scegliere se ritirare personalmente secondo gli orari stabiliti, altrimenti le consegne verranno effettuate dal nostro personale.

Per cercare di continuare a sorridere di ciò che abbiamo, aspettando fiduciosi ciò che verrà.



CAVOLI A CASA ritiro e consegna dalle 19.00 alle 21.30.

Minimo ordine 30 euro.

Ho pensato per voi a questi MENU

SFIZIOSO DI PESCE 45 €

CARPACCIO DI GAMBERONI CON PEPPERONE ROCOTO E CORIANDOLO.

KIT DI PACCHERI CON SEPIOLINE, CIME DI RAPE E ZESTE DI LIMONE

POLPO COTTO A BASSA TEMPERATURA ALLA CATALANA

LIGHT DI PESCE 35 €

CEVICHE DI PESCATO BIANCO CON MELA VERDE, ZENZERO, LIME E CIPOLLA ROSSA.

RISO INTEGRALE RISERVA SAN MASSIMO CON GAMBERONI AL VINO BIANCO E ASPARAGI.

INSALATA DI FINOCCHI, POMPELMO ROSA E TAGGIASCHE.

SFIZIOSO DI CARNE 45 €

VITELLO TONNATO CON CIPOLLA CARAMELLATA,

RAVIOLI FATTI IN CASA DI CARNE CON RAGÙ DI CAROTE,

INSALATA DI SONGINO, MELA FUJI E NOCI.



LIGHT DI CARNE 35 €

TARTARE DI FASSONA CON SENAPE, CAPPERI STROMBOLANI E TUORLO.

ROAST BEEF CON POMODORINI CAMONE E RUCOLA,

CAVOLFIORE AL FORNO ALLA CURCUMA.

SFIZIOSO VEGETARIANO 40 €

**INSALATA DI FUNGHI CHAMPIGNON, PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI,
SEDANO**

**KIT DI PACCHERI CON SALSA DI DATTERINI, BASILICO, OLIVE
TAGGIASCHE E RICOTTA SALATA**

**BURGER DI EDAMAME CON CIPOLLA CAMELLATA E MAIONESE AL
WASABI**

LIGHT VEGETARIANO 30 €

AVOCADO, PALMITO E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI.

**VELLUTATA DI FINOCCHI, MELA E CIPOLLOTTI ROSSI CON YOGURT
BIANCO**

CRUDITE' DI VERDURE CON PINOLI TOSTATI E BASILICO

APERITIVO PER DUE 45 €

**UNA BOTTIGLIA A SCELTA TRA: FRANCIACORTA VIGNETI CENCI, PINOT
GRIGIO RONCO DEL GELSO O PINOT NERO MONTELIO.**

**SASHIMI DI SALMONE AFFUMICATO CODA NERA, PATÈ DI FEGATO
FATTO IN CASA E CROSTINI DI PAIN PAILLASSE.**



La nostra carta

Cod	ANTIPASTI	
1	Sashimi di salmone affumicato con burrata e avocado e pepe di Sichuan	15 €
2	Ceviche di pescato bianco con mela verde, zenzero, coriandolo e lime	15 €
3	Carpaccio di orata e mango al lime e mandorle	15 €
4	Polpo croccante con pomodorini confit e burrata	20 €
5	Tartare di pescato bianco con pomodorini secchi, cipolla rossa e cucunci	15 €
6	Insalata di avocado, palmito e parmigiano 30 mesi	12 €
7	Hummus di melanzane con burrata, pomodori secchi e crostini	12 €
8	Tartare di fassona con senape, capperi di Stromboli e tuorlo	15 €
	KIT PRIMI PIATTI Il kit è composto da pasta cruda per <u>2 persone</u> e relativo condimento a parte.	
9	Paccheri alle seppioline con cime di rape e zeste di limone	25 €
10	Chitarra con salsa di datterini, olive taggiasche e ricotta salata	20 €
11	Linguine con pesto di peperoni, alici e polvere di taralli	25 €
12	Ravioli fatti in casa con ragù di carote	25 €
13	Cous cous con zuppeta di ceci, feta e taggiasche	25 €
	SECONDI	



14	Saltimbocca di pescato bianco con speck e taccole	15 €
15	Cartoccio di pesce con verdure al vapore con maionese al mojito	15 €
16	Involtoni di pescato bianco con asparagi	15 €
17	Tortino di gorgonzola top e patate con mango	15 €
18	Roast beef con friggiteli	20 €
19	Vitello tonnato con cipolla caramellata	20 €
	DOLCI	
21	Torta di mele	5 €
22	Torta caprese (gluten free)	5 €
23	Tiramisù lamponi e Champagne	5 €
24	Salame di cioccolato	5 €
25	Torta cioccolato e pere	5 €
	ALCUNE DELLE NOSTRE MATERIE PRIME	
26	1kg di Parmigiano reggiano 24 mesi	22 €
27	1kg di Parmigiano reggiano 30 mesi	24 €
28	Filetto di Salmone Coda nera riserva gr 170	18 €
29	Latta da 5l di Olio extra vergine di oliva Terre di Mezzo Frantoio Montecroce Lago di Garda	85 €
30	Farina di mandorla di Avola Munafò	13 €



CARTA DEI VINI

E' possibile consultare la nostra carta vini al seguente link.
<https://www.cavoliamerenda.eu/cavoliamerenda/ristorante/carta-vini/>

In caso desiderasse ricevere le bottiglie a casa, ricordatevi che il costo delle bottiglie è scontato del 30% rispetto a quello della carta.

Ordinare è semplice:

Entro le 18.00 invia un messaggio al 338 46 79 513 inserendo i seguenti dati:

Nome e Cognome

Indirizzo e citofono

Ordine (nome del menu o i codici della carta che trovate a sinistra)

Fascia oraria (19.00/19.30 - 19.30/20.00 - 20.00/20.30 - 20.30/21.00 - 21.00/21.30)

Seguirà un messaggio di conferma.

Dopo le 18.00 saranno accettati ordini telefonici in base alla disponibilità.



Il nostro delivery è interamente ecologico perché utilizziamo materiali compostabili e le consegne vengono fatte con mezzo elettrico.

Sarà il nostro personale interno a consegnare la vostra cena,
a meno che non passiate voi!

A presto, Vanessa