



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 dal lunedì alla domenica.

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 €

CRUDO DI GAMBERI ROSSI CON CORIANDOLO E ROCOTO.

KIT DI PACCHERI CON RAGÙ DI TOTANI, POMODORINI E PISTACCHI.

INSALATA DI POLPO CON PUNTARELLE E PISTACCHI AL LIMONE.

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 BROCCOLI.

INSALATA DI FINOCCHI, POMPELMO ROSA E TAGGIASCHE.

SFIZIOSO DI CARNE 45 €

PAPPARDELLE ALL'UOVO CON RAGÙ DI SALSICCIA.

GUANCIA DI MANZO BRASATA CON PATATE.

INSALATA DI SONGINO, MELA FUJI E NOCI.



LIGHT DI CARNE 35 €

TARTARE DI FASSONA CON SENAPE, CAPPERI STROMBOLANI E TUORLO.

ROAST BEEF CON BABY SPINACINI E LAMPONI

CIME DI RAPE IN PADELLA AL PEPERONCINO.

SFIZIOSO VEGETARIANO 40 €

**INSALATA DI CARCIOFI, PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI, MELA VERDE
E PANE CARASAU.**

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

BURGER DI CECI CON FORMAGGIO BUCHE DE PILAT SU CAVOLO NERO.

LIGHT VEGETARIANO 30 €

AVOCADO, PALMITO E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI.

VELLUTATA DI ZUCCA CON CASTAGNE AL VAPORE E PORRI CROCCANTI.

**INSALATA INVERNALE: CAVOLO ROMANO, CAROTE E ZUCCHINE AL
FORNO CON BORLOTTI E VINAGRETTE.**

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	Gamberi rossi crudi con coriandolo e peperone rocoto	20 €
4	Polpo croccante con puntarelle e pistacchi al limone	15 €
5	Carpaccio di pescato bianco, con melagrana, clementine, cucunci, su finocchi julienne	15 €
6	Insalata di avocado, palmito e parmigiano 30 mesi	12 €
7	Crema di broccoli con bufaline, cavoletti di bruxelles al parmigiano e germogli di ravanello	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 con ragù di totani, datterini e pistacchi	25 €
10	Chitarra con salsa di datterini, olive taggiasche e ricotta salata	20 €
11	Linguine con pesto di cavolo nero e pecorino siciliano al pepe	25 €
12	Vellutata di zucca con castagne al vapore con lardo di Colonnata e porri julienne (no pasta)	20 €
13	Pappardelle con ragù di salsiccia	25 €



14	Pasta e fagioli	25 €
SECONDI		
15	Pescato bianco al Franciacorta con pomodori secchi, olive e capperi	15 €
16	Cartoccio di pesce con verdure al vapore con maionese al mojito (cuocere microonde per 3 minuti al massimo della potenza)	15 €
17	Baccalà mantecato con puntarelle e alici	15 €
18	Baby seppioline con cavolo nero su farinata	15 €
19	Burger di edamame con cipolla caramellata con maionese al wasabi	15 €
20	Guancia brasata con patate alle erbe	15 €
DOLCI		
21	Torta di mele	5 €
22	Torta caprese (gluten free)	5 €
23	Tiramisù lamponi e Champagne	5 €
24	Salame di cioccolato	5 €
25	Banana bread	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