



R I S T O R A N T E  
I L C A V A L I E R E  
D I V I L L A O L M I



APERTO DALLE 19,30 ALLE 22,00  
OPEN FROM 7,30 P.M. UNTIL 10 P.M.

# Citazioni

## QUOTES

**NON RIESCO A SOPPORTARE CHI  
NON PRENDE SERIAMENTE IL CIBO**

I CAN'T STAND PEOPLE THAT  
DO NOT TAKE FOOD SERIOUSLY

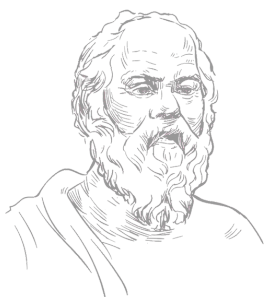
*Oscar Wilde*



**LASCIATE CHE IL CIBO SIA LA VOSTRA MEDICINA  
E LA VOSTRA MEDICINA SIA IL CIBO.**

LET FOOD BE YOUR MEDICINE  
AND YOUR MEDICINE BE YOUR FOOD.

*Ippocrate di Coa*



**IL BUON CIBO È IL FONDAMENTO  
DELLA VERA FELICITÀ**

GOOD FOOD IS THE FOUNDATION  
OF TRUE HAPPINESS

*Auguste Escoffier*



# Menu degustazione



## TASTING MENUS



### TERRA MEAT

LA PANISSE

\*\*\*

IL TORTELLO

\*\*\*

IL BRASATO

\*\*\*

DESSERT

69

### PESCE FISH

BRANZINO

\*\*\*

GLI GNOCCHI

\*\*\*

FISH & CORN

\*\*\*

DESSERT

72

### VEGETARIANO VEGETARIAN

L'UOVO

\*\*\*

LO SPAGHETTO

\*\*\*

IL TOMINO

\*\*\*

DESSERT

59

GENTILE OSPITE, ABBIAMO SELEZIONATO PER VOI TRE PERCORSI DI DEGUSTAZIONE, ANDANDO A SCEGLIERE TRA I PIATTI DELLA NOSTRA CARTA QUELLI CHE MEGLIO SI ARMONIZZANO FRA LORO. PER COME SONO STATI CREATI NON SARÀ QUINDI POSSIBILE MODIFICARLI, MA, PER PERMETTervi DI DARE UN TOCCO DI PERSONALIZZAZIONE, IL DESSERT LO LASCIAMO SCEGLIERE A VOI.

DEAR GUEST, WE HAVE SELECTED THREE TASTING ROUTES FOR YOU, CHOOSING FROM AMONG THE DISHES ON OUR MENU THOSE THAT BEST HARMONISE WITH EACH OTHER. AS THEY ARE CREATED, IT WILL THEREFORE NOT BE POSSIBLE TO CHANGE THEM, BUT, TO ALLOW YOU TO GIVE THEM A PERSONALIZED TOUCH, WE WILL LET YOU CHOOSE THE DESSERT

## STARTER



### LA PANISSE



*Panisse dorate con lingua di manzo,  
salsa verde e stracchino mantecato all'olio EVO*

FRIED CHICK PEAS "PANISSE", BEEF TONGUE, GREEN SAUCE  
AND STRACCHINO CREAMED WITH EVO OIL

15



### L'UOVO



*Uovo CBT affumicato in casa,  
crema di Gorgonzola, sedano candito e la sua polvere*

HOME SMOKED EGG COOKED AT LOW TEMPERATURE,  
GORGONZOLA BLUE CHEESE CREAM,  
CANDIED CELERY AND POWDERED CELERY LEAVES

14



### IL BRANZINO



*Carpaccio di branzino e la sua pelle croccante,  
aneto, gel di mandarino e di spinaci*

SEABASS CARPACCIO, CRISPY SKIN,  
DILL, TANGERINE GEL AND SPINACH GEL

16



### IL TAGLIERE DEL CAVALIERE



*Selezione di affettati e formaggi tipici del territorio*

SELECTION OF TUSCAN COLD CUTS AND CHEESES

19

# *I primi*

## FIRST COURSES



### IL TORTELLO



*Tortelli di patate con riduzione di manzo, tartare  
e scaglie di Grana Padano*

POTATO STUFFED RAVIOLI WITH BEEF BROTH, BEEF TARTARE  
AND GRANA PADANO CHEESE FLAKES

18



### LO GNOCCO



*Gnocchi fatti in casa, con polipetti\* ed il loro brodetto*

HOME-MADE POTATO GNOCCHI WITH BABY OCTOPUSES\*

19



### LO SPAGHETTO



*Spaghetti alla chitarra al cacao con crema di zucca Delica,  
Parmigiano e cannella*

HOME-MADE CHOCOLATE SPAGHETTI, DELICA PUMPKIN CREAM,  
PARMIGIANO CHEESE AND CINNAMON

17



### IL RISOTTO



*Risotto alla Parmigiana,  
petali di porchetta e scorza di arancia*

RISOTTO "PARMIGIANA",  
ROASTED SPICED PORK BELLY FLAKES AND ORANGE PEEL

20

# Secondi

## MAIN COURSES



### IL BRASATO



*Brasato di manzo con le sue verdure e purée di patate*

BEEF BRAISED WITH VEGETABLES, MASHED POTATOES

29



### IL SUINO



*Filetto di maiale con panura al pan di zenzero,  
patate al cartoccio farcite con guanciale e cipolla brasata*

PORK FILLET WITH GINGERBREAD CRUST,  
JACKET POTATOES WITH PORK CHEEK BITES AND ONION

24



### FISH & CORN



*Merluzzo rosolato in padella, polenta di pop corn,  
olio di rucola e "capasanta" di sedano rapa alla piastra*

PAN FRIED COD FISH, POP CORN POLENTA,  
ROCKET SALAD OLIVE OIL AND CELERIAC

29



### IL TOMINO



*Tomino grigliato,  
radicchio trevisano saltato con miele di castagno e noci*

GRILLED TOMINO CHEESE, SAUTÉED RED CHICORY WITH  
CHESTNUT HONEY AND WALLNUTS

20



### LA BISTECCA

*Bistecca alla fiorentina*  
FLORENTINE T-BONE STEAK

5,8 all'etto / PER HECTOGRAM

## VEGETABLES



**INSALATA MISTA**  
MIXED SALAD

10/13



**CAPRESE DI BUFALA DOP**  
CAPRESE SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA



14



**VERDURE GRIGLIATE**  
GRILLED VEGETABLES

13



**SPINACI SALTATI O BOLLITI**  
STIR FRIED OR BOILED SPINACH

12



**ZUCCHINE SALTATE O AL VAPORE**  
STIR FRIED OR STEAMED ZUCCHINI

12



**CAROTE SALTATE O AL VAPORE**  
STIR FRIED OR STEAMED CARROTS

10



**PATATE ARROSTO**  
ROASTED POTATOES

10



**FAGIOLI BIANCHI AL POMODORO**  
WHITE BEANS IN TOMATO SAUCE

10

# *Il dolce nel bicchiere...*



## DESSERT IN THE GLASS...



MALVASIA LAUS – MARTINEZ

JEMARA PASSITO DI PANTELLERIA –MARTINEZ 2016

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA – MANARA 2019

VIN SANTO DEL CHIANTI - CASAGRANDE 2009

PORTO RUBY - SANDEMAN

10

PORTO TAWNY - BURMESTER

SHERRY -TIO PEPE

SAUTERNES CHATEAU BASTOR- LA MONTAGNE 2016

11

MOSTO D'UVA EL CALIÈ-

MOSCATO D'ASTI LA CALIERA

6



*...e nel piatto*



...AND ON THE  
PLATE



**CIOCCOLATO BIANCO  
E CHURROS**



*Mousse al cioccolato bianco con churros zuccherati alla cannella*

WHITE CHOCOLATE MOUSSE AND  
CHURROS WITH CINNAMON

12

**DOV'È LA MIA PANNA COTTA?**



*Panna cotta con salsa ai lamponi, al cioccolato,  
al caramello salato, briciole di amaretti, crumble alle nocciole  
e sabbia alla vaniglia*

PANNA COTTA, RASPBERRY COULIS, CHOCOLATE SAUCE, SALTED  
CAMEL, AMARETTO BISQUIT CRUMBS, HAZELNUT CRUMBLE AND  
VANILLA SAND

12

**IL GRANDE CLASSICO**



*Tiramisù*

TIRAMISÙ

12

**GELATI SORBETTI**



*Vaniglia al croccantino, cioccolato, fragola, limone*

VANILLA WITH NOUGAT CRUMBLE, CHOCOLATE, STRAWBERRY, LEMON

10

# Legenda ed allergeni



## LEGEND AND ALLERGENS



PIATTO CALDO/HOT DISH



PIATTO FREDDO/COLD DISH



PIATTO SIGNATURE/SIGNATURE DISH

### REGOLAMENTO UE 1169/2011 ALLERGENS RULES UE 1169/2011



1-GLUTINE  
GLUTEN



2-CROSTACEI  
SHELLFISH



3-UOVA  
EGG



4-PESCE  
FISH



5-ARACHIDI  
PEANUTS



6-SOIA  
SOY



7-LATTICINI  
LACTOSE



8-FRUTTA A GUSCIO  
NUTS



9-SEDANO  
CELERY



10-SENAPE  
MUSTARD



11-SEMI SESAMO  
SESAM SEEDS



12-SOLFITI  
SULPHITES



13-LUPINI  
LUPIN



14-MOLLUSCHI  
MOLLUSCS

NELLA NOSTRA STRUTTURA NON È POSSIBILE EVITARE LA PRESENZA DEI SEGUENTI ALLERGENI IN TRACCE:

**IN OUR RESTAURANT IS NOT POSSIBLE TO AVOID THE PRESENCE IN TRACES OF THESE ALLERGENS:**

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

I PRODOTTI ITTICI SOMMINISTRATI CRUDI O PRATICAMENTE CRUDI HANNO SUBITO UN ABBATTIMENTO TERMICO A GARANZIA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE IN CONFORMITÀ AL REG CE 853/04

\*PRODOTTO CONGELATO/CONGELATO ALL'ORIGINE

**RAW OR PRACTICALLY RAW FISH PRODUCTS HAVE UNDERGONE A THERMAL ABATEMENT TO GUARANTEE FOOD SAFETY IN COMPLIANCE WITH EC REGULATION 853/04**

\*FROZEN PRODUCT

ACQUA POTABILE TRATTATA AI SENSI DEL D.M. 25/2012  
M.EDIANTE SISTEMA DI AFFINAGGIO CON MICROFILTRAZIONE  
**DRINKING WATER TREATED IN ACCORDANCE WITH  
MINISTERIAL DECREE 25/2012 BY REFINING SYSTEM WITH  
MICROFILTRATION.**