

“Il Cafone”

Da Osvaldo e Antonella

Gentili Clienti,

Vi Ringrazio Di Aver Scelto “Il Cafone” e Vi Propongo Un Menù Particolare Fatto Di Sapori Tradizionali di Montagna Frutto Di Esperienza e Fantasia

“Un Servizio Efficiente Dipende Dal Cliente”

Si invitano i gentili clienti a comunicare eventuali intolleranze alimentari e allergie al momento dell'ordine

Si ricorda ai gentili clienti che non siamo attrezzati per una cucina che va incontro alle esigenze dei celiaci per tanto non ci assumiamo responsabilità a tal riguardo

Si Invitano I Gentili Clienti A Richiedere Il Conto A Tavola e a Comunicare la Modalità di Pagamento Desiderata (Contanti o Moneta Elettronica, Conto Totale O Parziale)

Grazie Osvaldo e Antonella

Antipasti

<i>Pane e Servizio</i>	€ 3,00
* <i>Prodotti Congelati</i>	
* <i>Tartufo abbattuto</i>	
* <i>Eventuale Richiesta di Aggiunta di Tartufo</i>	€ 5,00
<i>Prosciutto e Pecorino</i>	€ 12,00
<i>Carne Salada con Rucola e Grana</i>	€ 12,00
<i>Carne Salada con Tartufo e Grana</i>	€ 14,00
<i>Vacca Vecchia Affumicata ai Frutti di Bosco</i>	€ 14,00
<i>Bruschetta al Lardo</i>	€ 5,00
<i>Bruschetta al Tartufo</i>	€ 10,00
<i>Coppa e Patate</i>	€ 10,00
<i>Uova di Quaglia al Tartufo</i>	€ 10,00
<i>Uova di Gallina al Tartufo</i>	€ 10,00
<i>Primo Sale Centerba e Tartufo</i>	€ 12,00
<i>Tagliata di Cervo con Grana e Ginepro</i>	€ 16,00
<i>Crostino Petto D'oca</i>	€ 16,00

Primi Piatti

<i>Strozzapreti alla Pao Pao (Porcini Patate Peperoncino e Tartufo) *</i>	€ 15,00
<i>Medaglioni Ricotta e Borraggine in Salsa alla Lavanda*</i>	€ 15,00
<i>Pappardelle al Cinghiale Rosse</i>	€ 15,00
<i>Chitarra Porcini e Tartufo</i>	€ 15,00
<i>Chitarra Burro e Tartufo</i>	€ 16,00
<i>Medaglioni al Tartufo *</i>	€ 16,00
<i>Risotto Di Stagione (Se Disponibile)</i>	€ 16,00

Secondi Piatti

<i>Scamorza</i>	€ 10,00
<i>Scamorza al Tartufo</i>	€ 13,00
<i>Cinghiale al Cioccolato</i>	€ 18,00
<i>Battuta al Coltello con Tartufo</i>	€ 16,00
<i>Costolette di Agnello Panate</i>	€ 20,00
<i>Filetto In Camicia di Patanegra e Tartufo</i>	€ 20,00
<i>Filetto Miele e Noci</i>	€ 20,00
<i>Filetto del "Cafone"</i>	€ 20,00
<i>Tagliata Rucola e Grana</i>	€ 20,00
<i>Tagliata Rosmarino e Sale Rosa</i>	€ 20,00
<i>Tagliata Rucola e Aceto</i>	€ 20,00

Secondi su Prenotazione

<i>Animelle D'agnello Rosa Canina e Tartufo</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Faraona Zafferano e Polvere di Liquirizia</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Tagliata Di Diaframma Manzetta Prussiana</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Spalla o Sella di Agnello al Forno</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Guancia di Vitello Stracotta al Montepulciano</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Pluma di Patanegra Lardo e Tartufo *</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Stinco di Vitello al Forno</i>	

(in Base al Peso) Da € 25,00 a € 40,00

Contorni

<i>Patatine Fritte *</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Insalata</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Verdura Cotta</i>	<i>€ 5,00</i>

Menù Degustazione

Acqua e Coperto

Carne Salada Tartufo e Grana

Vacca Vecchia Affumicata ai Frutti di Bosco

Carpaccio di Cervo con Grana e Ginepro

Coppa e Patate

Primo Sale Tartufo e Centerbe

Uova di Quaglia al Tartufo

Crostino al Petto D'Oca

Primo a Scelta € 55,00

Acqua e Coperto

Carne Salada Tartufo e Grana

Vacca Vecchia Affumicata ai Frutti di Bosco

Carpaccio di Cervo con Grana e Ginepro

Coppa e Patate

Primo Sale Tartufo e Centerbe

Uova di Quaglia al Tartufo

Crostino al Petto D'Oca

Secondo a Scelta € 60,00

Acqua e Coperto

Carne Salada Tartufo e Grana

Vacca Vecchia Affumicata ai Frutti di Bosco

Carpaccio di Cervo con Grana e Ginepro

Coppa e Patate

Primo Sale Tartufo e Centerbe

Uova di Quaglia al Tartufo

Crostino al Petto D'Oca

Primo e Secondo a Scelta € 70,00

Bevande

<i>Acqua</i>	€ 3,00
<i>Coca-Cola</i>	€ 3,00
<i>Aranciata Plose</i>	€ 3,00
<i>Gassosa Plose</i>	€ 3,00
<i>Birra Keller</i>	€ 5,00

Calice Di Vino

<i>Iasci e Marchesani</i>	€ 4,00
<i>Trebbiano</i>	€ 4,00
<i>Pecorino</i>	€ 4,00
<i>Montepulciano</i>	€ 4,00
<i>Cerasuolo</i>	€ 4,00

Carta Vini

Vini Rossi

<i>Montepulciano Iasci e Marchesani</i>	€ 15,00
<i>Merlot Corvina Santa Sofia</i>	€ 16,00
<i>Barbera Goggiano</i>	€ 16,00
<i>Montepulciano Nerubè</i>	€ 18,00
<i>Montepulciano Liberamente naturale</i>	€ 18,00
<i>Nero di Troia Passera Scopaiola</i>	€ 18,00
<i>Montepulciano Marramiero Incanto</i>	€ 20,00
<i>Rouche del Monferrato</i>	€ 20,00
<i>Ripasso D'amarone Cortegiara</i>	€ 22,00
<i>Ripasso D'Amarone Santa Sofia</i>	€ 22,00

<i>Montepulciano Rudhier</i>	€ 25,00
<i>Rouge Clair 23 Chapoutier (Servito Fredlo)</i>	€ 25,00
<i>Chateau Gressina Bordeaux</i>	€ 25,00
<i>Pinot noir Pierre Ponnelle Bourgogne</i>	€ 25,00
<i>Montepulciano Amaranta Tenuta Ulisse</i>	€ 30,00
<i>Montepulciano Marramiero Inferi</i>	€ 30,00
<i>Rosso di Montalcino Barbi</i>	€ 30,00
<i>Villa Antinori</i>	€ 30,00
<i>Allegrini Palazzo della Torre</i>	€ 30,00
<i>Nebbiolo Castello di Perno</i>	€ 30,00
<i>Sator Tintilia Molise</i>	€ 40,00
<i>Montepulciano Ianu Iasci e Marchesani</i>	€ 45,00
<i>Tenuta Ulisse Dieci Vendemmie</i>	€ 45,00
<i>Montepulciano Illuminati Lumen</i>	€ 50,00
<i>Amarone Cortegiara</i>	€ 50,00
<i>Amarone Santa Sofia</i>	€ 50,00
<i>Barolo Castello Di Perno</i>	€ 50,00
<i>Le Difese San Guido Baby Sassicaia</i>	€ 50,00
<i>Montepulciano Amarotti</i>	€ 50,00
<i>Brunello di Montalcino Barbi</i>	€ 60,00
<i>Barbaresco Bruno Rocca</i>	€ 75,00
<i>Guidalberto San Guido Adolescente Sassicaia</i>	€ 80,00
<i>Antinori Tignanello</i>	€ 160,00
<i>Gaia Barbaresca</i>	€ 260,00
<i>Sassicaia 22 San Guido</i>	€ 350,00

Vini Bianchi

<i>Pecorino Iasci e Marchesani</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Trebbiano D'abruzzo Iasci e Marchesani</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Croara del Garda</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Riesling di Iasci e Marchesani</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Pinot Grigio Santa Sofia</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Pecorino Marramiero 60 Passi</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Trebbiano D' Abruzzo Liberamente Naturale</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Pecorino Tia Pina</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Lugana Santa Sofia</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Chardonnay Pierre Ponelle</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Gewurtz Traminer</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Illuminati Daniele</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Amarotti Trebbiano D' Abruzzo</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Trebbiano Valentini</i>	<i>€ 140,00</i>

Vini Rosati

<i>Iasci e Marchesani Cerasuolo</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Marramiero Cerasuolo</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Chiaretta del Garda Santa Sofia</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Iasci e Marchesani Nerube Cerasuolo</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Cerasuolo Liberamente Naturale</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Rosè Pierre Ponelle Bourgogne</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Rosè Matte Rosè Sicilia</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Antinori Scalabrone</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Cerasuolo Amarotti</i>	<i>€ 40,00</i>

Bollicine



Metodo Classico e Champagne

<i>Marramiero Metodo Classico</i>	€ 25,00
<i>Monfort Cuvèè 85 Trento Doc</i>	€ 35,00
<i>Champagne De Castellaine</i>	€ 60,00
<i>Don Perignon</i>	€ 300,00

LISTA ALLERGENI

SIMBOLO	ALLERGENE	DESCRIZIONE
	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
	Crostaicei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
	Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
	Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
	Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
	Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
	Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.
	Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di concentrati preparati per salse zuppe e vegetali.
	Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda oltre ai semi di sesamo interi usati per il pane possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
	Sesamo	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
	Lupino e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc. Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
	Molluschi e derivati	
	Congelato o surgelato	Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizione del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3
	Abbattuto	

PER INFORMAZIONI E/O COMUNICAZIONI SU ALLERGIE E INTOLLERANZE RIVOLGERSI AL PERSONALE