

MENÚ DELIVERY

TEL. 04364258



ANTIPASTI

BURRO MONTATATO E PAGNOTTA LIEVITO MADRE	5
SPECK E FORMAGGI DELLA MALGA PRETZHOF, IL NOSTRO PROSCIUTTO COTTO E RADICCHIO DI TREVISO MARINATO	18
BACCALÀ' MANTECATO CON POLENTA DI STORO	15
TARTARE DI MANZO ALLA SENAPE CONTADINA CON CHIPS DI VERDURE E CREMA DI ASIAGO	16
TARTARE DI CERVO CON RIDUZIONE DI AMARONE, CAVOLO CAPPUCCIO MARINATO E PUCCIA PAN BRIOCHE	16

PRIMI

ZUPPA DI CIPOLLA CON CROSTINI AL TIMO E SCAGLIE DI VEZZENA	14
TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE	14
VELLUTATA DI SEDANO RAPA E LEVISTICO CON SALMERINO ALPINO MARINATO E FARRO SOFFIATO	14
PASTA E FAGIOLI CON RADICCHIO TARDIVO CROCCANTE	14
CANEDERLI DI RADICCHIO DI TREVISO E SPECK CON FONDUTA DI GORGONZOLA E NOCI	14

SECONDI

SCALOPPA DI SALMONE CON PATATE DI MONTAGNA AL FORNO, SPINACI SAUTE' E MAIONESE AL LIMONE	24	GULASH CON POLENTA GREZZA MACINATA A PIETRA	18
TATAKI DI TONNO ROSSO CON CARCIOFI ALLA MAGGIORANA	26	CAPPONE FARCITO CON FINFERLI, CASTAGNE, SPECK E RADICCHIO DELLA MARCA AGRODOLCE	20
GUANCIALE DI VITELLO BRASATO CON PUREA DI PATATE E PORRI E CHIPS DI TOPINAMBUR	18		

MENÚ DELIVERY

TEL. 04364258



CONTORNI

SPINACI	6
RADICCHIO TARDIVO AGRODOLCE	6
CAVOLO CAPPUCCIO STUFATO	6
BROCCOLI SALTATI	6
PATATE DI MONTAGNA AL FORNO	6
PURÈ DI PATATE	6

DOLCI

STRUDEL CON SALSA ALLA VANIGLIA	7
BROWNIES AL PISTACCHIO CON MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO	7

PER I PIÙ PICCOLI

COTOLETTA ALLA MILANESE	10
-------------------------	----

CONSEGNE A DOMICILIO (CORTINA)

DAL 24/12 AL 10/01 PRANZO E CENA

ORDINAZIONI PER IL PRANZO ENTRO LE 11.00
- CONSEGNE DALLE 12.00 ALLE 13.00

ORDINAZIONI PER LA CENA ENTRO LE 17.00
- CONSEGNE DALLE 18.00 ALLE 20.00

SPESA MINIMA € 50.00

PAGAMENTO ALLA CONSEGNA CON CONTANTI O POS
(NO AMERICAN EXPRESS)

SCEGLI IL TUO VINO

WWW.LACAVECORTINA.COM

INDICAZIONI ED ALLERGENI



ANTIPASTI

- BURRO MONTATO E PAGNOTTA LIEVITO MADRE (1,7)
- SPECK E FORMAGGI DELLA MALGA PRETZHOF, IL NOSTRO PROSCIUTTO COTTO E RADICCHIO DI TREVISO MARINATO (7, 10, 12)
- BACCALÀ MANTECATO CON POLENTA DI STORO (4, 7)
SCALDARE LA POLENTA IN FORNO, PIASTRA O PADELLA ANTIADERENTE. INTIEPIDIRE IL BACCALÀ IN MICROONDE.
- TARTARE DI MANZO ALLA SENAPE CONTADINA CON CHIPS DI VERDURE E CREMA DI ASIAGO (7, 10)
INTIEPIDIRE LA CREMA DI ASIAGO IN MICROONDE O A BAGNOMARIA E VERSARLA SULLA TARTARE O ACCANTO.
- TARTARE DI CERVO CON RIDUZIONE DI AMARONE, CAVOLO CAPPuccio MARINATO E PUCCIA PAN BRIOCHE (1, 3, 7, 10, 12)

PRIMI

- ZUPPA DI CIPOLLA CON CROSTINI AL TIMO E SCAGLIE DI FORMAGGIO VEZZENA (1, 7)
SCALDARE LA ZUPPA IN MICROONDE O IN UNA PENTOLA. AGGIUNGERE I CROSTINI ED IL FORMAGGIO.
- TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE (1, 3, 7, 9)
PORTARE IL BRODO AD EBOLLIZIONE. VERSARE I TORTELLINI E CUOCERE PER 3 MINUTI. OLIO EVO E PEPE A PIACERE.
- VELLUTATA DI SEDANO RAPA E LEVISTICO CON SALMERINO ALPINO MARINATO E FARRO SOFFIATO (7, 4, 9)
SCALDARE LA VELLUTATA, AGGIUNGERE IL SALMERINO ED IN FINE IL FARRO SOFFIATO. OLIO EVO E PEPE A PIACERE.
- PASTA E FAGIOLI CON RADICCHIO TARDIVO CROCCANTE (1, 3, 9)
SCALDARE LA CREMA IN MICROONDE O BAGNOMARIA. AGGIUNGERE IL RADICCHIO E SERVIRE CON UN FILO DI OLIO EVO
- CANEDERLI DI RADICCHIO DI TREVISO E SPECK CON FONDUTA DI GORGONZOLA E NOCI (1, 3, 7, 9)
SCALDARE IN MICROONDE I CANEDERLI E SEMPRE IN MICROONDE O A BAGNOMARIA LA FONDUTA. IMPIATTARE E VERSARE LA SALSA CALDA SOPRA I CANEDERLI.

SECONDI

- SCALOPPA DI SALMONE CON PATATE DI MONTAGNA AL FORNO, SPINACI SAUTÈ E MAIONESE AL LIMONE (4, 7)
SCALDARE LA SCALOPPA E LE PATATE IN FORNO A 180° O PADELLA PER 7/8 M. INTIEPIDIRE IN MICROONDE IL SAUTÈ. VERSARE SOPRA A FREDDO LA MAIONESE.
- TATAKI DI TONNO ROSSO CON CARCIOFI ALLA MAGGIORANA (4, 11)
SCALDARE IL TONNO IN FORNO A 180° O PADELLA PER 3/4 MINUTI. TAGLIARE A PIACERE. SCALDARE IN MICROONDE O IN PADELLA I CARCIOFI E SERVIRE CON FILO D' OLIO EVO.
- GUANCIALE DI VITELLO BRASATO CON PUREA DI PATATE E PORRI E CHIPS DI TOPINAMBUR (7, 9, 10)
SCALDARE IN MICROONDE O BAGNOMARIA SIA LA GUANCIA CHE IL PURÈ. ADAGIARE LA GUANCIA SOPRA IL PURÈ E PER FINIRE LE CHIPS CROCCANTI.
- MAIALINO CON CREMOSO DI PATATE AL PINO MUGO, MIRTILLI ROSSI DI BOSCO E CRUMBLE DI PORCINI (1, 6, 7, 9)
SCALDARE IN MICROONDE O BAGNOMARIA SIA IL MAIALINO CHE LE PATATE. CREARE 3 FIOCCHI CON LE PATATE ED ADAGIARE SOPRA LA CARNE. IN FINE AGGIUNGERE I MIRTILLI ED IL CRUMBLE.
- GOULASH CON POLENTA GREZZA MACINATA A PIETRA (12)
SCALDARE LA POLENTA IN FORNO O IN PADELLA ANTIADERENTE MENTRE IL GOULASCH VA SCALDATO IN MICROONDE, PENTOLA O BAGNOMARIA.
- CAPPONE FARCITO CON FINFERLI, CASTAGNE, SPECK E RADICCHIO DELLA MARCA AGRODOLCE
SCALDARE LA CARNE E GLI ALTRI INGREDIENTI IN MICROONDE O BAGNOMARIA. AGGIUNGERE ALLA FINE IL RADICCHIO.



PER I PIÙ PICCOLI

- COTOLETTA ALLA MILANESE
SCALDARE IN FORNO O IN PADELLA ANTIADERENTE

CONTORNI

- SPINACI AL BURRO SALATO (7)	SCALDARE IN MICROONDE O PADELLA
- RADICCHIO TARDIVO AGRODOLCE (12)	SCALDARE IN MICROONDE O PADELLA
- CAVOLO CAPPUCCIO STUFATO (12)	SCALDARE IN MICROONDE O PADELLA
- BROCCOLI SALTATI	SCALDARE IN MICROONDE O PADELLA
- PATATE DI MONTAGNA AL FORNO (7)	SCALDARE IN MICROONDE O PADELLA
- PURÈ DI PATATE (7)	SCALDARE IN MICROONDE O A BAGNOMARIA

DOLCI

- STRUDEL CON SALSA VANIGLIA (1, 3, 7)
INTIEPIDIRE IN MICROONDE O IN FORNO LO STRUDEL. SCALDARE LA SALSA VANIGLIA IN MICROONDE O BAGNOMARIA E VERSARLA.
- BROWNIES AL PISTACCHIO CON MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

@ BAGNOMARIA (PORTARE AD EBOLLIZIONE UNA PENTOLA D'ACQUA, SPEGNERE IL FUOCO ED INSERIRE I SACCHETTI ANCORA SIGILLATI FINO AL RAGGIUNGIMENTO DELLA TEMPERATURA DESIDERATA.)

ALLERGENI

GLI ALIMENTI COME CARNE E PESCE DA NOI ACQUISTATI FRESCHI, PER RAGIONI DI MERCATO E PER LE PREPARAZIONI A CRUDO HANNO SUBITO UN TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA MEDIANTE IL SOTTOVUOTO E ABBATTIMENTO A -20°, CONFORME ALLA PRESCRIZIONE DEL REG. (CE) 853/2004, ALLEGATO III SEZIONE VII, CAPITOLO 3, LETTERA D PUNTO 3.

I RICCI DI MARE SONO SELEZIONATI PER NOI DA SELECTA

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEI PRODOTTI E NEI PIATTI PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO E NELLE BEVANDE, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI.

ELENCO DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II -"SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE" REG.CE 1169/2051

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO E KAMUT)
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI E LORO DERIVATI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
8. FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU, PECAN, BRASILE, PISTACCHI E NOCI MACADAMIA)
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10MG/KG
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO SE HA DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI, CHIEDA PURE INFORMAZIONI SUL NOSTRO CIBO E SULLE NOSTRE BEVANDE. :
SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARLA NEL MIGLIORE DEI MODI.

LE PREPARAZIONI DI ALCUNI NOSTRI PIATTI POTREBBERO PREVEDERE L'UTILIZZO DI ADDITIVI ALIMENTARI NATURALI. IN CONFORMITÀ CON LE PRESCRIZIONI PREVISTE DALLA LEGGE, IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA. POTREBBE INOLTRE ESSERE STATO MANTENUTO A TEMPERATURE NEGATIVE ($\leq -20^{\circ}\text{C}$ PER 24 ORE/ $\leq -35^{\circ}\text{C}$ PER 15 ORE) E AVER SUBITO TRATTAMENTO DI CONGELAMENTO