

MENU



RISTORANTE IL CAVALLUCCIO

SEGUICI SU:



WWW.ILCAVALLUCCIO.COM



MENU

Menù degustazione

Tre antipasti di mare

Linguine allo scoglio o riso alla pescatora

Il pescato del mar ligure

Il dolce


Chardonnay - Acqua - Caffè

€ 45.00

Cruditè Royal

Assortimento di crudi per 2 persone

€ 40.00



MENU

Antipasti

Acciughe alla marinara.....€ 8.00

Tagliata di tonno
in crosta di capperi.....€ 12.00

Calamaretti spadellati
su letto di patate.....€ 12.00

Filetti di branzino
al verde.....€ 12.00

Zuppa di cozze.....€ 12.00

Crema di ceci con gamberi.....€ 12.00

Secondi Piatti

Gran misto di mare
del Golfo€ 15.00

Branzino o orata al forno
o al sale (2 persone).....€ 32.00

Grigliata mista.....€ 18.00

Fritto misto alla ligure.....€ 16.00

Zuppa di pesce (2 persone).....€ 32.00

Primi Piatti

Gnocchi di patate con
crostacei e molluschi.....€ 14.00

Paccheri con i calamaretti
profumati all'aglio dolce..... € 16.00

Risotto ai frutti di mare.....€ 16.00

Linguine allo scoglio.....€ 16.00

Dessert

Torta alla frutta,

Meringata,

Bunet al cioccolato,

Panna cotta,

Tiramisù

€ 4.00

Sorbetto

€ 1.50

Coperto € 2.00

MENU

Carta dei Vini

BOLLE

Ca' del Bosco – Franciacorta	€ 35.00
Prosecco DOC di Treviso millesimato – Montagner.....	€ 16.00
Tiflà Rosé Brut – Cravanzola.....	€ 16.00
Brut Metodo Classico – Tenuta Montagner.....	€ 16.00
Brut Bacco d'Oro – Metodo Classico.....	€ 20.00
Tribaut.....	€ 40.00

BIANCHI

<u>Terlan</u> Classico Terlaner – Alto Adige DOC 2016	€ 22.00
Chardonnay Kreuth 2015.....	€ 22.00
Müller-Thurgau – Sud Tirol. – Alto Adige DOC 2016.....	€ 20.00
Chardonnay – Sud Tirol. – Alto Adige DOC 2016	€ 20.00
<u>Laura Aschero</u> Pigato 2016 Riviera Ligure Ponente.....	€ 18.00
Vermentino 2016 Riviera Ligure Ponente.....	€ 18.00
<u>Frescobaldi</u> Massovivo Ammiraglia – Vermentino – Toscana 2016.....	€ 18.00
Albizzia – Chardonnay – Toscana 2016.....	€ 16.00
Pian di Remole 2014 Toscana.....	€ 16.00
<u>Elena Walch</u> Gewürztraminer.....	€ 18.00
Müller-Thurgau.....	€ 16.00

MENU

Carta dei Vini

<u>Donna Fugata</u> Lighea.....	€ 20.00
Prio.....	€ 20.00
<u>Tenuta Vitiano</u> San Pietro – Vermentino 2016.....	€ 16.00
<u>Michele Chiarlo</u> Palás Gavi.....	€ 16.00
<u>Villa Sparina</u> Gavi	€ 22.00
<u>Attems</u> Ribolla Gialla Venezia Giulia 2016.....	€ 20.00
<u>Tenuta Carretta</u> Roero Arneis Cayega.....	€ 22.00

ROSSI

<u>Tenuta Montemagno</u> Mysterium Barbera d'Asti.....	€ 14.00
Soranus Barolo.....	€ 20.00
Ruber Grignolino d'Asti.....	€ 20.00
Ruchèt di Castagnole Monferrato.....	€ 18.00
<u>Zunino vini</u> Anima Nera – Ovada DOC.....	€ 14.00
Bonarda dell'Oltrepò Pavese.....	€ 14.00
<u>Palás Michele Chiarlo</u> Barbera d'Asti.....	€ 14.00
<u>Anzenas</u> Cannonau di Sardegna.....	€ 14.00

The background features a dark blue silhouette of an octopus with its tentacles spread out. Numerous clear, spherical bubbles of varying sizes are scattered throughout the scene, creating a bubbly, underwater effect.

CONTATTI

RISTORANTE IL CAVALLUCCIO
Piazza Ass. R. Valle Bormida, 2
Terzo (AL)

TELEFONO:
+39 0144 311371

E-MAIL:
info@ilcavalluccio.com