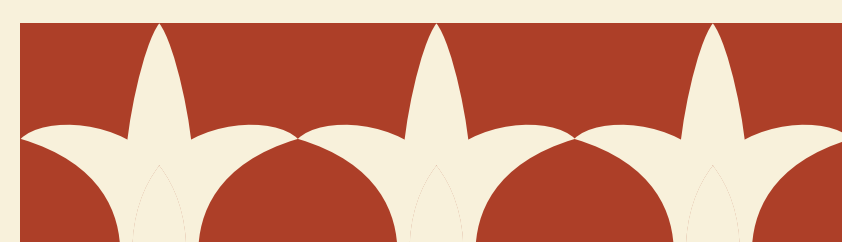




**CACIARA**

BY TAVOLA



# **I nostri menù degustazione.**

**Ideali per cene di gruppo, eventi e  
compleanni dalle 8 pax in su.**

**I menu sono da considerarsi  
per tutto il tavolo**

**N.B: Con l'aggiunta di 15€ a persona  
è possibile avere due drink base  
inclusi, con qualsiasi dei nostri menù**



BY TAVOLA

# Menù Carne da 55€

**Antipasto, secondo, dolce e beverage**

## **ANTIPASTO**

### LA ZIA CONCETTINA

Pizza al padellino con melanzane,  
pomodoro e provola affumicata

### PORNO PATATA

Chips di patate con pepe e rosmarino

### CORDIALI SALUMI

Tagliere di Mortadella Bonfatti e Parmigiano Reggiano  
con pane carasau

## **SECONDO**

### BOMBETTE A MANO

Bombette ripiene di Caciocavallo silano con cime di rapa  
saltate e fonduta di Caciocavallo

## **DOLCE**

Tiramisù della casa

## **BEVERAGE**

1 cocktail base

1 bottiglia ogni 4 persone  
acqua, caffè, coperto inclusi



BY TAVOLA

# Menù Pesce da 55€

**Antipasto, secondo, dolce e beverage**

## **ANTIPASTO**

### LA ZIA CONCETTINA

Pizza al padellino con melanzane,  
pomodoro e provola affumicata

### PORNO PATATA

Chips di patate con pepe e rosmarino

### ANCORA UNO!

Calamaretti spillo impanati e fritti  
con maionese al limoncello

## **SECONDO**

### MBARE SPADINO

Involtini di pesce spada al pistacchio ripieni di capuliatto  
di pomodoro con melanzane a funghetto

## **DOLCE**

Tiramisù della casa

## **BEVERAGE**

1 cocktail base

1 bottiglia ogni 4 persone  
acqua, caffè, coperto inclusi



BY TAVOLA

# Menù Veg da 55€

**Antipasto, primo, dolce e beverage**

## **ANTIPASTO**

### MAZZOLIN DI FIORI VEG

Fiori di zucca ripieni di mozzarella veg,  
macinato vegano e basilico

## **PRIMO**

### SHAKE YOUR GRICIA

Mezzemaniche di Gragnano 'Gerardo di Nola shakerate  
con salsa cremosa di pecorino vegano con gondino al  
pepe di cajun macinato, seitan croccante

## **DOLCE**

### SAY CHEESE

Cheesecake vegana con salsa al mango

## **BEVERAGE**

1 cocktail base

1 bottiglia ogni 4 persone  
acqua, caffè, coperto inclusi



BY TAVOLA

# Menù Carne da 65€

**Antipasto, secondo, dolce e beverage**

## **ANTIPASTO**

### LA ZIA CONCETTINA

Pizza al padellino con melanzane,  
pomodoro e provola affumicata

### PORNO PATATA

Chips di patate con pepe e rosmarino

### CORDIALI SALUMI

Tagliere di Mortadella Bonfatti e Parmigiano Reggiano  
con pane carasau

### RITORNO DI FIAMMA

Carpaccio di manzo Macelleria Oberto, rucola selvatica,  
pomodori datterini BIO, scaglie di pecorino romano DOP,  
una macinata di pepe, un filo di olio evo BIO,  
maionese al tartufo

## **SECONDO**

### BOMBETTE A MANO

Bombette ripiene di Caciocavallo silano con cime di rapa  
saltate e fonduta di Caciocavallo

## **DOLCE**

Tiramisù della casa

## **BEVERAGE**

1 cocktail base

1 bottiglia ogni 4 persone  
acqua, caffè, coperto inclusi

# Menù Pesce da 65€

**Antipasto, secondo, dolce e beverage**

## **ANTIPASTO**

### LA ZIA CONCETTINA

Pizza al padellino con melanzane,  
pomodoro e provola affumicata

### PORNO PATATA

Chips di patate con pepe e rosmarino

### ANCORA UNO!

Calamaretti spillo impanati e fritti  
con maionese al limoncello

### RITONNATO

Tartare di tonno con maionese al limoncello

## **SECONDO**

### MBARE SPADINO

Involtini di pesce spada al pistacchio ripieni di capuliatto  
di pomodoro con melanzane a funghetto

## **DOLCE**

Tiramisù della casa

## **BEVERAGE**

1 cocktail base

1 bottiglia ogni 4 persone  
acqua, caffè, coperto inclusi



BY TAVOLA

# Menù Veg da 65€

**Antipasto, primo, dolce e beverage**

## **ANTIPASTO**

### MAZZOLIN DI FIORI VEG

Fiori di zucca ripieni di mozzarella veg,  
macinato vegano e basilico

### HUMMUS CHE BONTÀ!

Hummus di ceci con verdure croccanti

## **PRIMO**

### SHAKE YOUR GRICIA

Mezzemaniche di Gragnano 'Gerardo di Nola shakerate  
con salsa cremosa di pecorino vegano con gondino al  
pepe di cajun macinato, seitan croccante

## **DOLCE**

### SAY CHEESE

Cheesecake vegana con salsa al mango

## **BEVERAGE**

1 cocktail base

1 bottiglia ogni 4 persone  
acqua, caffè, coperto inclusi