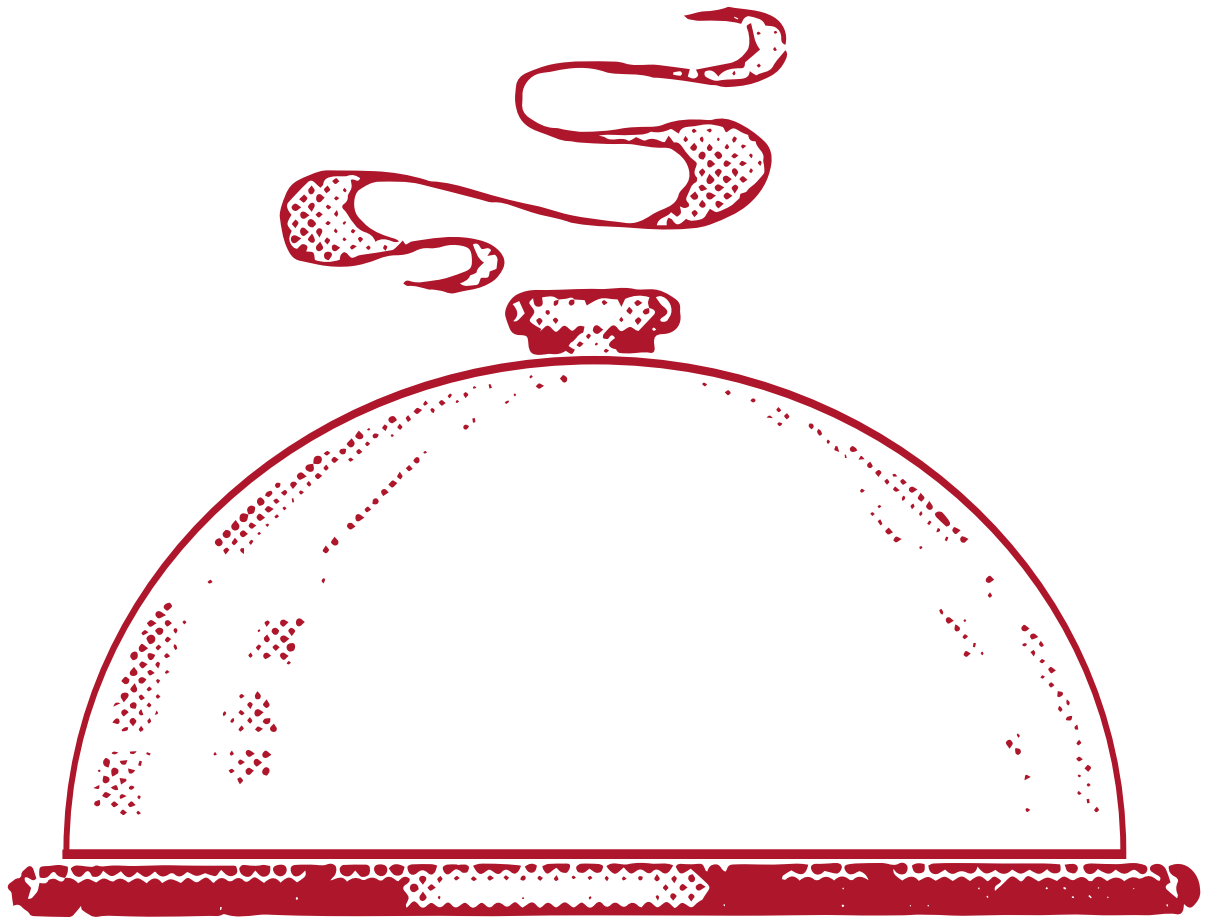


Trattoria Pizzeria



CAVOUR

Benvenuti

Via Camillo Benso Conte Di Cavour 13 - 20080 Albairate (MI)
02-94.06.11.40 | ristorante@pizzeriacavour.it



Menu Trattoria



ANTIPASTI

Salumi misti	€ 9,00
Cozze alla marinara	€ 8,00
Bresaola con rucola e grana	€ 9,00
Polipo grigliato con patate allo speck	€ 10,00
Piramide di melanzane con bufala e vellutata al pomodoro	€ 8,00
Salmone e tonno affumicato con insalatina di arance	€ 11,00

PRIMI

Spaghetti alle vongole	€ 10,00
Spaghetti allo scoglio	€ 12,00
Padella del Cavour (minimo 2 persone)	€ 34,00
Tagliolini con sarde, salsa al finocchietto e uvetta	€ 10,00
Risotto verde al taleggio e guanciale croccante	€ 10,00
Fusilli calabresi con gamberi e pesto di pistacchi	€ 11,00

SPECIALITÀ

SPECIALITÀ

SPECIALITÀ

SPECIALITÀ

Coperto € 2,00

SECONDI DI CARNE

Tagliata di manzo	€ 14,00
Cotoletta alla milanese	€ 11,00
Grigliata di carne	€ 13,00
Carrè di agnello ai mirtilli	€ 12,00

SECONDI DI PESCE

Fritto misto	€ 12,00
Fritto di calamari	€ 10,00
Alicini fritti	€ 8,00
Pesce spada alla siciliana	€ 10,00
Orata alla griglia	€ 10,00
Grigliata di pesce	€ 14,00

CONTORNI

Patatine fritte	€ 3,00
Insalata mista di stagione	€ 3,00

Coperto € 2,00



Menu Pizzeria



- | | |
|--|--------|
| 1. BARONE ROSSO | € 6,50 |
| Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino, olive | |
| 2. BISMARCK | € 7,50 |
| Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, uovo | |
| 3. BUFALA | € 6,50 |
| Pomodoro, mozzarella di bufala | |
| 4. CALABRESE <i>SPECIALITÀ</i> | € 6,50 |
| Pomodoro, mozzarella, nduja, cipolle, olive | |
| 5. CALAMARI | € 8,00 |
| Pomodoro, mozzarella, calamari | |
| 6. CALZONE LISCIO | € 5,50 |
| Pomodoro, mozzarella | |
| 7. CALZONE FARCITO | € 7,00 |
| Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi | |
| 8. CAPRICCIOSA | € 7,50 |
| Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, acciughe, olive | |
| 9. CAVOUR <i>SPECIALITÀ</i> | € 9,00 |
| Pomodoro, mozzarella, salame piccante, prosciutto, funghi, würstel, peperoni, gorgonzola | |
| 10. CRUDO | € 7,00 |
| Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo | |
| 11. DIAVOLA | € 6,00 |
| Pomodoro, mozzarella, salame piccante | |
| 12. FAR WEST <i>SPECIALITÀ</i> | € 7,50 |
| Pomodoro, mozzarella, pancetta, fagioli, cipolle | |
| 13. FORMAGGI | € 7,00 |
| Pomodoro, mozzarella, taleggio, gorgonzola, grana | |
| 14. FORMAGGI & RUCOLA | € 7,50 |
| Pomodoro, mozzarella, taleggio, gorgonzola, grana, rucola | |
| 15. FRANCO <i>SPECIALITÀ</i> | € 8,50 |
| Pomodoro, mozzarella, gamberetti, provolone piccante, rucola | |

Ingredienti aggiuntivi € 1,00 cad.

Coperto € 2,00

16. FRUTTI DI MARE	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, cozze, vongole fresche	
17. FUNGHI	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella, funghi	
18. GABIBBO <i>SPECIALITÀ</i>	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, uovo, grana	
19. GAMBERETTI & RUCOLA	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola	
20. GORGONZOLA	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola	
21. ITALIA <i>SPECIALITÀ</i>	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta, pomodorini	
22. MARI & MONTI	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, cozze, vongole fresche, funghi	
23. MARGHERITA	€ 4,50
Pomodoro, mozzarella	
24. MARINARA	€ 3,50
Pomodoro, olio, origano, aglio	
25. NAPOLI	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe	
26. PESCATORA	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, olive	
27. PROSCIUTTO	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto	
28. PROSCIUTTO & FUNGHI	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi	
29. PROSCIUTTO & WÜRSTEL	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, würstel	
30. PUTTANESCA <i>SPECIALITÀ</i>	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, salame piccante, acciughe, capperi	

Ingredienti aggiuntivi € 1,00 cad.

Coperto € 2,00

31. QUATTRO STAGIONI	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi	
32. REGINA	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, rucola, pomodorini	
33. ROMANA	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, acciughe, capperi	
34. RUCOLA	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella, rucola	
35. SALMONE	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato	
36. SICILIANA	€ 6,50
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive	
37. SPECK	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, speck	
38. TALEGGIO & SPECK	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, taleggio, speck	
39. TIROLESE	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck	
40. TONNO	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella, tonno	
41. VALTELLINESE	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola	
42. VERDURE	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni grigliati	
43. VIENNESE	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, würstel, panna	
44. WALTER	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, trevisana, speck	
45. WÜRSTEL	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella, würstel	

*Ingredienti aggiuntivi € 1,00 cad.
Coperto € 2,00*

Bevande





ACQUE e BIBITE

Coca Cola, Fanta, Sprite	cl 33	€ 2,00
Acqua naturale o frizzante	lt 1	€ 2,00

VINI BIANCHI

Trebbianino d'Abruzzo	cl 75	€ 9,00
Müller Thurgau	cl 75	€ 11,00
Galestro	cl 75	€ 13,00
Pinot nero	cl 75	€ 11,00
Vino bianco della casa	lt 1	€ 10,00

VINI ROSSI

Gutturnio	cl 75	€ 10,00
Bonarda	cl 75	€ 10,00
Barbera	cl 75	€ 10,00
Dolcetto	cl 75	€ 10,00
Vino rosso della casa	lt 1	€ 10,00

SPUMANTI

Brut	cl 75	13,00
Moscato	cl 75	10,00

Coperto € 2,00



BIRRE

Birra piccola	cl 20	€ 2,50
Birra media	cl 40	€ 4,50

BIRRE SELEZIONATE

Menabrea 35 Light SPECIALITÀ Birra leggera bionda di bassa fermentazione	cl 75	€ 7,50
--	-------	--------

Menabrea 55 Pils SPECIALITÀ Birra di bassa fermentazione, tipo Lager Pilsner	cl 75	€ 7,50
--	-------	--------

Menabrea 5.2 SPECIALITÀ Birra prodotta in Germania nello stabilimento di Winnweiler in collaborazione con il mastro birraio di Birra Menabrea	cl 75	€ 7,50
---	-------	--------

Menabrea 75 Bock SPECIALITÀ Birra doppio malto rosso scuro di bassa fermentazione, tipo Bock	cl 75	€ 7,50
--	-------	--------

CAFFÈ e DIGESTIVI

Caffè	€ 1,50
Amaro	€ 3,50

Coperto € 2,00

Dolci



DOLCI FATTI IN CASA



TIRAMISÙ

€ 3,50

Il dolce italiano per eccellenza, un capolavoro con una base di quattro ingredienti principali: mascarpone, uova, savoiardi e caffè.



PANNA COTTA

€ 3,50

Dessert al cucchiaio dal gusto delicato. Ideale per concludere una pasto. Da arricchire con: caramello, cioccolato o con frutti di bosco.



CHEESE CAKE

€ 3,50

Torta fresca di tradizione americana che in questa versione è impreziosita di vari prodotti di stagione. Chiedere disponibilità.

Coperto € 2,00

DOLCI TRADIZIONALI



PIRAMIDE DI CIOCCOALTO

€ 3,50

Mousse al cioccolato con un cuore di croccante alle nocciole su un biscotto al cacao.



SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO

€ 3,50

Soufflé con cuore di cioccolato fuso.



TARTUFO CLASSICO

€ 3,50

Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao.



TARTUFO BIANCO

€ 3,50

Gelato semifreddo allo zabaione con cuore di gelato al caffè decorato con granella di meringa.

Coperto € 2,00



CREMOSO AL PISTACCHIO

€ 3,50

Morbido biscotto alla nocciola con crema di ricotta e pistacchio, con un cuore al pistacchio, decorato con riccioli di cioccolato bianco e granella di pistacchi.



SEMIFREDDO AL TORRONCINO

€ 3,50

Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate.



MARENGO LUNGA

€ 3,50

Meringa farcita con crema al gusto vaniglia.



CREMOSO AL CIOCCOLATO

€ 3,50

Pan di Spagna al cacao con crema al cioccolato e con un cuore di cioccolato fondente con cacao monorigine di Santo Domingo. Decorato con scaglie di cioccolato.



CUPOLINA CIOCCOLATO E RHUM

€ 3,50

Pan di Spagna farcito con crema pasticcera al profumo di rhum Jamaicano ricoperto di cioccolato e decorato con cioccolato bianco.

Coperto € 2,00