LUNCH MENU

Oltre le Nuvole

RESTAURANT

MORE INFO AT: CAVALIERIDELLACORONA.COM

Antipasti
Starters

Vitello Tonnato ***15***
(Sliced veal with tuna-caper sauce)

Il Tagliere di Salumi e Formaggi 15
The Mixed Platter of Cured Meats and Cheeses

Il Gran Classico
Special Plate

Ossobuco e Risotto alla Milanese 28
Ossobuco and Milanese Risotto

Primi Piatti
First Courses

Risotto crema di piselli, pomodorini confit e lamelle di mandorle tostate 15
Green pea cream risotto *with cherry tomato confit and toasted almond flakes*

Fusillo con zucchine Julienne alla mentuccia, crema di zucchine e salsa ai datterini gialli 14
Fusilli with mint-scented julienne zucchini, *zucchini cream, and yellow datterino tomato sauce*

Spaghetti al Pomodoro 12
Spaghetti Tomato

Spaghetti al Ragù 13
Spaghetti Tomato

ALLERGENI/ALLERGENS: Glutine/Gluten - Crostacei/Crustaceans - Uova/Egg - Pesce/Fish - Arachidi/Peanuts - Soia/Soy - Latte/Milk - Frutta a guscio/Nuts - Sedano/Celery - Senape/Mustard - Sesamo/Sesame - Anidride Solforosa/Sulfur dioxide - Lupini/Lupins - Molluschi / Clam

Secondi Piatti
Second Courses

Entrecote alla griglia (250gr) 25

Grilled Entrecote (250gr)

Branzino* arrostito alla mediterranea (pomodorini, olive taggiasche, cappero basilico, origano 24

Mediterranean-style roasted sea bass

(With cherry tomatoes, Taggiasca olives, capers, basil, and oregano)

Contorni
Side Courses

Insalata Mista 6

Mixed Salad

Patatine Fritte 6

French Fries

Verdure Grigliate 8

Grilled Vegetables

ALLERGENI/ALLERGENS: Glutine/Gluten - Crostacei/Crustaceans - Uova/Egg - Pesce/Fish - Arachidi/Peanuts - Soia/Soy - Latte/Milk - Frutta a guscio/Nuts - Sedano/Celery - Senape/Mustard - Sesamo/Sesame - Anidride Solforosa/Sulfur dioxide - Lupini/Lupins - Molluschi / Clam

Dolci
Dessert

Il Tiramisù 7

Tiramisù

Semifreddo alle fragole 7

Strawberry Semifreddo

Crostata crema di mandorle 7

Almond cream tart

Cremoso cocco e mango 7

Creamy coconut and mango dessert

Oltre le Nuvole

RESTAURANT

ALLERGENI/ALLERGENS: Glutine/Gluten - Crostacei/Crustaceans - Uova/Egg - Pesce/Fish - Arachidi/Peanuts - Soia/Soy - Latte/Milk - Frutta a guscio/Nuts - Sedano/Celery - Senape/Mustard - Sesamo/Sesame - Anidride Solforosa/Sulfur dioxide - Lupini/Lupins - Molluschi / Clam

Beverage

CALICE / BY GLASS

ROSSI - RED

BANFI - COL DI SASSO IGT 7
CABERTNET SAUVUGNON, SANGIOVESE - TOSCANA

LE RONDINI - BARBERA D'ALBA DOC 8
BARBERA - PIEMONTE

SANTA CRISTINA - CHIANTI SUPERIORE DOCG 10
SANGIOVESE

BIANCHI - WHITE

BANFI - FUMAIO IGT 7
CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC - TOSCANA

PODERE ARIZZI #FFF IGT 8
GRECCHETTO, CHARDONNAY, MOSCATO - TOSCANA

MASI - LUNATIO DOC BIOLOGICO 9
LUGANA - LOMBARDIA

BOLLICINE / SPARKLING

SACCHETTO - SETTE EXTRA DRY CUVÈE MILLESIMATO 7
GLERA, VERDUZZO, PINOT BIANCO - VENETO

BIANCAVIGNA PROSECCO SUPERIORE DOCG 9
GLERA - VENETO

Birra alla Spina **Poretti** -*Draft Beer* - 0.2 L 4

Birra alla Spina **Poretti** - *Draft Beer*- 0.4 L 6

Acqua - *Water* - (Nat / Gas) 0.7 L 3

Coca-Cola, Coca-Cola "0", Fanta, Sprite 4

Orange Juice, Pineapple Juice 4

ALLERGENI/ALLERGENS: Glutine/Gluten - Crostacei/Crustaceans - Uova/Egg - Pesce/Fish - Arachidi/Peanuts - Soia/Soy - Latte/Milk - Frutta a guscio/Nuts - Sedano/Celery - Senape/Mustard - Sesamo/Sesame - Anidride Solforosa/Sulfur dioxide - Lupini/Lupins - Molluschi / Clam

DINNER MENU

Oltre le Nuvole

RESTAURANT

MORE INFO AT: CAVALIERIDELLACORONA.COM

Antipasti
Starters

Salmone marinato* all'aneto e composta di arance e finocchi al sentore di zafferano e spezie orientali.

Dill-marinated salmon* *with orange and fennel compote, infused with saffron and oriental spices.*

16

Il vitello tonnato

Vitello Tonnato
(Sliced veal with tuna-caper sauce)

15

Uovo alla milanese e asparagi con crema di grana

Milanese-style poached egg *with asparagus and Grana Padano cream*

14

Il **Tagliere** di Salumi e Formaggi

The ***Mixed Platter*** *of cured Meats and Cheeses*

16

Tartare di pomodori al sentore di senape rustica e burrata

Tomato tartare *with a hint of grainy mustard and creamy burrata*

13

ALLERGENI/ALLERGENS: Glutine/Gluten - Crostacei/Crustaceans - Uova/Egg - Pesce/Fish - Arachidi/Peanuts - Soia/Soy - Latte/Milk - Frutta a guscio/Nuts - Sedano/Celery - Senape/Mustard - Sesamo/Sesame - Anidride Solforosa/Sulfur dioxide - Lupini/Lupins - Molluschi / Clam

Our Great Classic
Il Gran Classico

Ossobuco e Risotto Milanese
Ossobuco and Milanese Risotto 28

Primi Piatti
First Courses

Risotto crema di piselli, pomodorini confit e lamelle di mandorle tostate
Green pea cream risotto *with cherry tomato confit and toasted almond flakes* 15

Spaghetti alle vongole* e crumble di pane al limone
Spaghetti with clams *and lemon bread crumble* 16

Spaghetti alla Chitarra *al pesto di pistacchi e code di gamberone**
Chitarra spaghetti *with pistachio pesto and king prawn tails** 16

Fusillo con zucchine Julienne alla mentuccia, crema di zucchine e salsa ai datterini gialli
Fusilli with mint-scented julienne zucchini, *zucchini cream, and yellow datterino tomato sauce* 15

ALLERGENI/ALLERGENS: Glutine/Gluten - Crostacei/Crustaceans - Uova/Egg - Pesce/Fish - Arachidi/Peanuts - Soia/Soy - Latte/Milk - Frutta a guscio/Nuts - Sedano/Celery - Senape/Mustard - Sesamo/Sesame - Anidride Solforosa/Sulfur dioxide - Lupini/Lupins - Molluschi / Clam

Spaghetti al Ragù
Spaghetti with meat ragù 13

Spaghetti al Pomodoro
Spaghetti with Tomato Sauce 12

Zuppa di verdure
Vegetable soup 9

Secondi Piatti
Second Courses

Petto d'anatra "rosèe" con salsa ai mirtilli 24

Pan-seared duck breast "rosée" *with blueberry sauce*

La Costoletta alla Milanese

Milanese *cutlet* 26

Entrecote alla Griglia (250gr)

Grilled Entrecote *(250 gr)* 25

Branzino* arrostito alla mediterranea (pomodorini, olive taggiasche, cappero basilico, origano

Mediterranean-style roasted sea bass

(With cherry tomatoes, Taggiasca olives, capers, basil, and oregano) 24

ALLERGENI/ALLERGENS: Glutine/Gluten - Crostacei/Crustaceans - Uova/Egg - Pesce/Fish - Arachidi/Peanuts - Soia/Soy - Latte/Milk - Frutta a guscio/Nuts - Sedano/Celery - Senape/Mustard - Sesamo/Sesame - Anidride Solforosa/Sulfur dioxide - Lupini/Lupins - Molluschi / Clam

Contorni
Side Courses

Insalata Mista

Mixed Salad 6

Patatine Fritte*

French Fries* 6

Verdure Grigliate

Grilled vegetables 8

ALLERGENI/ALLERGENS: Glutine/Gluten - Crostacei/Crustaceans - Uova/Egg - Pesce/Fish - Arachidi/Peanuts - Soia/Soy - Latte/Milk - Frutta a guscio/Nuts - Sedano/Celery - Senape/Mustard - Sesamo/Sesame - Anidride Solforosa/Sulfur dioxide - Lupini/Lupins - Molluschi / Clam

Dolci
Dessert

Il **Tiramisù**
Tiramisù 7

Semifreddo alle fragole
Strawberry Semifreddo 7

Crostata crema di mandorle
Almond cream tart 7

Cremoso cocco e mango
Creamy coconut and mango dessert 7

ALLERGENI/ALLERGENS: Glutine/Gluten - Crostacei/Crustaceans - Uova/Egg - Pesce/Fish - Arachidi/Peanuts - Soia/Soy - Latte/Milk - Frutta a guscio/Nuts - Sedano/Celery - Senape/Mustard - Sesamo/Sesame - Anidride Solforosa/Sulfur dioxide - Lupini/Lupins - Molluschi / Clam

Beverage

CALICE / BY GLASS

ROSSI - RED

BANFI - COL DI SASSO IGT 7
CABERTNET SAUVUGNON, SANGIOVESE - TOSCANA

LE RONDINI - BARBERA D'ALBA DOC 8
BARBERA - PIEMONTE

SANTA CRISTINA - CHIANTI SUPERIORE DOCG 10
SANGIOVESE

BIANCHI - WHITE

BANFI - FUMAIO IGT 7
CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC - TOSCANA

PODERE ARIZZI #FFF IGT 8
GRECCHETTO, CHARDONNAY, MOSCATO - TOSCANA

MASI - LUNATIO DOC BIOLOGICO 9
LUGANA - LOMBARDIA

BOLLICINE / SPARKLING

SACCHETTO - SETTE EXTRA DRY CUVÈE MILLESIMATO 7
GLERA, VERDUZZO, PINOT BIANCO - VENETO

BIANCAVIGNA PROSECCO SUPERIORE DOCG 9
GLERA - VENETO

Birra alla Spina **Poretti** -*Draft Beer* - 0.2 L 4

Birra alla Spina **Poretti** - *Draft Beer*- 0.4 L 6

Acqua - *Water* - (Nat / Gas) 0.7 L 3

Coca-Cola, Coca-Cola "0", Fanta, Sprite 4

Orange Juice, Pineapple Juice 4

ALLERGENI/ALLERGENS: Glutine/Gluten - Crostacei/Crustaceans - Uova/Egg - Pesce/Fish - Arachidi/Peanuts - Soia/Soy - Latte/Milk - Frutta a guscio/Nuts - Sedano/Celery - Senape/Mustard - Sesamo/Sesame - Anidride Solforosa/Sulfur dioxide - Lupini/Lupins - Molluschi / Clam

Bollicine
Sparkling Wines

Andreola Casilir **Valdobbiadene Prosecco DOCG** — *25*
Glera, Verdiso
Veneto, *Italy* - 2023 - 11 %

Prapian 3 Volte **Prosecco BIOAsolo Brut DOCG** — *24*
Glera
Veneto, *Italy* - *2023* - 11.5%

Contadi Castaldi **Franciacorta DOCG Brut** — *43*
Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco
Lombardia, *Italy* - 2023 - 12.5 %

Sacchetto **SetteExtradry Cuvée Millesimato 071** — *22*
Glera, Verduzzo, Pinot Bianco
Veneto, Italia - *2023* - 11%

Vini Bianchi
White Wines

Masi **Lunatio DOC Biologico** — *29*
Turbiana
Veneto, *Italy* 2023 - 12.5 %

Podere Arizzi **#FFF Toscana IGT BIO** — *22*
Grechetto, Chardonnay, Moscato
Toscana, *Italy* - 2023 - 13 %

ALLERGENI/ALLERGENS: Glutine/Gluten - Crostacei/Crustaceans - Uova/Egg - Pesce/Fish - Arachidi/Peanuts - Soia/Soy - Latte/Milk - Frutta a guscio/Nuts - Sedano/Celery - Senape/Mustard - Sesamo/Sesame - Anidride Solforosa/Sulfur dioxide - Lupini/Lupins - Molluschi / Clam

Banfi **Fumaio IGT**
Chardonnay, Sauvignon Blanc
Toscana, *Italy* - 2023 - 13 % — *21*

Cà dei Frati **Rosa dei Frati**
Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera
Lombardia, *Italy* - 2022 - 12.5 % — *33*

Nals Magreid **Gewurztraminer DOC** Leiten
Gewurztraminer
Trentino-Alto Adige, *Italy* - 2023 - 14 % — 34

Zorzettig **Pinot Grigio DOC**
Pinot Grigio
Friuli-Venezia Giulia, *Italy* - 2023 - 13 % — *24*

Vini Rossi
Red Wines

Tedeschi **Capitel Nicalò Valpolicella DOC**
Corvina, Rondinella, Rossignola
Veneto, *Italy* 2020 - 14 % — *27*

Masi **Campofiorin IGT**
Corvina, Rondinella, Molinara
Veneto, *Italy* - 2020 - 13 % — *35*

Frescobaldi Santa Maria **Morellino di Scansano DOCG**
Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Toscana, *Italy* - 2022 - 13.5 % — *27*

ALLERGENI/ALLERGENS: Glutine/Gluten - Crostacei/Crustaceans - Uova/Egg - Pesce/Fish - Arachidi/Peanuts - Soia/Soy - Latte/Milk - Frutta a guscio/Nuts - Sedano/Celery - Senape/Mustard - Sesamo/Sesame - Anidride Solforosa/Sulfur dioxide - Lupini/Lupins - Molluschi / Clam

Tenuta Montemagno **Violae DOC**
Barbera, Syrah
Piemonte, *Italy* - 2022 - 14.5% — *27*

Santa Cristina **Chianti Superiore DOCG**
Sangiovese
Toscana, *Italy* - 2022 - 13.5 % — *28*

Terre del Barolo **Barbera d'Alba DOC**
Barbera
Piemonte, *Italy* - 2022 - 14.5 % — *23*

Monsecco **Pratogrande Nebbiolo DOC**
Nebbiolo
Piemonte, *Italy* - 2019 - 13.5 % — *25*

Banfi **Col di Sasso IGT**
Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Toscana, *Italy* - 2022 - 13 % — *22*

Tedeschi **Amarone della Valpolicella DOCG**
Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola
Veneto, *Italy* - 2020 - 16.5 % — *53*

Barbaresco DOCG Produttori del Barbaresco
Nebbiolo
Piemonte, *Italy* - 2020 - 14 % — *52*

ALLERGENI/ALLERGENS: Glutine/Gluten - Crostacei/Crustaceans - Uova/Egg - Pesce/Fish - Arachidi/Peanuts - Soia/Soy - Latte/Milk - Frutta a guscio/Nuts - Sedano/Celery - Senape/Mustard - Sesamo/Sesame - Anidride Solforosa/Sulfur dioxide - Lupini/Lupins - Molluschi / Clam

Oltre le Nuvole

RESTAURANT

MORE INFO AT: CAVALIERIDELLACORONA.COM