



CAVALLO

"L'amore per la cucina italiana, per il piacere dei vostri palati"

Benvenuto Al Ristorante Cavallo

Tous nos plats sont fait maison.

Nous sélectionnons nos produits avec soin parmi les meilleurs producteurs Italiens.

*Pour les allergènes,
merci de vous rapprocher
du personnel en salle.*

** Plats végétariens 🌿*

LES ENTREES

Haddock Fumé 11€

Filet de Haddock en tranche, crème fumée, condiment pistache et Wakame

Filets tout rouge 11€

Filets de maquereaux marinés aux betteraves, betteraves cuites en papillote et betteraves pickles, vinaigrette de betterave et condiment raifort

Burrata Confite 10€ 🌿

Burrata 125g, tomates multicolores confites, huile de basilic, poudre de ciboulette (supp. truffe +4€)

Calamar au Romarin 10€

Calamar frits au romarin, Trio de mayonnaise (Citron vert, Poivre et Wasabi)

Tomates à l'ancienne 11€ 🌿

Tomates Green Zebra, tomates Ananas, tomates noires de Crimée, tomates Coeur de Boeuf crème de basilic, miso vanille, glace à l'huile d'olive, poudre d'olive noire, huile d'olive Taggiasche

Oeuf Parfait 12€ 🌿

Oeuf parfait cuit à 62°, crème de Taleggio, crème de petits pois et copeaux de truffe fraîche

La planche à partager 30€

Assortiment de charcuteries et de fromages du moment

Cinque Terre 10€

Focaccia aux 5 céréales, Sorfumé (filet de porc fumé), straciatella et figues confites

LES PLATS

Paille et Foin 17€

Tagliolini fraîches, crème de butternut, poireaux et châtaigne, Guanciaie et châtaignes râpées

Lasagne en Ragoût 18€

Feuilles de pate fraîche, parmesan, sauce ragù (boeuf), mozzarella fior di latte et basilic

Ravioli d'Espadon 19€

Ravioles farcies à l'Espadon et au citron, sauce tomate au basilic et huile d'ail

L'Or Noir 25€

Maccheroni al Torchio, champignons Shitaké, crème de truffe, copeaux de truffe et jus de boeuf

Risotto Cavallo 27€ 🌿

Riz Acquerello, condiment réglisse de Calabre, Safran en pistille d'Iran, poudre de ciboulette

Poulpe en Presqu'île 28€

Tentacule de poulpe poêlée, courgettes marinées à l'huile de sésame noir et Mirin, crème de courgette blanche, croquette de pomme de terre aux herbes

Filet de Boeuf 30€

Filet de boeuf de race Charolaise (270g environ), pommes de terre rôties et beurre au Romarin

Prix TTC et service compris

PANUOZZO

Spécialité napolitaine, pâte à pizza soufflée et garnies

Ortolana 18€

Mozzarella di Bufala, aubergines et poivrons rôtis au four, artichauts frits, parmesan, huile d'olive extra vierge et origan

L'Italiana 18€

Pesto de basilic, tomates cerises, jambon parma 24 mois, straciatella, basilic, parmesan, huile d'olive extra vierge et origan

Mortacchiosa 20€

Crème de pistache, Mortadella, straciatella, pommes de terre rôties au four, éclats de pistache, huile d'olive extra vierge et basilic

LES PIZZAS

Margherita 13€

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, parmesan, huile d'olive extra vierge et basilic

Fromages et Figues 17€

Crème de Taleggio, mozzarella fior di latte, parmesan, Gorgonzola, éclats de châtaigne, confiture de figue, huile d'olive extra vierge et basilic

Amore e Fuoco 18€

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, Spianata piccante, piments Maya, feuilles de Marjolaine, huile d'olive extra vierge

The Queen 19€

Crème de champignons, mozzarella fior di latte, Jambon cuit, straciatella, poudre d'olive noire, huile d'olive extra vierge et basilic

Cavallo 20€

Crème de brocoli, mozzarella fior di latte, parmesan, pommes de terre rôties au Romarin, julienne de carotte frites, demi-glace de tomate, amandes toastées, huile d'olive extra vierge et basilic

Tricolore 21€

Pesto de basilic, tomates multicolores rôties au four, mozzarella fior di latte, parmesan, Bresaola, crème de straciatella aux agrumes, huile d'olive extra vierge et basilic

Black Tartufo 24€

Crème de truffe noire, mozzarella fior di latte, copeaux de champignons de Paris frais et de truffe fraîche, persil, huile d'olive extra vierge et basilic

LES DESSERTS

Glaces & Sorbets "Grom" 8€

Deux parfums au choix : vanille, noisette, chocolat, pistache, citron, fraise

Le café gourmand 9€

Assortiments de mignardises selon l'humeur du chef et café (supp. crème digestive +4€)

Il Tiramisu Caffè 10€

Biscuits Savoiardi, café, crème de mascarpone et cacao en poudre

La Mousse 10€

Chocolat blanc 35% de cacao, brisures d'Amaretti (biscuit Piémontais) et groseilles

La Mela 10€

Pomme coing cuite sous vide avec du Cidre de pommes antiques piémontaises, nappage abricot et menthe, terre de chocolat et sabayon

Le Baba' 11€

Crème baveuse à la vanille, suprême de citron vert et menthe (supp. Limoncello +4€)