CAVALLO

CARTE DU MIDI

Du lundi au vendredi jusqu'à 18h00
Sauf jours fériés

ANTIPASTI
Les entrées

Focaccia aux Herbes "Fait maison" **5€**
280gr de pâte a pizza avec parmesan, origan et huile d'olive.

Prosciutto crudo **6€**
80gr de jambon de parma 18mois avec huile d'olive et basilic.

Mortadella di Bologna **7€**
80gr de mortadella de pistache avec huile d'olive et basilic.

Stracciatella **7€**
Juste le crémeaux de la burrata avec huile d'olive et basilic.

Burrata Pugliese **10€**
125gr de burrata pouilles au coeur coulant de sauce pesto, basilic et huile d'olive

I PRIMI PIATTI
Les premiers plats

Lasagna du moment gratinèe **15€**
Demander aux serveurs dans la salle

Gnocchi alla sorrentina gratinèe **15€**
Gnocchi de pomme de terre, sauce tomate fait maison, mozzarella et gratinés au four à bois.

La Tartufo gratinée **22€**
Pâte fraîche avec crème fraîche, truffe et parmesan, copeaux de truffe et gratinée au four à bois.

LE INSALATE
Les salades

Capricella **10€**
Carpaccio de tomate mondées, stracciatella, chips topinambour, huile basilic.

Giulio Cesare **13€**
Mélange salade, tranches poulet mariné, oignons blancs caramélisés, vinaigre balsamique au miel et tuiles d'amandes.

PIZZE NAPOLETANE
Pizzas Napolitaines

Découvrez nos pizzas au dos de notre carte !

I DOLCI
Les desserts

Una Panna che Scotta "Piémont" **9€**
Pannacotta avec crumble, tuile amandes et caramel.

Pavlova "Création du chef" **9,50€**
Meringue à l'italienne, glace mangue, mousse coco et mascarpone et brunoise de mangue.

Tiramisù au Caffé "Vénétie" **10€**
Biscuit savoiardi, crème mascarpone, café et cacao en poudre.

Fondente al cioccolato "Piémont" **12€**
Tourte avec coeur de chocolat noir chaud avec glace à la vanille.
**10min de préparation.*

**Tous nos prix sont en euros, toutes taxes et service compris.*
Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont disponibles auprès du personnel.

PIZZE NAPOLETANE
Pizzas Napolitaines

Margherita 13€
Base sauce tomate, parmesan, fior di latte, huile d'olive et basilic.

Marinapoli 15€
Base sauce tomate San Marzano, anchois, tomates cerises rôties, olives noir, ail et basilic.

Bufalina 15€
Base sauce tomate, parmesan, tomates cerises. Après cuisson: Mozzarella di bufala, huile d'olive et basilic.

4 Formaggi 16€
Base crème Gorgonzola, fior di latte, parmesan Après cuisson: Tarallo Napoletano (amandes et cochon), huile d'olive et basilic.

Vegetariana 16,5€
Base sauce tomate, fior di latte, parmesan, aubergines, courgettes, poivrons, huile d'olive et basilic.

Amore e Fuoco 17€
Base sauce tomate, fior di latte, parmesan, oignons confits, spianata piccante(cochon), huile d'olive et basilic.

Tonno e Cipolla 17,5€
Base fior di latte, parmesan, tomates confites, oignons confits, thon, huile d'olive et basilic

Regina d'inverno 18,5€
Base sauce tomate, fior di latte, champignons de Paris, jambon cuit(cochon), parmesan, huile d'olive et basilic.

Pistacchiosa 22€
Base fior di latte, parmesan Après cuisson: Mortadella (cochon), sauce pesto , éclats de pistaches, huile d'olive et basilic.

Tartufo 24€
Crème de truffe, champignons, parmesan, fior di latte, jambon cuit(cochon) Après cuisson: Copeaux de truffe, huile d'olive et basilic.

N'hésiter pas à demander un supplément à notre "Squadra"

Extra:

Jambon Cuit	4€	Mozzarella di Bufala 125gr	4€
Jambon Parma	4€	Burrata Pugliese 125gr	4€
Spianata Piccante	4€	Tous les légumes	2€
Mortadella	4€	Anchois,olives noir,	2,5€
Stracciatella	3,5€	Tomate cerise,Oignon confit	
Fior di Latte	2€	Carpaccio ou creme Truffe	3,5€
Sauce Tomate	2€		

**Tous nos prix sont en euros, toutes taxes et service compris. Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont disponibles auprès du personnel.*

CAVALLO

7 Rue Puits Gaillot, 69001 Lyon
04 78 39 16 45
du lundi au dimanche
sur place et à emporter

Pour un bout d'Italie n'importe où que vous soyez