



C AVALLO

I NOSTRI PRODOTTI

Nos produits

- Focaccia à partager** 7€
Pâte à pizza, parmesan, origan, huile d'olive et basilic.
- Trio Montanara** 10€
Pâte à pizza frite avec sauce tomate, sauce basilic et mozzarella di bufala.
- Burrata 125gr** 14€
Châtaignes, carpaccio de courge (butternut) rôti et sauce courge potimarron.
- Tagliere all'italiana** 28€
80gr Jambon parma, 80gr Mortadella pistacchio, 80gr Coppa, 80gr Fontina, 80gr Caciocavallo, 80gr Asiago.

LE INSALATE

Les salades

- Autunno** 10€
Chicorée rouge, gorgonzola, kaki, tuile noix, huile d'olive et basilic.
- Giulio Cesare** 13€
Mélange salade, tranches poulet mariné, oignons blancs caramélisés, vinaigre balsamic au miel et citron, sésame et amandes.

I PRIMI PIATTI

Les premiers plats

- Amatrice "Latium"** 15€
Penne, sauce tomate faite maison, parmesan et guanciale.
- Original Pesto "Ligurie"** 16€
Casareccio, pesto de basilic fait maison, haricots verts, pommes de terre & pignons de pin.
- Gnocco Gorgonzola "Haut-Adige"** 17€
Gnocco, sauce gorgonzola, châtaignes, poires et réduction de vin rouge.
- La Bella Lasagna "Emilie-Romagne"** 20€
*Feuilles de pâtes fraîches, ragù alla bolognese, besciamelle noisette.
* cuisson dans un moule à pâté en croûte.*
- Cannellone "Campanie"** 21€
Cannellone farci à la ricotta au citron jaune, épinards, amandes, noix de muscade, sauce épinards beurre noisette.
- Tartufata "Piémont"** 25€
Linguine, crème de truffe, parmesan et copeaux de truffe.

ANTIPASTI

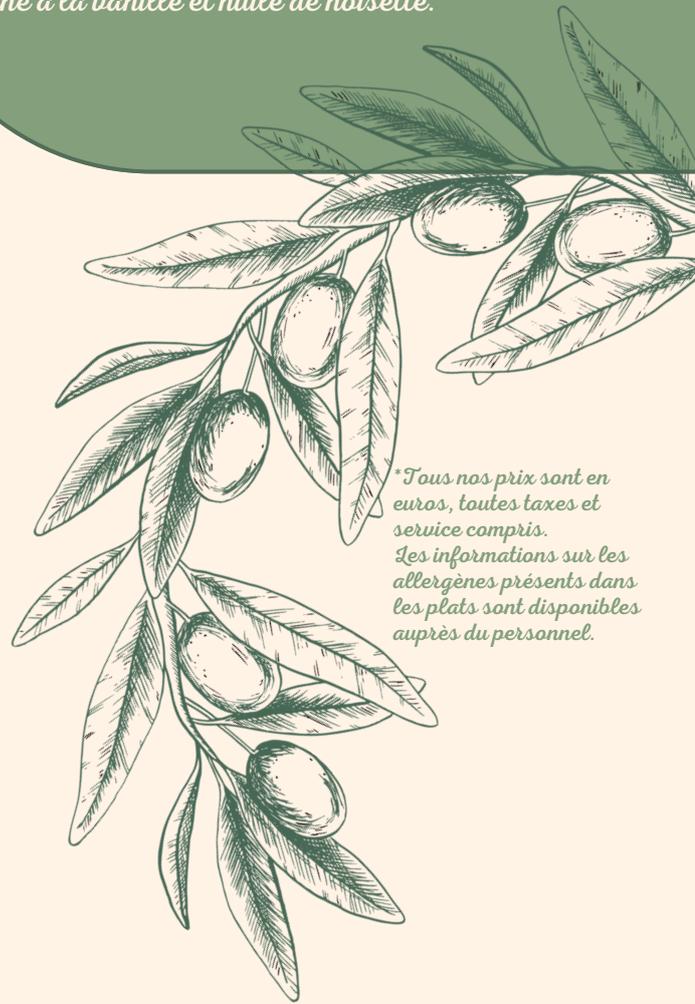
entrées

- Uovo alla Calabrese "Calabre"** 10€
Œuf parfait, crème de topinambour, sauce n'duja et chips de topinambour.
- ParmiZucca "Toscane"** 12€
Presse de courge, besciamelle, amaretto, sauce courge potimarron, crème pecorino et jus végétal.
- Vesuvio alla genovese "Campanie"** 13€
Torte pâte en croulée, Genovese napoletana (Paleron de boeuf avec oignons) compotée d'oignons rouges et jus de boeuf.
- Polpo al Cioccolato "Création du chef"** 14€
Poulpe grillé et cuit sous vide, crème chocolat blanc et topinambour, chips topinambour.

I SECONDI PIATTI

Les seconds plats

- Maiolino Croccante "Marche"** 26€
250gr de poitrine de cochon cuit sous vide, purée de pommes de terre vitelottes et kaki, prunes rôties et jus de cochon.
- Branzino e Fave "Ligurie"** 24€
220gr Filet de bar rôti au beurre, purée de fève, pommes de terre, noix grenobloises, fenouil mariné à la vanille et huile de noisette.



*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
<i>Sauce tomate San Marzano, parmesan, fior di latte, huile d'olive & basilic.</i> | 13€ | Regina d'inverno
<i>Sauce tomate San Marzano, fior di latte, pleurotes, jambon cuit, parmesan, stracciatella, huile d'olive et basilic.</i> | 19€ |
| Marinapoli
<i>Sauce tomate San Marzano, anchois, tomates cerises rôties, olives noir, ail & basilic.</i> | 15€ | Autunno in Toscana
<i>Crème de courge, pecorino, provola fumée, pommes de terre, burrata, huile d'olive et basilic.</i> | 21€ |
| Bufalina
<i>Sauce tomate San Marzano, parmesan, tomates cerises rôties, mozzarella di bufala, huile d'olive & basilic.</i> | 16€ | Pistacchiosa
<i>Base fior di latte, pecorino, mortadella, pesto genovese, éclats de pistaches, huile d'olive et basilic.</i> | 22€ |
| Calabrese
<i>Base fior di latte, pecorino, oignons caramélisés, sauce n'duja, huile d'olive et basilic.</i> | 17€ | Genovese Napoletana
<i>Ragù de genovese avec viande de boeuf et oignons, parmesan, provola fumée, huile d'olive et basilic.</i> | 24€ |
| 1-2-3-4 Formaggi
<i>Base crème Gorgonzola, fior di latte, pecorino, parmesan, Tarallo Napoletano, huile d'olive et basilic.</i> | 18€ | Tartufo
<i>Crème de truffe, champignons, parmesan, fior di latte, jambon cuit, copeaux de truffe, huile d'olive et basilic.</i> | 26€ |
- *Toutes nos pizzas sont disponibles sans gluten.*

PANUOZZO NAPOLETANO

Panuzzo Napolitane

**Pas disponible le vendredi et samedi soir.*

- | | |
|--|------------|
| Vegetariano
<i>Aubergines grillées, courgettes grillées, poivrons grillés, mozzarella di bufala, huile d'olive et basilic.</i> | 18€ |
| Napoletano
<i>Base friarielli napoletani, saucisse fraîche, pecorino, provola fumée, huile d'olive et basilic.</i> | 20€ |

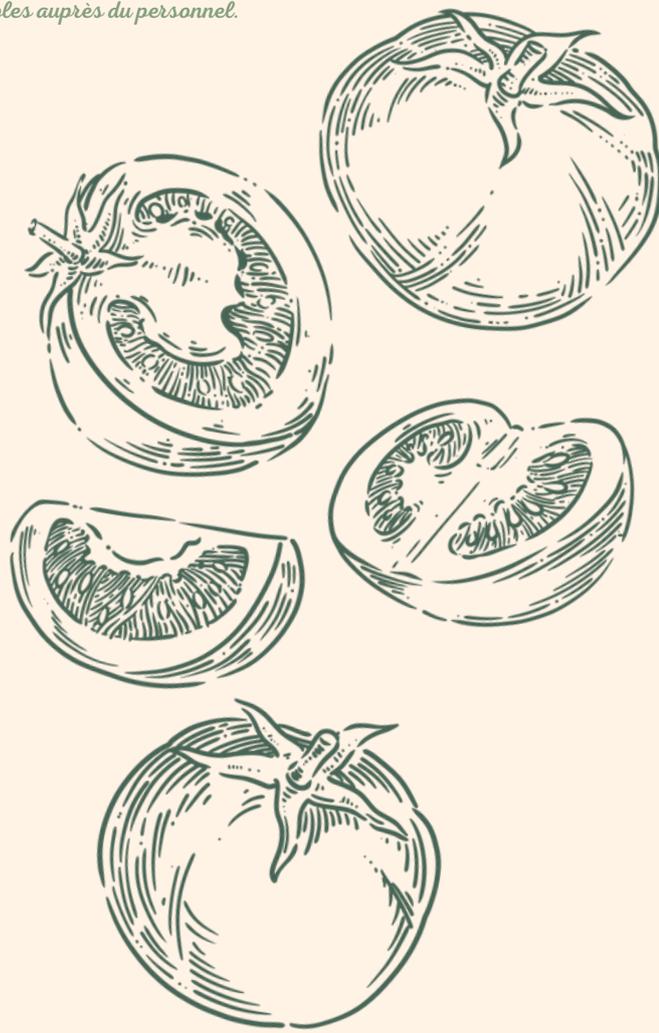
I DOLCI

Les desserts

- | | |
|---|------------|
| Bianco Mangiare "Sicile"
<i>Pouding de lait, prunes et tuile au cacao.</i> | 10€ |
| Tira-mi-sù "Vénétie"
<i>Biscuit savoïardi, crème mascarpone, café et cacao en poudre.</i> | 11€ |
| Fondente al cioccolato "Piémont"
<i>Tourte avec coeur de chocolat noir chaud avec glace à la vanille.
<i>*10min de préparation.</i></i> | 13€ |
| Pastiera Napoletana "Campanie"
<i>Gateau napolitain, pâte sablé, crème ricotta et blé cuit avec glace caramel.</i> | 15€ |

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

**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.*



COCKTAILS I CLASSICI

Cocktails classiques

Apérol Spritz	12cl - 10€
<i>Apérol, prosecco, eau pétillante & orange.</i>	
Bombay & Tonic	12cl - 12€
<i>Gin Bombay Sapphire, citron pressé, tonic & citron jaune.</i>	
Mojito	12cl - 12€
<i>Rhum blanc, sucre de canne, eau pétillante, citron vert frais & feuilles de menthe.</i>	
Espresso Martini	12cl - 13€
<i>Vodka Eristoff, café espresso, sirop de sucre & liqueur de café.</i>	
Hugo Saint Germain	12cl - 12€
<i>Liqueur Saint Germain, prosecco, eau pétillante & zeste citron.</i>	
Americano	12cl - 13€
<i>Campari, vermouth rouge (Martini riserva speciale) & soda tonic.</i>	

COCKTAILS I GIOIELLI

Cocktails créations

Rosso di sera	12cl - 15,00€
<i>Tequila, sirop de sucre, jus citron & vins rouge.</i>	
Sogno mediterraneo	12cl - 14,00€
<i>Saint Germain, liqueur curaçao, liqueur vanille & jus citron.</i>	
Maledetto Autunno	12cl - 16,00€
<i>Rhum Bacardi infusion fait maison à la poire, orange et épices, liqueur vanille, pamplemousse & ginger beer.</i>	
La Dolce Vita	12cl - 15,00€
<i>Gin Bombay Bramble, sirop de sucre, liqueur de cassis & purée de fruits rouge.</i>	
Ricordo d'estate	12cl - 14,00€
<i>Cointreau, jus d'ananas, lime & liqueur myrtille.</i>	

COCKTAILS ANALCOLICI

Cocktails sans alcool

Napoli	12cl - 9,00€
<i>Jus fraise, Jus d'orange, Jus ananas & mixés avec de la glace pilée.</i>	
Bari	12cl - 9,00€
<i>Jus d'orange, Martini vibrante, tonic & mixés avec de la glace pilée.</i>	
Palermo	12cl - 9,00€
<i>Jus maracuja, menthe fraîche, sirop d'agave & jus citron & mixés avec glace pilée.</i>	

DIGESTIVI

Digestifs

Disaronno 28°	5cl - 6,50€	Limoncello "Sorrento" 32°	7cl - 8,00€
Grappa 38°	5cl - 6,50€	Baileys 17°	5cl - 8,00€
Vecchio Amaro del Capo 35°	7cl - 7,00€	Crema "Felicina" 17°	5cl - 8,00€
Marsala 18°	7cl - 7,00€	<i>Nocciola, limoncello, melone, liquirizia, pistacchio</i>	

BIRRE

Bières

■ BIRRE ALLA SPINA	25cl - 6€	50cl - 10€
<i>Bières pressions</i>		
Angelo Poretti 4 Luppoli	<i>Bière blonde 4.8°</i>	
Brooklyn Defender IPA	<i>Bière blonde 5.5°</i>	
La Bête Blanche	<i>Bière blanche 5.2°</i>	
■ BIRRE IN BOTTIGLIE	33cl - 7,00€	
<i>Bières bouteilles</i>		
Pale Lager Peroni Nastro Azzurro	<i>Bière blonde 5.1°</i>	
Volpina Amarcord	<i>Bière rousse 6.5°</i>	

BIBITE FRESCHE

Boissons froides

Jus de Fruits "Rauch"	27,5cl - 4,50€
Thé Glacé Pêche "Polara"	27,5cl - 5,00€
Sodas Italiens "Polara"	27,5cl - 5,00€
<i>Chinotto, Limonata, Arranciata Rossa</i>	
Coca-cola, Coca-Zéro	33cl - 5,00€
Perrier	33cl - 5,00€
Eau Plate "San Bernardo"	75cl - 6,00€
Eau Gazeuse "San Bernardo"	75cl - 6,00€

BIBITE CALDE

Boissons chaudes

Espresso	2,50€
Espresso Décaféiné	2,50€
Noisette	3,00€
Cappuccino All'italiana	5,00€
Double Espresso	4,50€
Thé & Infusion	6,00€
Chocolat Chaud Fait Maison	8,00€

VINI

Vins

FRIZZANTI

Pétillants

	75cl	12cl
Prosecco DOC - SUTTO <i>Région Vénétie - Gléra</i>	35€	7,50€
Canelli Moscato d'asti DOC - TORELLI <i>Région Piémont - Muscat</i>	42€	8,00€
Champagne Moët & Chandon	100€	

BIANCHI

Blancs

	75cl	12cl
Bianco di Toscana IGT - RENZO MASI <i>Région Toscane - Trebbiano & Chardonnay</i>	30€	7,00€
Lugana di Sirmione DOC - AVANZI <i>Région Lombardie - Trebbiano</i>	40€	
Greco di Tufo DOC - VESEVO <i>Région Campanie - Greco di Tufo</i>	45€	

ROSSI

Rouges

	75cl	12cl
Primitivo IGP - VINEKA <i>Région Pouilles - Primitivo</i>	32€	7,50€
Chianti DOC - RENZO MASI <i>Région Toscane - Sangiovese & Colorino</i>	38€	8,00€
Rosso di Montalcino - TRICERCHI <i>Région Toscane - Sangiovese</i>	55€	
Barolo DOC - CASINA BRIC <i>Région Piémont - Nebbiolo</i>	80€	

ROSATO

Rosé

	75cl	12cl
Bardolino DOC Chiacetto - ZENI <i>Région Vénétie - Corvina & Rondinella</i>	38€	7,00€

Il Cavallo nasce dalla passione per l'Italia e per la scoperta dei sapori di questa splendida terra. Ormai simbolo della cucina italiana a Lyon, il Ristorante Cavallo, continua a stupirvi con una proposta ampia e variegata di sapori legati alla tradizione italiana.

Un percorso che vi permetterà di attraversare l'intera penisola italiana, rimanendo comodamente seduti nelle nostre accoglienti sale. Il nostro staff sarà felice di accogliervi e accompagnarvi in questo percorso culinario.

Vi diamo il Benvenuto al Cavallo!

Le Restaurant Cavallo est né de la passion pour l'Italie et pour la découverte des saveurs de ce beau pays. Devenu un symbole de la cuisine italienne à Lyon, le Restaurant Cavallo continue de vous surprendre avec une proposition riche et variée de saveurs liées à la tradition italienne. Un voyage qui vous permettra de traverser toute la presqu'île italienne, tout en restant confortablement assis dans nos salles accueillantes. Notre personnel sera heureux de vous accueillir et de vous accompagner dans ce voyage gustatif.

Nous vous souhaitons la Bienvenue au Cavallo.

