



C C A V A L L O

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

*Tous nos plats sont fait maison.
Nous sélectionnons nos produits
avec soin parmi les meilleurs
producteurs Italiens.*

Entrées

Parmigiana 10€

Aubergines frites, sauce tomate maison, sauce basilic, mozzarella fumée et parmesan

Caprese 11€

Buratta fraîche, huile de basilic, tomates

Tris di Bruschette 12€

** Concassé de tomates en persillade et mozzarella di bufala**

&

** Crème de truffe, chiffonnade de Bresaola et copeaux de parmesan**

&

** Crème de poivrons, fromage de chèvre et miel**

Carpaccio di Carne 12€

Filet de boeuf mariné, roquette, copeaux de parmesan, crème balsamique et huile de citron

Frutti di Mare 13€

Calamars, crevettes, courgettes et aubergines frites, aioli fumé

Salades

Insalata Verde 12€

Roquette, salade Iceberg, avocat, vinaigrette citronnée

Insalata di Capra 14€

Jeunes pousses d'épinard, salade Iceberg, cerneaux de noix, pommes, fromage de chèvre rôti, vinaigrette miel et vinaigre de cidre

Insalata di Calamari 16€

Roquette, salade Iceberg, tomates cerises, avocat, Calamars marinés saisis à la poêle, huile de citron

Per Bambini

9€

Margherita

ou

Pasta

Plats

Gnocchi alla Sorrentina 17€

Gnocchi de pomme de terre frais, sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, parmesan et basilic frais

Tagliatelle Bolognese 18€

Tagliatelle fraîches, sauce ragoût (boeuf) et parmesan

Spaghetti Frutti di Mare 20€

Spaghetti, crevettes, calamars, sauce tomate pimentée maison, persil et tomate cerise

Risotto di Porcini 23€

Risotto Acquerello, cèpes et parmesan

Ravioli di Peperoni 24€

Ravioles farcies aux cèpes et Ricotta, crème de poivrons fumés et parmesan

Linguini di Tartufo 26€

Linguini fraîches, crème de truffe, copeaux de truffe et parmesan

Desserts

Tiramisu 9€

Biscuits Savoardi, café, crème de tiramisu et cacao en poudre

Crema di Mascarpone 9€

Crème de Mascarpone, pistache émondées, miel et fruits rouges

Torta al Limone 10€

Tartelette sablée, crème de citron et suprêmes de citron

Fondente al Pistacchio 12€

Fondant à la pistache, chocolat blanc, concassé de pistache et crème glacée à la Vanille de Madagascar

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

Prix TTC et service compris

Pizzeria

Margherita di Bufala 15€

*Sauce tomate San Marzano DOP,
Mozzarella di Bufala di Battipaglia, tomates cerises confites, huile d'olive et basilic*

Fromages et Figues 17€

*Ricotta liscia di Bufala, Mozzarella fior di latte, Pecorino Sardo, Gorgonzola,
Confiture de figue, huile d'olive et basilic*

Calabrese 18€

*Mozzarella fior di latte, Parmesan, pomme de terre de la Sila, 'Nduja di Spilinga,
oignons rouge de Tropea, huile d'olive, romarin et basilic*

Nerano 19€

*Crème de courgette, aubergines, Prolla fumée di Agerola, chips de courgette,
Prollone del Monaco, huile d'olive, menthe et basilic*

Amore e Fuoco 20€

*Sauce tomate San Marzano DOP, Prolla fumée di Agerola, Spianata piccante,
oignons rouges de Tropea confits, origan, huile d'olive et basilic*

Capricciosa 22€

*Mozzarella fior di latte, tomates cerises cuites au four, artichaut alla Romana,
champignons de Paris, olives Taggiasche, Jambon cuit, huile d'olive et basilic*

Pistacchiosa 22€

*Pesto de pistache, Mozzarella fior di latte, Mortadella di Bologna IGP,
Stracciatella, pecorino Romano, éclats de pistaches, huile d'olive et basilic*

Tonno 23€

*Mozzarella fior di latte, filets de thon, olives Taggiasche,
oignons rouge de Tropea confits, huile d'olive, origan et basilic*

Black Tartufo 25€

*Crème de truffe faite maison, Mozzarella fior di latte, champignons de Paris,
Parmesan, persil, huile d'olive et basilic (Sugg. Jambon cuit +4€)*

Panuzzo Italiano 20€

*Mozzarella di bufala di Battipaglia, Parmesan, tomates cerises confites,
aubergines, Jambon cru di Parma, huile d'olive, origan et basilic*

Mais également, les classiques napolitains...

Margherita 13€, Bufala 15€ et Napoletana 16€

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

Prix TTC et service compris