

MENU A LA CARTE

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE

FINE ART LOCATION & RESTAURANT

CRUDITE' KAVALLOTTA

LE PLATEAU

Ostriche Kys, Ostriche Special, Scampi Porcupine,
Gamberi Rossi e Ricci di Mare

• UN PEZZO PER TIPO •

TRENTASEI

• AL PEZZO •

| | |
|------------------|-------|
| Ostriche Kys | SETTE |
| Ostriche Special | SETTE |
| Scampi Porcupine | SETTE |
| Gamberi Rossi | OTTO |
| Ricci di Mare | SETTE |

ANTIPASTI

Tartare d'orata condita con olio allo zenzero e lime,
spuma di grappa e limone con gel di mela verde Wasabi

SEDICI

Tartare di Fassona piemontese,
morbido di zola, cialda al sesamo,
marron glacés ed aceto balsamico

SEDICI

Polpo croccante
con salsa tropical e verdure saltate

SEDICI

Uovo poché in crema di patate novelle,
zucca croccante, sablé al prezzemolo
ed olio al tartufo

SEDICI

Crudité di cicale
in marinatura di vinaigrette con arancia e limone
ed humus di ceci Podere Pereto

QUINDICI

PRIME PORTATE

Risotto Carnaroli mantecato alla zucca,
coulis di pecorino romano e pepe rosa dell'Himalaya

SEDICI

Tortelloni d'anatra
in ristretto di gallina e funghi porcini,
con salsa di taleggio novarese DOP

DICIOTTO

Pappardelle alla parmigiana,
e scampi di Quarnaro

DICIASSETTE

Spadellata Mare Nostrum con paccheri di Gragnano

MIN. PER 2 OSPITI

CAD. VENTIDUE

Spaghettoni con pomodorini ciliegino, guanciale croccante,
n'duja e stracciatella fior di latte pugliese

QUINDICI

SECONDI DI MARE

Ombrina,
morbido di melanzane affumicate
e splash di pomodori Chipano

VENTITRE

Fritto misto Kavallotta
con verdure fragranti

VENTIQUATTRO

Baccalà croccante, crema di topinambur
e varietà a giardino di broccoli e cavolfiori

VENTICINQUE

FORNO A BRACE JOSPER

P A S S I O N F O R G R I L L I N G

Josper® fonde elegantemente in una sola macchina gli aspetti caratteristici del forno e della griglia. Destinato ad un ambiente particolarmente esigente quale quello HO.RE.CA, Josper® è stimato da ristoranti specializzati in carni alla brace, ristoranti tradizionali e di alta cucina.

LA GRIGLIA KAVALLOTTA

NATURALI

Filetto di Fassona | PROV. ITALIA **VENTISEI**

Black Angus | PROV. STATI UNITI D'AMERICA **VENTISETTE**

MARINATE

Agnello | PROV. ITALIA **VENTISEI**

Asado | PROV. ARGENTINA **VENTISETTE**

Puntine di maiale | PROV. ITALIA **VENTI**

IN ABBINAMENTO A VOSTRA SCELTA

Purea di patate ai formaggi del territorio ed erba cipollina

Verdure di stagione saltate

Cocotte di patate novelle al gratin

Patate alla brace

ED IN ACCOMPAGNAMENTO A VOSTRA SCELTA

Salsa allo Zola in brocca

Salsa Barbecue di nostra esclusiva produzione

Maionese alla senape di nostra esclusiva produzione

PER QUALSIASI INDICAZIONE SU SOSTANZE ED ALLERGENI È POSSIBILE CHIEDERE INFORMAZIONI E CHIARIMENTI O CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA DELLA GENTILE CLIENTELA, DAL PERSONALE DI SALA.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, possono venir sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne qualità e sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del reg. ce 852/04 e reg. ce 853/04.



” Tutta la storia umana attesta che
la felicità dell'uomo, peccatore affamato,
da quando Eva mangiò il pomo,
dipende dal pranzo e dalla cena.

George Gordon Byron

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE
FINE ART LOCATION & RESTAURANT

INFO E PRENOTAZIONI

T. 0321 612414 - M. 375 5166811

info@kavallotta.it • prenotazioni@kavallotta.it

www.kavallotta.it