

**KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE**  
FINE ART LOCATION & RESTAURANT

---

**ILOVEPIZZA**

# LE INTRAMONTABILI

SERVITE, A VOSTRA SCELTA, CON IMPASTO DI FARINA DI GRANO TENERO TIPO '0'  
OPPURE CON FARINA NERA DI RISO VENERE

## MARGHERITA

Pomodoro salsa Gustarosso,  
mozzarella Fior d'Agerola, basilico fresco

OTTO

## BUFALINA

Pomodoro salsa Gustarosso,  
bufala campana DOP, basilico fresco

UNDICI

## NAPOLI

Pomodoro salsa Gustarosso, mozzarella Fior d'Agerola,  
acciughe sott'olio del Mar Cantabrico, origano

UNDICI

## MACAIA

Pomodoro salsa Gustarosso, capperi, olive taggiasche,  
aglio nero, acciughe, origano e basilico

UNDICI

# LE ESCLUSIVE

SERVITE, A VOSTRA SCELTA, CON IMPASTO DI FARINA DI GRANO TENERO TIPO '0'  
OPPURE CON FARINA NERA DI RISO VENERE

## IL BINOMIO SALSICCIA - CACIOCAVALLO

Pomodoro salsa Gustarosso, caciocavallo Nerino,  
salsiccia, finocchietto selvatico e pomodoro secco

TREDICI

## LA REGALITA' DEL GORGONZOLA

Mozzarella Fior d'Agerola, Gorgonzola DOP Casa Leonardi,  
noci, speck e marmellata di fichi

QUINDICI

## IL MISTERO DI ALTAMIRA

Mozzarella Fior d'Agerola, pomodorini gialli e rossi,  
acciughe sott'olio del Mar Cantabrico,  
capperi di Pantelleria, olive taggiasche e basilico fresco

TREDICI

## BEATA VERGINE

Pomodoro salsa Gustarosso, mozzarella Fior d'Agerola,  
zucchine, melanzane e peperoni arrostiti

TREDICI

## LA TARANTA

Pomodoro salsa Gustarosso, mozzarella Fior d'Agerola  
salame piccante, basilico, olive taggiasche e pecorino

QUATTORDICI

## STARS & STRIPES

Pomodoro salsa Gustarosso, mozzarella Fior d'Agerola,  
dippers e würstel

DIECI

## **AFRODITE**

Mozzarella Fior d'Agerola, Prosciutto cotto, fonduta di Parmigiano,  
funghi porcini e pepe nero

QUINDICI

## **LA REGGIA DI CASERTA**

Cornicione ripieno di ricotta di bufala, mozzarella Fior d'Agerola,  
salsiccia, friarielli e bufala affumicata campana DOP

TREDICI

## **PAGANINI NON RIPETE**

Pomodoro salsa Gustarosso, mozzarella Fior d'Agerola  
prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive taggiasche e capperi

TREDICI

## **STUDIO 54**

Fogazzetta con certosino, rucola,  
prosciutto crudo di Parma e grana a scaglie

QUATTORDICI

## **LA CHIMERA**

Stracchino, salam d'la duja,  
basilico e pistilli di zafferano

QUINDICI

**A RICHIESTA, PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI PIZZA,  
CORNICIONE RIPIENO**

DUE

# LE ECCELLENZE

SERVITE, A VOSTRA SCELTA, CON IMPASTO DI FARINA DI GRANO TENERO TIPO '0'  
OPPURE CON FARINA NERA DI RISO VENERE

## LA STELLA DELLA KAVALLOTTA

Punte ripiene di ricotta di bufala e melanzane affumicate,  
mozzarella Fior d'Agerola con crudo di Parma,  
pomodorini gialli e rossi, rucola e burrata di Andria

DICIASSETTE

## GIROLAMO FARNESE

Burratina, mortadella, granella di pistacchi di Bronte,  
basilico fresco ed olio Evo

SEDICI

## LA VALOROSA TEMERAIRE

Pomodoro salsa Gustarosso, mozzarella Fior d'Agerola,  
polipo, gamberi e calamari fritti

DICIOTTO

## GIULIO MONETA

Mozzarella Fior d'Agerola, gamberi, pinoli,  
pesto di basilico, burrata  
e pomodori pachino al forno

SEDICI

## DEDALO

Mozzarella Fior d'Agerola, basilico fresco,  
carciofi, pancetta affumicata, coulis di caciocavallo  
e terra d'olive taggiasche

SEDICI

## RE MIDA

Pomodorini gialli, bufala campana DOP, basilico fresco, pepe nero, Parmigiano Reggiano 24 mesi ed olio Evo

SEDICI

## NUVOLA ROSSA

Pomodoro salsa Gustarosso, mozzarella Fior d'Agerola, rucola, Black Angus affumicato, bocconcini di bufala e riduzione d'aceto balsamico

DICIOTTO

## SOVRANA

Mozzarella Fior d'Agerola, gorgonzola Gran Riserva Leonardi, Caciocavallo di Agnone, Parmigiano Reggiano 24M, Maccagno Valsesiano, sable di marron glacè cuneesi e basilico fresco

SEDICI

## CATTOLICA DI STILO

Pomodoro salsa Gustarosso, mozzarella Fior d'Agerola, tonno sott'olio, cipolla di Tropea caramellata, capperi di Pantelleria disidratati e basilico fresco

SEDICI

**A RICHIESTA, PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI PIZZA,  
CORNICIONE RIPIENO**

DUE

# LE GOURMET

SERVITE, A VOSTRA SCELTA, CON IMPASTO DI FARINA DI GRANO TENERO TIPO '0'  
OPPURE CON FARINA NERA DI RISO VENERE

## SAMARCANDA

Tartare di Fassona, cipolla caramellata  
e mozzarella Fior d'Agerola

Pizza Gourmet servita in 6 porzioni  
**VENTI**

## SHIBUYA

Tartare di tonno fresco, misticanza  
e salsa Teriyaki

Pizza Gourmet servita in 6 porzioni  
**VENTIDUE**

**PER CIASCUNA PIZZA GOURMET, SI INVITA LA GENTILE CLIENTELA  
A NON RICHIEDERE VARIAZIONI O AGGIUNTE D'INGREDIENTI**

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 garantire qualità e sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del reg. ce 852/04 e reg. ce 853/04.*



” In un momento in cui regna l'incertezza e lo sgomento, bisogna buttarsi sempre su un bene rifugio: la pizza.

*Fabrizio Caramagna*

**KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE**  
FINE ART LOCATION & RESTAURANT

**INFO E PRENOTAZIONI**

**T. 0321 612414 - M. 375 5166811**

[info@kavallotta.it](mailto:info@kavallotta.it) • [prenotazioni@kavallotta.it](mailto:prenotazioni@kavallotta.it)

[www.kavallotta.it](http://www.kavallotta.it)