

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE
FINE ART LOCATION & RESTAURANT

MENU A LA CARTE

CRUDITE' KAVALLOTTA

LE PLATEAU

Ostriche Kys, Scampi Porcupine,
Gamberi Rossi e Mazzancolle

• UN PEZZO PER TIPO •

VENTISETTE

• AL PEZZO •

Ostriche Kys

SETTE

Scampi Porcupine

SETTE

Gamberi Rossi

OTTO

Mazzancolle

SETTE

ANTIPASTI

Tartare di Fassona piemontese, puntarelle cotte all'osmosi
e salsa al pecorino sardo Granduca di Mandas

SEDICI

Polpo croccante
con salsa tropical e verdure saltate

DICIASSETTE

Uovo poché con carciofo croccante alla giudia
e spuma di Toma Piemontese DOP

DICIASSETTE

Tortino di spinaci d'alta Savoia
con rafano in doppia consistenza

QUINDICI

Capasanta scottata all'olio aromatizzato al rosmarino,
patata americana, chips di mais e pestato di pistacchio

VENTI

PRIME PORTATE

Risotto Carnaroli mantecato al Parmigiano, ristretto di demi-glace all'osso buco e spuma allo zafferano

SEDICI

Bucatini alla puttanesca rivisitati
con tartare di tonno e poudre d'oliva taggiasca

DICIOTTO

Orecchiette alle cime di rapa,
spuma di stracciatella e pepe rosa dell'Himalaya

DICIASSETTE

Spadellata Mare Nostrum con paccheri di Gragnano
MIN. PER 2 OSPITI

CAD. VENTIDUE

Gnocchi di patate di semola di grano duro al timo,
con cozze e pomodorini datterino Lobello gratinati

QUINDICI

CIASCUNA TIPOLOGIA DI PASTA E' DI NOSTRA ESCLUSIVA PRODUZIONE

SECONDI DI MARE

Rana pescatrice
in manto di guanciale, cicoria saltata
e crème di cipolla rossa di Tropea

VENTICINQUE

Fritto misto Kavallotta
con verdure fragranti

VENTICINQUE

Rombo
con asparagi di Badoere e mousse di carota

VENTISEI

FORNO A BRACE JOSPER

PASSION FOR GRILLIG

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

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

FUORI CARTA

SECONDO DISPONIBILITA'

TOMAHAWK • Preparata al forno Jospers® • Min. 1,3 KG

Taglio della parte anteriore della lombata di manzo, dal sapore succoso ed intenso che si fonde con l'aroma persistente, particolarmente apprezzato da chi ama la carne. La grande dimensione, che somiglia ad un'arma - da qui il suo nome - ha la polpa attaccata ad un grosso osso che regala un momento particolarmente coreografico quando la si porta in tavola.

OTTO L'ETTO

FIorentina • Preparata al forno Jospers®

Taglio del quarto posteriore della lombata di manzo quindi con filetto e controfiletto (appunto le fiorentine) che durante l'ultima fase di cottura deve stare in piedi da sola, perciò deve avere l'osso grosso un dito e questo le darà un peso di almeno 700 gr.

OTTO L'ETTO

ENTRAMBE SERVITE CON TEGAMINO DI PATATE AL FORNO, VERDURE SALTATE, ZOLA IN BROCCA
E MAIONESE ALLA SENAPE DI NOSTRA ESCLUSIVA PRODUZIONE

FUORI CARTA

SECONDO DISPONIBILITA'

BRANZINO • Preparato al forno o al sale

Il nome Branzino, tipico dell'Italia settentrionale, si suppone derivi dal veneto *FRONGINA CAGHINA* - il pesce dalle branchie in vista. Diffuso nell'Atlantico nord-orientale temperato e subtropicale dalla Norvegia al Senegal e nel mar Mediterraneo, ha il corpo affusolato e rappresenta una delle specie ittiche più pregiate. Molto apprezzato in cucina per il sapore delle sue carni gustose e povere di lische, può essere cotto grigliato, al forno o cucinato al sale.

SETTE L'ETTO

ACCOMPAGNATO CON PATATE ALLA BRACE E VERDURE SALTATE

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.



” La cucina fa tremare d'intelligenza le nostre narici.

Charles Monselet

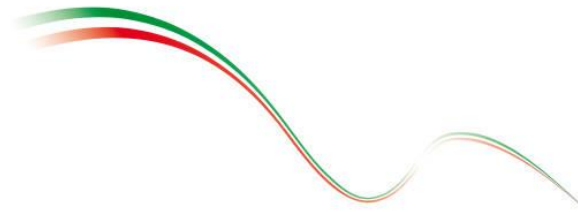
INFO E PRENOTAZIONI

T. 0321 612414 - M. 375 5166811

info@kavallotta.it • prenotazioni@kavallotta.it

www.kavallotta.it

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE
FINE ART LOCATION & RESTAURANT



KAVALLOTTA.IT

T. 0321 612414

M. 375 5166811

Case Sparse Santa Rita n. 6 • Cascina Cavallotta

28100 NOVARA (NO), Italy

info@kavallotta.it