

MENU A LA CARTE

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE

FINE ART LOCATION & RESTAURANT

CRUDITE' KAVALLOTTA

LE PLATEAU

Ostriche Kys, Scampi Porcupine,
Gamberi Rossi e Mazzancolle

• UN PEZZO PER TIPO •
VENTOTTO

• AL PEZZO •

Ostriche Kys	SETTE
Mazzancolle	SETTE
Scampi Porcupine	OTTO
Gamberi Rossi	OTTO

ANTIPASTI

Tartare di Fassona piemontese, capperi, olive,
sale affumicato e salsa al pecorino sardo Granduca di Mandas

DICIASSETTE

Tris di tartare di scampi, gamberi rossi, ricciola
su dressing alla melanzana affumicata
e cipolla croccante.

VENTICINQUE

Polpo croccante
con salsa tropical e verdure saltate

DICIOTTO

Uovo poché, salicornia bretone,
stracciatella e uova di lompo del Mar Baltico

SEDICI

Salmone norvegese affumicato
con insalata di finocchi, cavolo viola,
ananas, caviale di basilico ed arancia

DICIOTTO

PRIME PORTATE

Risotto Carnaroli mantecato alla crema di carote,
riduzione di Amarone della Valpolicella,
mazzancolle, more e Parmigiano Reggiano in cialde

DICIASSETTE

Ravioli di branzino,
cicoria Catalogna Friulana ed acciughe del Mar cantabrico

VENTI

Troccoli della Capitanata
con provola affumicata, crema di melanzane
pinoli e porri croccanti

SEDICI

Spadellata Mare Nostrum con paccheri di Gragnano

**MIN. PER 2 OSPITI
CAD. VENTIDUE**

Gnocchi di patate
con pesto di pistacchi di Bronte e burratina di Andria

DICIOOTTO

CIASCUNA TIPOLOGIA DI PASTA E' DI NOSTRA ESCLUSIVA PRODUZIONE

SECONDI DI MARE

Ombrina
con erbe Court Bouillon Marin,
purea di patate al pepe rosa
e ravanelli

VENTISEI

Fritto misto Kavallotta
con verdure fragranti

VENTIQUATTRO

Rombo
con asparagi di Badoere e mousse di carota

VENTISEI

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

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

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE

FINE ART LOCATION & RESTAURANT

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 lisce, può essere cotto grigliato, al forno o cucinato al sale.

SETTE L'ETTO

ACCOMPAGNATO CON PATATE ALLA BRACE E VERDURE SALTATE

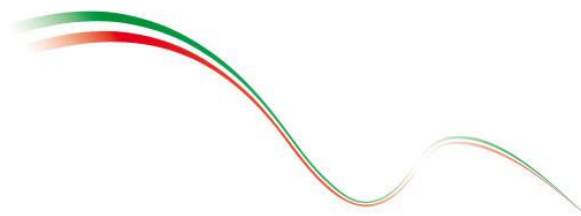
PER QUALSIASI INDICAZIONE SU SOSTANZE ED ALLERGENI È POSSIBILE CHIEDERE INFORMAZIONI E CHIARIMENTI O CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA DELLA GENTILE CLIENTELA, DAL PERSONALE DI SALA.

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.

” E' una storia d'amore la cucina.
Bisogna innamorarsi dei prodotti
e poi delle persone che li cucinano.

Alain Ducasse

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 · prenotazioni@kavallotta.it