

MENU A LA CARTE

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE

FINE ART LOCATION & RESTAURANT

CRUDITE' KAVALLOTTA

LE PLATEAU

Ostriche Kys, Scampi Porcupine,
Gamberi Rossi, Gamberi viola
e Mazzancolle

• UN PEZZO PER TIPO •
TRENTOTTO

• AL PEZZO •

Ostriche Kys	OTTO
Mazzancolle	SETTE
Scampi Porcupine	OTTO
Gamberi Rossi	OTTO
Gamberi Viola	OTTO

ANTIPASTI

Tartare di Fassona piemontese, uovo poché,
spuma di Parmigiano Reggiano 36mesi
e polvere di porcino

VENTI

Scampi in bagna cauda
In crema di cavolfiore, finocchietto,
cavolo cappuccio, carote e ravanelli

VENTI

Polpo croccante
con salsa tropical e verdure saltate

VENTI

Tortillas con salmone marinato ed affumicato
maionese al chili & wasabi, sale viola
e polvere di mais salato

DICIOTTO

Carpaccio di gambero rosso,
gelée allo yuzu e sedano,
verdure in agrodolce e maionese al lime

VENTUNO

PRIME PORTATE

Risotto Carnaroli cotto in brodo al sentore di limone,
zola, mascarpone, coulis di prezzemolo e fiori di primavera

DICIOTTO

Ravioli freschi al Parmigiano Reggiano 36mesi,
gambero viola affumicato in crudo
e salsa allo zafferano

VENTIDUE

Spaghettoni
con pomodorini gialli datterino, burrata affumicata
e polvere di guanciale

DICIOTTO

Spadellata Mare Nostrum con paccheri di Gragnano

MIN. PER 2 OSPITI

CAD. VENTIQUATTRO

Gnocchi alla barbabietola,
pecorino in spuma, tuille di lampone, crema di ceci
e granella di nocciole

VENTUNO

CIASCUNA TIPOLOGIA DI PASTA E' DI NOSTRA ESCLUSIVA PRODUZIONE

SECONDE PORTATE

DI MARE

Baccalà croccante,
crema di mirtilli e cavolo nero

VENTISEI

Fritto misto Kavallotta
con verdure fragranti

VENTICINQUE

Calamaro cotto a bassa temperatura
farcito alla mediterranea, crema di piselli
e nero di seppia

VENTISEI

DI TERRA

Filetto di Fassona
con crudo e cracker ai funghi,
accompagnato da patata ratta e carote viola

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

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 Jospes® • 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 Jospes®

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.

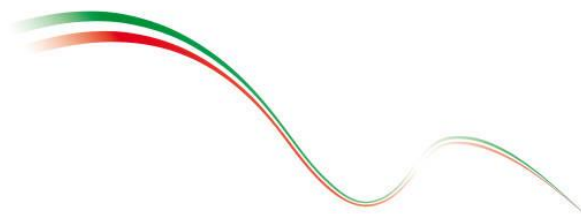
Pane & Mise en place TRE

Alcuni prodotti freschi di origine animale e/o vegetale 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. I prodotti ittici serviti crudi sono conformi alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3 e a s.m.i.

”
L'amore è come la buona cucina,
le cose speciali nascono sempre da ingredienti semplici,
ma sono rese magiche dalla fantasia.

Paul Mehis

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