

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE

FINE ART LOCATION & RESTAURANT

ILOVEPIZZA

LE INTRAMONTABILI

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

MARGHERITA

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

otto

BUFALINA

Pomodoro salsa Gustarosso,
bufala campana DOP, basilico fresco

dodici

NAPOLI

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

undici

MARINARA

Pomodoro salsa Gustarosso, aglio, origano,
basilico, pecorino romano, olive taggiasche

dieci

LE ESCLUSIVE

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

quindici

STARS & STRIPES

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

tredici

VARIAZIONI GOLDBERG

Mozzarella Fior d'Agerola, prosciutto cotto, fonduta di taleggio,
funghi porcini e pepe nero

sedici

LA REGGIA DI CASERTA

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

quindici

PAGANINI NON RIPETE

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

quindici

STAZIONE TOLEDO

Calzone con pomodoro salsa Gustarosso, mozzarella Fior d'Agerola,
prosciutto cotto, pesto di basilico,
pomodorini semi dry e noci in granella

sedici

LE ECCELLENZE

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

diciotto

GIROLAMO FARNESE

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

diciassette

LA VALOROSA TEMERAIRE

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

venti

GIULIO MONETA

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

sedici

FLEUR DE LYS

Pomodoro salsa Gustarosso, mozzarella Fior d'Agerola,
melanzane affumicate, prosciutto cotto,
Parmigiano Reggiano 36 mesi e basilico fresco

diciotto

IL TRENO DEI DESIDERI

Mozzarella Fior d'Agerola, zola, n'duja calabrese,
pistacchi in pesto ed in crumble

diciotto

CANTAMI, O DIVA

Crema di carciofi, capicollo,
burrata e taralli pugliesi sbriciolati

diciotto

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 NERA DI RISO VENERE

SAMARCANDA

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

Pizza Gourmet servita in 6 porzioni
venti

BRUNILDE

Salmone norvegese marinato,
finocchietto cotto a bassa temperatura,
stracciatella e terra d'olive taggiasche

Pizza Gourmet servita in 6 porzioni
ventidue

PER CIASCUNA PIZZA GOURMET, SI INVITA LA GENT.MA 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.



” L'amante perfetto è quello che fa l'amore con te fino alle quattro del mattino - e poi si trasforma in pizza.

Charles Pierce

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