

MENU A LA CARTE

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE

FINE ART LOCATION & RESTAURANT

CRUDITE' KAVALLOTTA

LE PLATEAU

Ostriche Kys e Gamberi Rossi

• DUE PEZZI PER TIPO •
VENTOTTO

• AL PEZZO •

Ostriche Kys ¹⁴ OTTO

Gamberi Rossi ² OTTO

ANTIPASTI

Tartare di Fassona piemontese,
sale al tartufo e pepe nero,
uovo di quaglia e cialda al sesamo di pasta Fillo

^{1, 3, 11}

VENTI

Magatello cotto a bassa temperatura
condito con olio alla mediterranea,
puntarelle a crudo e spuma di salsa tonnata

⁴

DICIOTTO

Polpo croccante,
mousse di patate viola, broccoli
e gel di cipolla rossa caramellata
6, 12, 14 *

VENTI

Salmonе marinato alla barbabietola,
mela verde e dressing dello Chef
- mela verde, zenzero, sedano, ananas, lime e succo di Yuzu -
4, 9 *

DICIOTTO

Tartare di ricciola,
polenta al nero di seppia, crema di topinambur
e polvere di pomodoro
1, 4, 7 *

VENTI

ANTIPASTI CALDI

Crema di zucca,
pane carasau all'erba cipollina e panna acida
1, 7, 12

QUINDICI

Parmigiana Kavallotta
1, 3, 7

DICIOTTO

PRIME PORTATE

Risotto Carnaroli
mantecato alla bisque di gamberi al latte di cocco
e tartare di mazzancolle

4, 14 *

DICIOTTO

Ravioli freschi al prosciutto crudo San Daniele DOP e ricotta
in brodo di faraona e coulis di toma Valsesiana

1, 7

VENTIDUE

Bucatini Pastificio Felicetti
alla crema di cacio romano e quattro pepi

1, 7

DICIOTTO

Spadellata Mare Nostrum con paccheri di Gragnano

1, 2, 4, 14 *

MIN. PER 2 OSPITI

CAD. VENTICINQUE

Tagliatelle fatte in casa,
ragù all'ossobuco e salsa allo zafferano

1, 7

VENTUNO

CIASCUNA TIPOLOGIA DI PASTA FRESCA E' DI NOSTRA ESCLUSIVA PRODUZIONE

SECONDE PORTATE

DI MARE

Ombrina al sesamo nero,
crema di topinambur e varietà di cavoli

4, 11 *

VENTISEI

Fritto misto Kavallotta
con verdure fragranti

2, 4, 9, 14 *

VENTICINQUE

Orata al cartoccio
con funghi freschi di stagione

4 *

VENTISEI

DI TERRA

Coniglio in porchetta,
purea di patate novelle
e cipollotti cotti a bassa temperatura

4

VENTICINQUE

Guancia di Frisona Galiziana
con polenta di grano tenero scottata alla brace Jospet

1

VENTISEI

FORNO A BRACE JOSPER

P A S S I O N F O R G R I L L I N G



Jospier® fonde elegantemente in una sola macchina gli aspetti caratteristici del forno e della griglia. Destinato ad un ambiente particolarmente esigente quale quello HORECA, Jospier® è stimato da ristoranti specializzati in carni alla brace, ristoranti tradizionali e di alta cucina.

LA GRIGLIA KAVALLOTTA

Black Angus | PROV. STATI UNITI D'AMERICA

VENTISETTE

Filetto di Fassona | PROV. ITALIA

VENTISETTE

IN ABBINAMENTO CON

Patate alla brace Jospier

ED IN ACCOMPAGNAMENTO A VOSTRA SCELTA

Salsa allo Zola in brocca

Salsa Barbecue di nostra esclusiva produzione

Maionese alla senape di nostra esclusiva produzione

7,10

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* - 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

() I seguenti 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.*

ELENCO ALLERGENI - SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE – REG. UE 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*);
 - b) maltodestrine a base di grano (*);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (*);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

() E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.*

” La cucina è di per sé scienza,
sta al cuoco farla diventare arte..

Quattiero Marchesi

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