

# MENU A LA CARTE

**KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE**  
FINE ART LOCATION & RESTAURANT

---

# ANTIPASTI

---

Tartare di Fassona piemontese,  
cipolla caramellata, maionese al rafano  
e tuille croccante

1, 3, 11

**VENTUNO**

Magatello cotto a bassa temperatura  
salsa tonnata, emulsione all'alga Kombu  
e terra di funghi shiitake

4

**DICIOTTO**

Polpo croccante,  
maionese di piovra ed asparagi croccanti

6, 12, 14 \*

**VENTI**

Tonno marinato alla soia e bergamotto,  
estratto di mela verde e sedano

4, 9 \*

**VENTUNO**

Gazpacho di pomodoro e fragole,  
latte di cocco e gambero rosso

1, 4, 7 \*

**VENTI**

Crème brûlée di porri,  
porro alla brace, nappato ai sentori di prezzemolo e miso

1, 7, 12

**DICIOTTO**

# PRIME PORTATE

---

Risotto Carnaroli  
aglio, peperoncino e gambero rosso  
4, 14 \*

**DICIOTTO**

Tortelloni alla selvaggina,  
cacao mirtilli e toma di Crodo  
1, 7

**VENTIQUATTRO**

Raviolo aperto al baccalà,  
vellutata al suo ristretto  
aromatizzata allo Chardonnay e pepe rosa  
1, 7

**VENTI**

Spadellata Mare Nostrum con paccheri di Gragnano  
1, 2, 4, 14 \*

**MIN. PER 2 OSPITI  
CAD. VENTISEI**

Tagliatelle al Ragoût di frisona piemontese  
e glassa al mosto d'uva di bacca rossa  
1, 7

**VENTUNO**

CIASCUNA TIPOLOGIA DI PASTA FRESCA E' DI NOSTRA ESCLUSIVA PRODUZIONE

# SECONDE PORTATE

---

## DI MARE

Baccalà marmorizzato alla mediterranea

4, 11 \*

**VENTICINQUE**

Fritto misto Kavallotta  
con verdure fragranti

2, 4, 9, 14 \*

**VENTICINQUE**

Ombrina in crosta d'erbe fini,  
fave e guanciaie croccante

4 \*

**VENTISEI**

## DI TERRA

Petto d'anatra glassata al millefiori,  
cipolla caramellata e fichi

4

**VENTICINQUE**

Pancia di maialino alla brace,  
sedano rapa e sentore d'anice stellato

1

**VENTITRE**

Sedano rapa cbt,  
soia e dressing di ravanelli

1

**DICIOTTO**

# 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 HORECA, Josper® 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 Josper

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 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

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

**SETTE L'ETTO**

ACCOMPAGNATO CON PATATE ALLA BRACE E VERDURE SALTATE

# Prodotti di panificazione, selezione scelta di burri artigianali & mise en place

QUATTRO

*(\*) I seguenti prodotti freschi di origine animale e/o vegetale 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. 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.*

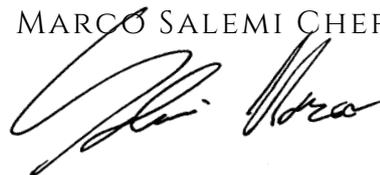
## **ELENCO ALLERGENI - SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE – REG. UE 1169/2011**

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) latticello.
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 SO<sub>2</sub> 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.*

” I cuochi devono nutrire il loro ego  
così come i loro clienti

MARCO SALEMI CHEF



LO CHEF E LA BRIGATA DI CUCINA KAVALLOTTA  
OPERANO IN PIENA ARMONIA CON LA CAMPAGNA DI SENSIBILIZZAZIONE  
CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE PER UNA ALIMENTAZIONE CONSAPEVOLE

**mipaaf**  
Ministero delle  
politiche agricole  
alimentari e forestali

**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