

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE
FINE ART LOCATION & RESTAURANT

MENU A LA CARTE

ENG. 2-5

FRA. 6-9

DEU. 10-13

ESP. 14-17



STARTER

Piedmontese Fassona tartare, caramelized onion, horseradish mayonnaise and crispy tuille

€ 21

Low-temperature cooked sirloin tuna sauce, Kombu seaweed emulsion and shiitake mushroom ground

€ 18

Crispy octopus, octopus mayonnaise and crispy asparagus

€ 20

Soy and bergamot marinated tuna, green apple and celery extract

€ 21

Tomato and strawberry gazpacho, coconut milk and red shrimp

€ 20

Leek crème brûlée, grilled leek, coated with parsley and miso

€ 18

FIRST COURSES

Carnaroli risotto garlic, chilli pepper and red prawn
€ 18

Tortelloni with game, cocoa, blueberries and Crodo toma
€ 24

Open ravioli with cod, velvety with its reduction flavoured with Chardonnay and pink pepper
€ 20

Mare Nostrum sautéed pasta with Gragnano paccheri

MIN. FOR 2 GUESTS
EACH € 26

Tagliatelle with Piedmontese Friesian Ragoût and red grape must glaze
€ 21

EACH TYPE OF FRESH PASTA IS OF OUR EXCLUSIVE PRODUCTION

SECOND COURSES

SEAFOOD

Marbled cod Mediterranean style	€ 25
Kavallotta mixed fried fish with fragrant vegetables	€ 25
Umbrina in a crust of fine herbs, broad beans and crispy bacon	€ 26

LANDFOOD

Glazed duck breast with millefiori, caramelized onion and figs	€ 25
Grilled pork belly, celeriac and a hint of star anise	€ 23
Celeriac cooked at low temperature, soy and radish dressing	€ 23

JOSPER GRILLED OVEN

PASSION FOR GRILLING

Josper® elegantly blends the characteristic aspects of the oven and the grill in a single machine. Intended for a particularly demanding environment such as the HO.RE.CA one, Josper® is esteemed by restaurants specializing in grilled meats, traditional restaurants and haute cuisine.

KAVALLOTTA GRILL

Black Angus | UNITED STATES OF AMERICA

€ 26

Fassona fillet | ITALY

€ 26

PAIRED WITH

Josper grilled potatoes

AND ACCOMPANIMENT OF YOUR CHOICE

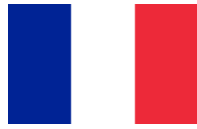
Zola sauce in a jug

Barbecue sauce of our exclusive production

Mustard mayonnaise of our exclusive production

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE

FINE ART LOCATION & RESTAURANT



ENTREES

Tartare de Fassona piémontais, oignon caramélisé, mayonnaise au raifort et tuile croustillante

€ 21

Rumsteck cuit à basse température sauce au thon, émulsion d'algues Kombu et le pays des champignons shiitake

€ 18

Poulpe croustillant, Mayonnaise de poulpe et asperges croustillantes

€ 20

Thon mariné au soja et à la bergamote, extrait de pomme verte et de céleri

€ 21

Gaspacho de tomates et fraises, lait de coco et crevettes rouges

€ 20

Crème brûlée aux poireaux, poireau grillé, enrobé de persil et de miso

€ 18

PREMIERS COURS

Riz Carnaroli ail, piment et crevettes rouges

€ 18

Tortellonis de gibier, cacao, myrtilles et Crodo toma

€ 24

Raviolis ouverts à la morue, velouté à son étroit aromatisé au Chardonnay et au poivre rose

€ 20

Plat sauté Mare Nostrum aux paccheri Gragnano

MIN. POUR 2 PERSONNES
cad. € 26

Tagliatelles au Ragoût Frison Piémontais et glaçage au moût de raisin rouge

€ 21

CHAQUE TYPE DE PÂTES FRAÎCHES EST NOTRE PRODUCTION EXCLUSIVE

DEUXIEME COURS

MER

Cabillaud marbré à la méditerranéenne € 25

Kavallotta frit mélangé aux légumes parfumés € 25

Bar en croûte d'herbes fines, fèves et bacon croustillant € 26

TERRE

Magret de canard glacé au millefiori, oignons caramélisés et figues € 25

Poitrine de porc grillée, céleri-rave et notes d'anis étoilé € 23

Céleri-rave cuit à basse température, vinaigrette au soja et au radis € 18

FOUR JOSPER

PASSION FOR GRILLING

Josper® fusionne avec élégance les aspects caractéristiques du four et du grill en une seule machine. Destiné à un environnement particulièrement exigeant comme celui de HO.RE.CA, Josper® est apprécié des restaurants spécialisés en grillades, des restaurants traditionnels et de la haute cuisine.

KAVALLOTTA GRILL

Black Angus | USA

€ 26

Fassona fillet | ITALY

€ 26

EN COMBINAISON AVEC

Pommes de terre grillées Josper

ET EN ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE CHOIX

Sauce Zola en pichet

Sauce barbecue de notre production exclusive

Mayonnaise à la moutarde de notre production exclusive



VORSPEISEN

Piemontesischer Fassona-Tartar, karamellierte Zwiebeln, Meerrettichmayonnaise und knusprigem Tuille	€ 21
Bei niedriger Temperatur gegartes Rumpsteak Thunfischsauce, Kombu-Algenemulsion und Land der Shiitake-Pilze	€ 18
Knuspriger Oktopus, Oktopus-Mayonnaise und knuspriger Spargel	€ 20
Thunfisch mariniert mit Soja und Bergamotte, Grüner Apfel- und Sellerieextrakt	€ 21
Tomaten-Erdbeer-Gazpacho, Kokosmilch und rote Garnelen	€ 20
Lauch Crème Brûlée, gegrillter Lauch, umhüllt mit Petersilie und Miso	€ 18

ERSTE GÄNGE

Carnaroli-Reis Knoblauch, Chili und rote Garnelen

€ 18

Wildtortelloni, Kakao, Blaubeeren und Crodo Toma

€ 24

Offene Ravioli mit Kabeljau, samtig zu seiner schmalen aromatisiert mit Chardonnay und rosa Pfeffer

€ 20

Sautiertes Gericht von Mare Nostrum mit Gragnano Paccheri

MIN. FÜR 2 GÄSTE
cad. € 26

Tagliatelle mit piemontesischem friesischem Ragout und Glasur aus rotem Traubenmost

€ 21

JEDE FRISCHE PASTA-SORTE IST UNSERE EXKLUSIVE PRODUKTION

ZWEITE GÄNGE

MEER

Marmorierter Kabeljau nach mediterraner Art	€ 25
Gemischte frittierte Kavallotta mit duftendem Gemüse	€ 25
Wolfsbarsch in feiner Kräuterkruste, dicke Bohnen und knuspriger Speck	€ 26

DER ERDE

Entenbrust glasiert mit Millefiori, karamellisierten Zwiebeln und Feigen	€ 25
Gegrillter Schweinebauch, Knollensellerie und einem Hauch von Sternanis	€ 23
Knollensellerie bei niedriger Temperatur gegart, Soja-Rettich-Dressing	€ 18

JOSPER BRACE OFEN

PASSION FOR GRILLING

Josper® vereint auf elegante Weise die charakteristischen Aspekte von Backofen und Grill in einem einzigen Gerät. Josper® ist für besonders anspruchsvolle Umgebungen wie HO.RE.CA konzipiert und wird von Restaurants geschätzt, die sich auf Grillfleisch, traditionelle Restaurants und Haute Cuisine spezialisiert haben.

KAVALLOTTA GRILL

Black Angus | UNITED STATES OF AMERICA

€ 26

Fassona fillet | ITALY

€ 26

IN KOMBINATION MIT

Pommes de terre grillées Josper

UND IN BEGLEITUNG IHRER WAHL

Zola-Sauce in einem Krug

Barbecue-Sauce aus unserer exklusiven Produktion

Senfmayonnaise aus unserer exklusiven Produktion



ENTRANTES

Tártara de fassona piamontesa, cebolla caramelizada, mayonesa de rábano picante y teja crujiente

€ 21

Filete de lomo cocinado a baja temperatura salsa de atún, emulsión de algas kombu y la tierra de los hongos shiitake

€ 18

Pulpo crujiente, Pulpo con mayonesa y espárragos crujientes

€ 20

Atún marinado con soja y bergamota, Extracto de manzana verde y apio

€ 21

Gazpacho de tomate y fresas, leche de coco y camarones rojos

€ 20

Crema catalana de puerros, puerro a la parrilla, rebozado con perejil y miso

€ 18

PRIMEROS CURSOS

Arroz Carnaroli ajo, chile y gamba roja	€ 18
Tortelloni de caza, cacao, arándanos y Crodo toma	€ 24
Raviolis abiertos con bacalao, aterciopelado hasta su estrecho con sabor a Chardonnay y pimienta rosa	€ 20
Salteado de Mare Nostrum con Gragnano paccheri	
	MÍN. PARA 2 PERSONAS cad. € 26
Tagliatelle con ragoût frisón piamontés y glaseado de mosto de uva roja	€ 21

CADA TIPO DE PASTA FRESCA ES NUESTRA PRODUCCIÓN EXCLUSIVA

SEGUNDO CURSOS

MAR

Bacalao jaspeado al estilo mediterráneo € 25

Kavallotta frita mixta con verduras aromáticas € 25

Lubina en costra de finas hierbas, habas y tocino crujiente € 26

DE LA TIERRA

Pechuga de pato glaseada con millefiori, cebolla caramelizada e higos € 25

Panceta de cerdo a la parrilla, apio nabo y toques de anís estrellado € 23

Apio nabo cocido a baja temperatura, aderezo de soja y rábano € 18

HORNO JOSPER

PASIÓN POR LA PARRILLA

Josper® fusiona elegantemente los aspectos característicos del horno y del grill en una sola máquina. Destinado a un entorno especialmente exigente como el HO.RE.CA, Josper® es apreciado por restaurantes especializados en carnes a la brasa, restaurantes tradicionales y alta cocina.

KAVALLOTTA GRILL

Angus Negro | UNITED STATES OF AMERICA

€ 26

Filete Fassona | ITALY

€ 26

EN COMBINACIÓN CON

Patatas asadas al Josper

Y EN ACOMPAÑAMIENTO DE TU ELECCIÓN

Salsa Zola en jarra

Salsa barbacoa de nuestra producción exclusiva.

Mayonesa de mostaza de nuestra producción exclusiva

MENU DESIGNED AND CREATED BY



IN COLLABORATION WITH BRIGADE KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE

”The kitchen makes our nostrils
tremble with intelligence

Charles Monselet

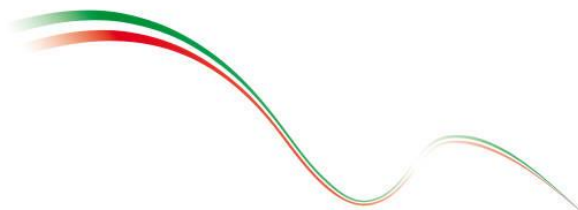
INFO AND RESERVATIONS

T. 0321 612414 - M. 375 5166811

info@kavallotta.it • prenotazioni@kavallotta.it

www.kavallotta.it

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

DULCIS IN FUNDO

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE
FINE ART LOCATION & RESTAURANT



WINES RECOMMENDED IN COMBINATION WITH DESSERT

PIEMONTE **CANTINA CAPETTA**

Moscato

€ 7

SICILIA **DONNA FUGATA “BEN RYE” D.O.C.**

Passito di Zibibbo di Pantelleria

€ 14

SPAGNA **GUTIERREZ COLOSIA**

Sherry Pedro Ximenes

€ 10

PORTOGALLO **SANDEMAN**

Porto

€ 8

DULCIS IN FUNDO

EN - Homemade puffed ice cream and Valrhona extra dark chocolate sauce
FR - Glace soufflée de notre propre production et sauce au chocolat extra noir Valrhona
DE - Geblasenes Eis aus eigener Herstellung und extra dunkle Schokoladensauce von Valrhona
ES - Helado soplado de producción propia y salsa de chocolate extra oscuro Valrhona

9

EN - Green apple transparency, cinnamon and grand cru dark chocolate
FR - Transparence de la pomme verte, cannelle et chocolat noir grand cru
DE - Grüner Apfel Transparenz, Zimt und dunkle Grand Cru-Schokolade
ES - Transparencia de manzana verde, canela y chocolate negro grand cru

9

EN - Pavlova with berries, meringue sails and mascarpone cream
FR - Pavlova aux fruits rouges, voiles de meringue et crème de mascarpone
DE - Pavlova mit Beeren, Baisersegel und Mascarponecreme
ES - Pavlova con bayas, velas de merengue y crema de mascarpone

9

EN - Pistachio Bavarian cream, dried fruit crumble and Mai Tai custard
FR - Crème bavaroise à la pistache, crumble aux fruits secs et crème anglaise Mai Tai
DE - Bayerische Pistaziencreme, Trockenfrucht-Crumble und Mai-Tai-Pudding
ES - Crema bávara de pistacho, Crumble de frutos secos y natillas Mai Tai

9

EN - Chocolate tart, toasted peanut ice cream and salty crunch
FR - Gâteau au chocolat, Glace aux cacahuètes grillées et croquant salé
DE - Schokoladenkuchen, Geröstetes Erdnusseis und salziger Crunch
ES - Pastel de chocolate, Helado de cacahuete tostado y crujiente salado

9

EN - Home-made sorbet
FR - Sorbet de notre propre production
DE - Sorbet aus eigener Herstellung
ES - Sorbete de producción propia

6

FOR ANY INDICATION ON SUBSTANCES AND ALLERGENS IT IS POSSIBLE TO ASK FOR INFORMATION AND CLARIFICATIONS BY THE STAFF. OR CONSULT THE APPROPRIATE DOCUMENTATION AT THE REQUEST OF KIND CUSTOMERS.



”Confidence is that thing
that you order dessert
and I eat it.

Marilyn Monroe

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE
FINE ART LOCATION & RESTAURANT

INFO AND RESERVATIONS

T. 0321 612414 - M. 375 5166811

info@kavallotta.it • prenotazioni@kavallotta.it

www.kavallotta.it