

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

Tentacolo di polpo,
maionese di piovra, bavarese di gamberi e nero di seppia

6, 12, 14 *

VENTI

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

4, 9 *

VENTUNO

Insalata di mare,
kiwi e terre ai profumi di Sicilia

1, 4, 7 *

VENTI

Giardiniera di verdure croccanti
e basilico in due consistenze

1, 7, 12

DICIOTTO

PRIME PORTATE

Risotto Carnaroli
capasanta marinata, barbabietole
e panure aromatizzato al wasabi
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

Gnocchi freschi di spinaci Matador Selezione Estate,
fave, piselli e vellutata di pecorino romano
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 guancialetto 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

Mosaico,
carote, porri ed alga Nori

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 Josper® • 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 Josper®

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) latticolo.
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.*

” 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