

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

Octopus tentacle, octopus mayonnaise, shrimp bavarois and squid ink

€ 20

Soy and bergamot marinated tuna, green apple and celery extract

€ 21

Seafood salad, kiwi and Sicilian-scented earth

€ 20

Giardiniera of crunchy vegetables and basil in two consistencies

€ 18

FIRST COURSES

Carnaroli risotto with marinated scallop, beetroot and breadcrumbs flavoured with wasabi

€ 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

Fresh spinach gnocchi Matador Estate Selection, broad beans, peas and cream of pecorino romano

€ 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
Mosaic: carrots, leeks and Nori seaweed	€ 18

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

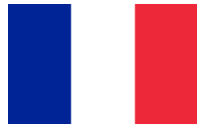
Zola sauce in a jug

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

Tentacule de poulpe, mayonnaise au poulpe, bavarois de crevettes et encre de seiche

€ 20

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

€ 21

Salade de fruits de mer, kiwi et terre aux saveurs siciliennes

€ 20

Giardiniera de légumes croquants et basilic en deux consistances

€ 18

PREMIERS COURS

Riz Carnaroli, Saint-Jacques marinées, betterave et chapelure parfumée au wasabi
€ 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

Gnocchis aux épinards frais Matador Estate Selection, fèves, petits pois et crème de pecorino romano
€ 21

Tagliatelles au ragoût de Frisona 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

Mosaïque: carottes, poireaux et algues nori € 21

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

Oktopustentakel, Oktopusmayonnaise, Garnelen-Bavarois und Tintenfischtinte

€ 20

Thunfisch mariniert mit Soja und Bergamotte, Grüner Apfel- und Sellerieextrakt

€ 21

Meeresfrüchtesalat, Kiwi und sizilianische Salate

€ 20

Giardiniera aus knackigem Gemüse und Basilikum in zwei verschiedenen Konsistenzen

€ 18

ERSTE GÄNGE

In Carnaroli-Reis marinierte Jakobsmuschel, Rote Bete und Wasabi-Semmelbrösel
€ 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

Frische Spinat-Gnocchi (Matador Estate Selection), Saubohnen, Erbsen und pecorino Romano-Creme
€ 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
Mosaik: Karotten, Lauch und Nori-Algen	€ 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

Tentáculo de pulpo, mayonesa de pulpo, bavarois de camarones y tinta de calamar

€ 20

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

€ 21

Ensalada de mariscos, kiwi y tierras con sabor a Sicilia

€ 20

Giardiniera de verduras crujientes y albahaca en dos consistencias

€ 18

PRIMEROS CURSOS

Vieira marinada en arroz Carnaroli, remolacha y pan rallado con sabor a wasabi
€ 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

Ñoquis de espinacas frescas Matador Estate Selection, habas, guisantes y crema de pecorino romano
€ 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

Mosaico: zanahorias, puerros y alga nori € 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

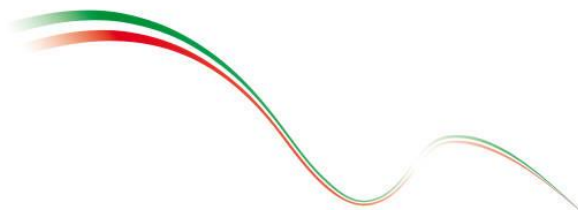
INFO AND RESERVATIONS

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 - Shortcrust pastry, ricotta and Iris peaches
FR - Pâte brisée, ricotta et pêches Iris
DE - Mürbeteig, Ricotta und Iris-Pfirsiche
ES - Masa quebrada, ricotta y melocotones Iris

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 - Valrhona dark chocolate and mango hemisphere
FR - Hémisphère chocolat noir et mangue Valrhona
DE - Valrhona-Zartbitterschokolade und Mango-Halbkugel
ES - Chocolate negro Valrhona y hemisferio de mango

9

EN - Destructured cheesecake, Sanguinello blood orange and Campari
FR - Cheesecake déstructuré, orange sanguine Sanguinello et Campari
DE - Destrukturierter Käsekuchen, Sanguinello-Blutorange und Campari
ES - Tarta de queso desestructurada, naranja sanguina Sanguinello y Campari

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