

MENU A LA CARTE

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE
FINE ART LOCATION & RESTAURANT

ANTIPASTI

Tartare di Fassona piemontese,
chutney di zucca, nocciola sabbiata al caffè
e maionese alla santoreggia

1, 3, 11

VENTUNO

Magatello cotto a bassa temperatura
salsa tonnata, bavarese ai funghi porcini
e marmellata di fichi

4

DICIOTTO

Tentacolo di polpo,
maionese di piovra, bavarese ai fichi d'india,
nero di seppia e chips croccante

6, 12, 14 *

VENTI

Ricciola alla barbabietola,
cipolla caramellata e maionese al Wasabi

4, 9 *

VENTUNO

Trota salmonata in carpione, le sue verdure,
emulsione Cren piemontese ed alga Nori

1, 4, 7 *

VENTUNO

Carpaccio d'anatra all'arancia

1, 7, 12

VENTI

PRIME PORTATE

Risotto Carnaroli
sedano rapa, rafano,
ragù d'anatra e mirtilli

4, 14 *

VENTI

Tortelloni alla selvaggina,
cacao mirtilli e toma di Crodo

1, 7

VENTIQUATTRO

Raviolo aperto al salmone,
vellutata al suo ristretto aromatizzata allo Chardonnay,
pepe rosa e caviale di salmone

1, 7

VENTIDUE

Pasta mischiata, patate, cozze e provola

1, 2, 4, 14 *

MIN. PER 2 OSPITI CAD. VENTICINQUE

Tagliatelle al Ragoût di frisona piemontese
e porcini alla milanese

1, 7

VENTUNO

Tagliolino, barbabietola, funghi porcini,
Bergader ed anacardi sabbiati alla paprika

1, 7

DICIOTTO

CIASCUNA TIPOLOGIA DI PASTA FRESCA E' DI NOSTRA ESCLUSIVA PRODUZIONE

SECONDE PORTATE

DI MARE

Salmon e in mosaico,
olio al prezzemolo e purè al sentore d'agrumi

4, 11 *

VENTICINQUE

Fritto misto Kavallotta
con verdure fragranti

2, 4, 9, 14 *

VENTICINQUE

Ombrina in crosta d'erbe fini,
fave e tartufo nero

4 *

VENTISEI

DI TERRA

Agnello croccante,
ribes e Campari

4

VENTICINQUE

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

1

VENTITRE

Zucca al cartoccio,
miele alla soia e crumble alla frutta di credenza

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 HO.RE.CA, Josper® è stimato da ristoranti specializzati in carni alla brace, ristoranti tradizionali e di alta cucina.

LA GRIGLIA KAVALLOTTA

Picanha | PROV. BRASILE – MIN 300 GRAMMI

NOVE L'ETTO

IN ABBINAMENTO CON

Salsa chimichurry e patate al cartoccio

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 CON

Salsa allo Zola in brocca

Salsa Barbecue di nostra esclusiva produzione

Maionese alla senape di nostra esclusiva produzione

7,10

FUORI CARTA

(*) SECONDO DISPONIBILITA' OPPURE (**) SU ORDINAZIONE

ORECCHIA DI ELEFANTE • Min. per 2 ospiti (*)

Piatto gourmet della tradizione lombarda, l'orecchia di elefante è spessa e con l'osso. Si tratta della variante nobile della cotoletta milanese diffusa negli anni '60-'70. In essa la carne viene battuta tanto da diventare molto sottile e da raggiungere una dimensione spesso più grande del piatto in cui viene servita: impanata e frita nel burro finché è dorata, viene servita ben calda.

CINQUANTA

SERVITA CON INSALATA DI POMODORINI PACHINO, RUCOLA E PATATE AL FORNO JOSPER

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

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.

NOVE L'ETTO

SERVITA CON TEGAMINO DI PATATE AL FORNO, VERDURE SALTATE, ZOLA IN BROCCA E MAIONESE ALLA SENAPE DI NOSTRA ESCLUSIVA PRODUZIONE

Prodotti di panificazione, selezione scelta di appetizers dello Chef & 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.*

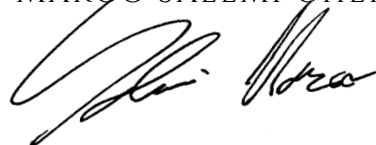
ELENCO ALLERGENI - SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE – REG. UE 1169/2011

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