

MENU A LA CARTE

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE
FINE ART LOCATION & RESTAURANT

ENGLISH

STARTERS

Piedmontese Fassona tartare,
Pumpkin chutney, coffee sandblasted hazelnut and savory
mayonnaise

1, 3, 11

TWENTY - ONE

Magatello cooked at low temperature
tuna sauce, porcini mushroom Bavarian cream and fig jam

4

EIGHTEEN

Octopus tentacle,
octopus mayonnaise, prickly pear Bavarian, squid ink and
crunchy chips

6, 12, 14 *

TWENTY

Beetroot amberjack, caramelized onion and Wasabi
mayonnaise

4, 9 *

TWENTY - ONE

Salmon trout in carpione, its vegetables, Piedmontese
horseradish emulsion and Nori seaweed

1, 4, 7 *

TWENTY - ONE

Duck carpaccio with orange

1, 7, 12

TWENTY

FIRST COURSES

Carnaroli risotto celeriac, horseradish,
duck and blueberry ragout

4, 14 *

TWENTY

Tortelloni with game, cocoa, blueberries and Crodo toma
cheese

1, 7

TWENTY - FOUR

Ravioli open with salmon, velvety with its reduced flavored with
Chardonnay, pink pepper and salmon caviar

1, 7

TWENTY - TWO

Mixed pasta, potatoes, mussels and provolone

cheese 1, 2, 4, 14 *

MIN. FOR 2 GUESTS EACH TAG. TWENTY - FIVE

Tagliatelle with Piedmontese Friesian Ragoût and Milanese
porcini mushrooms

1, 7

TWENTY ONE

Tagliolino, beetroot, porcini mushrooms, Bergader and cashews
sandblasted with paprika

1, 7

EIGHTEEN

EACH TYPE OF FRESH PASTA IS OF OUR EXCLUSIVE PRODUCTION

SECOND PORTATE

SEAFOOD

Salmon in mosaic, parsley oil and citrus purée

4, 11 *

TWENTY - FIVE

Kavallotta mixed fried food with fragrant vegetables

2, 4, 9, 14 *

TWENTY - FIVE

Meagre in a crust of fine herbs,
broad beans and black truffle

4 *

TWENTY - SIX

OF LAND

Crispy lamb, currants and Campari

4

TWENTY - FIVE

Grilled suckling pig belly,
celeriac and hint of star anise

1

TWENTY - THREE

Pumpkin in foil,
soy honey and fruit crumble from cupboard

1

EIGHTEEN

FORNO A BRACE JOSPER

P A S S I O N F O R G R I L L I N G



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

LA GRIGLIA KAVALLOTTA

Picanha | PROV. BRAZIL – MIN 300 GRAMS
HECTOGRAM

NINE

PAIRED WITH

chimichurri sauce and baked potatoes

Black Angus | PROV. UNITED STATES OF AMERICA

TWENTY - SEVEN

Fassona fillet | PROV. ITALY

TWENTY - SEVEN

IN COMBINATION WITH

Josper grilled potatoes

AND AS AN ACCOMPANIMENT OF YOUR CHOICE WITH

Zola sauce in a jug Barbecue sauce of our exclusive production
Mustard
mayonnaise of our exclusive production

7,10

OFF THE PAPER

(*) ACCORDING TO AVAILABILITY OR (**) ON ORDER

ELEPHANT EAR • Min. for 2 guests (*)

A gourmet dish of the Lombard tradition, the elephant ear is thick and bone-in. This is the noble variant of the Milanese cutlet widespread in the 60s and 70s. In it, the meat is beaten so much that it becomes very thin and often reaches a size larger than the plate in which it is served: breaded and fried in butter until it is golden, it is served hot.

FIFTY

SERVED WITH CHERRY TOMATO SALAD, ROCKET AND JOSPER BAKED POTATOES

SEA BASS • Prepared in the oven or in salt (*)

The name Sea Bass, typical of northern Italy, is supposed to derive from the Venetian frongina - the fish with visible gills. Widespread in the temperate and subtropical north-eastern Atlantic from Norway to Senegal and in the Mediterranean Sea, it has a tapered body and is one of the most valuable fish species. Much appreciated in the kitchen for the flavor of its tasty and boneless meat, it can be cooked, grilled, baked or cooked in salt.

SEVEN HECTOGRAMS

ACCOMPANIED WITH BARBECUED POTATOES AND SAUTÉED VEGETABLES

FIORENTINA • Baked Josper® (**)

Cutting the hind quarter of the beef loin then with fillet and sirloin (precisely the Florentine steaks) which during the last phase of cooking must stand on its own, so it must have a bone the size of a finger and this will give it a weight of at least 700 gr.

NINE HECTOGRAMS

SERVED WITH A PAN OF BAKED POTATOES, SAUTÉED VEGETABLES, ZOLA IN A JUG AND MUSTARD MAYONNAISE OF OUR EXCLUSIVE PRODUCTION

Bakery products, selected selection of appetizers by the Chef & mise en place

FOUR

() The following fresh products of animal and/or vegetable origin can be subjected to rapid blast chilling to ensure their quality and safety, as described in the HACCP plan pursuant to EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04. Fish products served raw comply with the requirements of Reg. (EC) 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter d, point 3 and subsequent amendments.*

LIST OF ALLERGENS - SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES – EU REG. 1169/2011

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains and products thereof, except:

- (a) wheat-based glucose syrups, including dextrose (*);
- b) wheat-based maltodextrin (*);
- c) glucose syrups based on barley;
- (d) cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

2. Crustaceans and crustacean products.

3. Eggs and egg products.

4. Fish and fish products, except:

- (a) fish gelatine used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations;
- b) gelatin or isinglass used as a fining agent in beer and wine.

5. Peanuts and peanut products.

6. Soybeans and soy products, except:

- (a) refined soya oil and fat (*);
- b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate based on soy;
- c) vegetable oils derived from phytosterols and phytosterol esters based on soy;
- d) plant stanol ester produced from sterols of soybean-based vegetable oil.

7. Milk and milk-based products (including lactose), except:

- (a) whey used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
- b) lactol.

8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products, except for nuts used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

9. Celery and celery products.

10. Mustard and mustard products.

11. Sesame seeds and sesame seed products.

12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total SO₂ to be calculated for the products as proposed ready for consumption or reconstituted in accordance with the manufacturers' instructions.

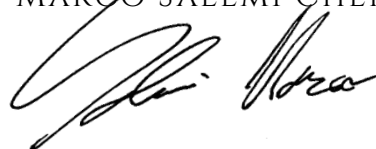
13. Lupins and products therein.

14. Molluscs and mollusc products.

() And derived products, to the extent that the processing they have undergone is not likely to raise the level of allergenicity assessed by the Authority for the basic product from which they are derived.*

”
Cooks need to feed their egos
as well as their customers

MARCO SALEMI CHEF



THE CHEF AND THE KAVALLOTTA KITCHEN BRIGADE
OPERATE IN FULL HARMONY WITH THE AWARENESS CAMPAIGN
AGAINST FOOD WASTE FOR A CONSCIOUS DIET

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

MENU A LA CARTE

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE

FINE ART LOCATION & RESTAURANT

FRANÇAIS

COMMENCER

Tartare piémontais de Fassona,
Chutney de potiron, café sablé noisette et mayonnaise salée

1, 3, 11

VINGT ET UN

Magatello cuit à basse température
sauce au thon, crème bavaroise aux cèpes et confiture de
figues

4

DIX - HUIT

Tentacule de poulpe,
mayonnaise de poulpe, bavarois à la figue de barbarie, encre
de seiche et chips croquantes

6, 12, 14 *

VINGT

Sériole de betterave, oignon caramélisé et mayonnaise au
wasabi

4, 9 *

VINGT ET UN

Truite saumonée au carpione, ses légumes, émulsion de raifort
piémontais et algue Nori

1, 4, 7 *

VINGT ET UN

Carpaccio de canard à l'orange

1, 7, 12

VINGT

PREMIERS PLATS

Carnaroli, risotto, céleri-rave, raifort,
ragoût de canard et myrtilles

4, 14 *

VINGT

Tortelloni au gibier, cacao, myrtilles et toma Crodo

1, 7

VINGT-QUATRE

Raviolis ouverts au saumon, veloutés avec leur saveur réduite au
Chardonnay, poivre rose et caviar de saumon

1, 7

VINGT-DEUX

Pâtes mélangées, pommes de terre, moules et fromage
provolone

1, 2, 4, 14 *

MIN. POUR 2 PERSONNES CHAQUE - VINGT-CINQ

Tagliatelles au ragoût frison piémontais et cèpes milanais

1, 7

VINGT ET UN

Tagliolino, betteraves, cèpes, Bergader et noix de cajou
sablées au paprika

1, 7

DIX-HUIT

CHAQUE TYPE DE PÂTES FRAÎCHES EST DE NOTRE PRODUCTION EXCLUSIVE

SECONDE PORTATE

FRUITS DE MER

Saumon en mosaïque, huile de persil et purée d'agrumes

4, 11 *

VINGT-CINQ

Kavallotta mélange de fritures avec des légumes parfumés

2, 4, 9, 14 *

VINGT-CINQ

Maigre en croûte de fines herbes,
fèves et truffe noire

4*

VINGT-SIX

DE TERRES

Agneau croustillant, groseilles et Campari

4

VINGT-CINQ

Poitrine de cochon de lait grillée,
céleri-rave et pointe d'anis étoilé

1

VINGT-TROIS

Potiron en papillote,
miel de soja et crumble de fruits du placard

1

DIX-HUIT

FORNO A BRACE JOSPER

L A P A S S I O N D E S G R I L L A D E S



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

LE GRILL KAVALLOTTA

Picanha | BRÉSIL – MIN 300 GRAMMES

NEUF HÉCTOGRAMME

ACCOMPAGNE DE

sauce chimichurry et de pommes de terre au four

Noir Angus | ÉTATS-UNIS D'AMERIQUE

VINGT-SEPT

Filet de Fassona | ITALIE

VINGT-SEPT

EN COMBINAISON AVEC DES

pommes de terre grillées Josper

ET EN ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE CHOIX AVEC

De la sauce Zola dans une cruche

Sauce barbecue de notre production exclusive

Mayonnaise à la moutarde de notre production exclusive

7,10

HORS JOURNAL

(*) SELON DISPONIBILITÉ OU (**) SUR COMMANDE

OREILLE D'ÉLÉPHANT • Min. pour 2 personnes (*)

Plat gourmand de la tradition lombarde, l'oreille d'éléphant est épaisse et non désossée. Il s'agit de la variante noble de l'escalope milanaise répandue dans les années 60 et 70. Dans celui-ci, la viande est tellement battue qu'elle devient très fine et atteint souvent une taille plus grande que l'assiette dans laquelle elle est servie : panée et frite dans du beurre jusqu'à ce qu'elle soit dorée, elle est servie chaude.

CINQUANTE

SERVI AVEC SALADE DE TOMATES CERISES, ROQUETTE ET POMMES DE TERRE AU FOUR
JOSPER

BAR DE MER • Préparé au four ou au sel (*)

Le nom de bar, typique du nord de l'Italie, est censé dériver du vénitien frongina - le poisson aux branchies visibles. Répandu dans l'Atlantique Nord-Est tempéré et subtropical, de la Norvège au Sénégal et dans la mer Méditerranée, il a un corps effilé et est l'une des espèces de poissons les plus précieuses. Très appréciée en cuisine pour la saveur de sa viande savoureuse et désossée, elle peut être cuisinée, grillée, cuite au four ou cuite au sel.

SEPT HÉCTOGRAMMES

ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE GRILLÉES ET DE LÉGUMES SAUTÉS

FIORENTINA • Josper® au four (**)

Couper le quartier arrière de la longe de bœuf puis avec le filet et l'aloyau (précisément les steaks florentins) qui pendant la dernière phase de cuisson doivent se tenir debout tout seuls, il doit donc avoir un os de la taille d'un doigt et cela lui donnera un poids d'au moins 700 gr.

NEUF HÉCTOGRAMMES

SERVI AVEC UNE POÊLE DE POMMES DE TERRE AU FOUR, DES LÉGUMES SAUTÉS, DU ZOLA
DANS UNE CRUCHE ET DE LA MAYONNAISE À LA MOUTARDE DE NOTRE PRODUCTION
EXCLUSIVE

Produits de boulangerie, sélection d'amuse-gueules sélectionnés par le Chef & mise en place

QUATRE

(*) Les produits frais d'origine animale et/ou végétale suivants peuvent être soumis à une réfrigération rapide pour garantir leur qualité et leur sécurité, comme décrit dans le plan HACCP conformément aux règlements CE 852/04 et 853/04. Les produits de la pêche servis crus sont conformes aux exigences du règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre d, point 3 et modifications ultérieures.

LISTE DES ALLERGENES - SUBSTANCES OU PRODUITS QUI PROVOQUENT DES ALLERGIES OU DES INTOLERANCES – REGLEMENT UE 1169/2011

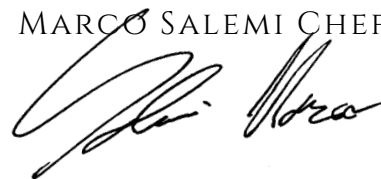
1. Céréales contenant du gluten, à savoir : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides et produits dérivés, à l'exception :
 - a) les sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (*) ;
 - b) maltodextrine à base de blé (*) ;
 - c) sirops de glucose à base d'orge ;
 - d) les céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Oeufs et produits à base d'oeufs.
4. Poisson et produits de la pêche, à l'exception de :
 - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour des préparations de vitamines ou de caroténoïdes ;
 - b) la gélatine ou la colle de poisson utilisée comme agent de collage dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception de ce qui suit :
 - a) l'huile et la graisse de soja raffinées (*) ;
 - b) un mélange de tocophérols naturels (E306), de D-alpha tocophérol naturel, d'acétate de D-alpha tocophérol naturel, de succinate de D-alpha tocophérol naturel à base de soja ;
 - c) les huiles végétales dérivées de phytostérols et les esters de phytostérols à base de soja ;
 - d) ester stanol végétal produit à partir de stérols d'huile végétale à base de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception :
 - a) le lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole ;
 - b) le lactol.
8. À coques, à savoir : amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de macadamia ou noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et leurs produits, à l'exception des noix utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Calcul de l'anhydride sulfureux et des sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre en SO₂ total pour les produits tels qu'ils sont proposés, prêts à la consommation ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupins et produits qu'ils contiennent.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

(*) Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE
FINE ART LOCATION & RESTAURANT

” Les cuisiniers ont besoin de nourrir leur ego
ainsi que leurs clients

MARCO SALEMI CHEF



LE CHEF ET LA BRIGADE DE CUISINE DE KAVALLOTTA
OPÉRER EN PLEINE HARMONIE AVEC LA CAMPAGNE DE SENSIBILISATION
CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE POUR UNE ALIMENTATION
CONSCIENTE



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

MENU A LA CARTE

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE
FINE ART LOCATION & RESTAURANT

DEUTSCH

VORSPEISEN

Piemontesisches Fassona-Tartar,
Kürbis-Chutney, sandgestrahlte Haselnuss und herzhaft
Mayonnaise

1, 3, 11

EINUNDZWANZIG

Magatello bei niedriger Temperatur gegart
Thunfischsauce, Steinpilze, Bayrische Sahne und
Feigenmarmelade

4

ACHTZEHN

Oktopus-Tentakel,
Oktopus-Mayonnaise, Kaktusfeige bayrisch, Tintenfisch
tinte und knusprige Chips

6, 12, 14 *

ZWANZIG

Rote-Bete-Bernsteinmakrele, karamellisierte Zwiebel und
Wasabi-Mayonnaise

4, 9 *

EINUNDZWANZIG

Lachsforelle in Carpione, ihr Gemüse, piemontesische
Meerrettichemulsion und Nori-Algen

1, 4, 7 *

EINUNDZWANZIG

Entencarpaccio mit Orange

1, 7, 12

ZWANZIG

ERSTE GÄNGE

Carnaroli-Risotto Knollensellerie, Meerrettich,
Enten-Heidelbeer-Ragout

4, 14 *

ZWANZIG

Tortelloni mit Wild, Kakao, Heidelbeeren und Crodo-Toma

1, 7

TWENTY-FOUR

Ravioli offen mit Lachs, samtig mit reduziertem Geschmack mit
Chardonnay, rosa Pfeffer und Lachskaviar

1, 7 **VENTIDUE**

Gemischte Nudeln, Kartoffeln, Muscheln und Provolone-Käse

1, 2, 4, 14 * **MIN. FÜR JE 2 GÄSTE ETIKETT. FÜNFUNDZWANZIG**

Tagliatelle mit piemontesischen friesischen Ragoût und
Mailänder Steinpilzen

1, 7

VENTUNO

Tagliolino, Rote Beete, Steinpilze, Bergader und Cashewnüsse
sandgestrahlt mit Paprika

1, 7

ACHTZEHN

JEDE ART VON FRISCHER PASTA STAMMT AUS UNSERER EXKLUSIVEN PRODUKTION

ZWEITES PORTAT

MEERESFRÜCHTE

Lachs in Mosaik, Petersilienöl und Zitruspüree

4, 11 *

FÜNFUNDZWANZIG

Kavallotta gemischtes Frittiertes mit duftendem Gemüse

2, 4, 9, 14 *

FÜNFUNDZWANZIG

Mager in einer Kruste aus feinen Kräutern,
Saubohnen und schwarzem Trüffel

4 *

SECHSUNDZWANZIG

VON LAND

Knuspriges Lammfleisch, Johannisbeeren und Campari

4

FÜNFUNDZWANZIG

Gegrillter Spanferkelbauch,
Knollensellerie und ein Hauch von Sternanis

1

DREIUNDZWANZIG

Kürbis in Folie,
Sojahonig und Obststreusel aus Schrank

1

ACHTZEHN

FORNO A BRACE JOSPER

LEIDENSCHAFT FÜR DAS GRILLEN



Josper® vereint auf elegante Weise die charakteristischen Aspekte von Ofen und Grill in einer Maschine. Josper® ist für eine besonders anspruchsvolle Umgebung wie HO.RE.CA gedacht und wird von Restaurants, die sich auf gegrilltes Fleisch spezialisiert haben, traditionellen Restaurants und Haute Cuisine geschätzt.

DER KAVALLOTTA GRILL

Picanha | BRASILIEN – MIN. 300 GRAMM

NEUN HEKTOGRAMM

GEPAART MIT

Chimichurrysauce und Ofenkartoffeln

Schwarzer Angus | USA

SIEBENUNDZWANZIG

Fassona-Filet | ITALIEN

SIEBENUNDZWANZIG

IN KOMBINATION MIT

Jospis Grillkartoffeln

UND ALS BEILAGE NACH WAHL MIT

Zola-Sauce im Krug

Barbecue-Sauce aus unserer exklusiven Produktion

Senfmayonnaise aus unserer exklusiven Produktion

7,10

ABSEITS DES PAPIERS

(*) JE NACH VERFÜGBARKEIT ODER (**) AUF BESTELLUNG

ELFANTENOHR • Min. für 2 Gäste (*)

Das Elefantenoher ist ein Gourmetgericht der lombardischen Tradition, das dick und mit Knochen versehen ist. Dabei handelt es sich um die edle Variante des Mailänder Schnitzels, die in den 60er und 70er Jahren weit verbreitet war. Darin wird das Fleisch so stark geschlagen, dass es sehr dünn wird und oft eine Größe größer ist als der Teller, auf dem es serviert wird: paniert und in Butter goldbraun gebraten, wird es heiß serviert.

FÜNFZIG

SERVIERT MIT KIRSCHTOMATENSALAT, RUCOLA UND JOSPER-OFENKARTOFFELN

SEA BASS • Im Ofen oder in Salz zubereitet (*)

Der für Norditalien typische Name Wolfsbarsch soll sich von der venezianischen frongina – dem Fisch mit sichtbaren Kiemen – ableiten. Er ist im gemäßigten und subtropischen Nordostatlantik von Norwegen bis Senegal und im Mittelmeer weit verbreitet, hat einen spitz zulaufenden Körper und ist eine der wertvollsten Fischarten. In der Küche wegen des Geschmacks seines schmackhaften und knochenlosen Fleisches sehr geschätzt, kann es gekocht, gegrillt, gebacken oder in Salz gekocht werden.

SIEBEN HEKTOGRAMME

DAZU GEGRILLTE KARTOFFELN UND SAUTIERTES GEMÜSE

FIORENTINA • Gebackener Jospis® (**)

Schneiden Sie das hintere Viertel der Rinderlende dann mit Filet und Rinderlende (genauer gesagt die florentinischen Steaks) ab, die in der letzten Phase des Garens für sich allein stehen müssen, so dass sie einen Knochen von der Größe eines Fingers haben müssen, was ihr ein Gewicht von mindestens 700 g verleiht.

NEUN HEKTOGRAMME

SERVIERT MIT EINER PFANNE MIT OFENKARTOFFELN, SAUTIERTEM GEMÜSE, ZOLA IM KRUG UND SENFMAYONNAISE AUS UNSERER EXKLUSIVEN PRODUKTION

Backwaren, ausgewählte Auswahl an Vorspeisen vom Küchenchef & Misen Place

VIER

() Die folgenden frischen Erzeugnisse tierischen und/oder pflanzlichen Ursprungs können einer Schnellkühlung unterzogen werden, um ihre Qualität und Sicherheit gemäß dem HACCP-Plan gemäß der EG-Verordnung 852/04 und der EG-Verordnung 853/04 zu gewährleisten. Roh servierte Fischerzeugnisse entsprechen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anhang III Abschnitt VIII Kapitel 3 Buchstabe d Nummer 3 und den nachfolgenden Änderungen.*

LISTE DER ALLERGENE - STOFFE ODER PRODUKTE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN – EU-VERORDNUNG 1169/2011

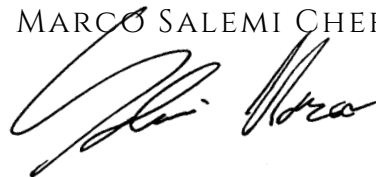
- 1.** Glutenthaltiges Getreide, d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren hybridisierte Stämme und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausgenommen:
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis, einschließlich Dextrose (*);
 - b) Maltodextrin auf Weizenbasis (*);
 - c) Glukosesirupe auf der Basis von Gerste;
 - d) Getreide, das zur Herstellung von alkoholischen Destillaten verwendet wird, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.
- 2.** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse.
- 3.** Eier und Eiprodukte.
- 4.** Fisch und Fischerzeugnisse, ausgenommen:
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Carotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - b) Gelatine oder Hausenblase, die als Schönungsmittel in Bier und Wein verwendet wird.
- 5.** Erdnüsse und Erdnussprodukte.
- 6.** Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, ausgenommen:
 - a) raffiniertes Sojaöl und -fett (*);
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsuccinat auf Sojabasis;
 - c) Pflanzenöle, die aus Phytosterolen und Phytosterinestern auf Sojabasis gewonnen werden;
 - d) Pflanzenstanolester, der aus Sterolen von Pflanzenöl auf Sojabohnenbasis hergestellt wird.
- 7.** Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis (einschließlich Laktose), ausgenommen:
 - a) Molke, die zur Herstellung von alkoholischen Destillaten verwendet wird, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Laktol.
- 8.** Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamianüsse oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und ihre Erzeugnisse, ausgenommen Nüsse, die zum Herstellen von alkoholischen Destillaten verwendet werden; einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.
- 9.** Sellerie und Sellerieprodukte.
- 10.** Senf und Senferzeugnisse.
- 11.** Sesam und Sesamerzeugnisse.
- 12.** Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen über 10 mg/kg bzw. 10 mg/Liter bezogen auf das Gesamt-SO₂, sind für die Produkte wie vorgeschlagen zu berechnen, die zum Verzehr bereit sind oder gemäß den Anweisungen des Herstellers rekonstituiert wurden.
- 13.** Lupinen und ihre Erzeugnisse.
- 14.** Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

() Und Folgeprodukte, sofern die Verarbeitung, der sie unterzogen wurden, den von der Behörde für das Grunderzeugnis, aus dem sie gewonnen werden, bewerteten Allergenitätsgrad wahrscheinlich nicht erhöht.*

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE
FINE ART LOCATION & RESTAURANT

“ Köche müssen ihr Ego füttern
sowie deren Kunden

MARCO SALEMI CHEF



DER KÜCHENCHEF UND DIE KAVALLOTTA-KÜCHENBRIGADE
ARBEITEN SIE IN VOLLER HARMONIE MIT DER SENSIBILISIERUNGSKAMPAGNE
GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG FÜR EINE BEWUSSTE ERNÄHRUNG



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

MENU A LA CARTE

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE
FINE ART LOCATION & RESTAURANT

ESPAÑOL

EMPEZAR

Tartar piamontés de Fassona,
Chutney de calabaza, avellana pulida con chorro de arena de
café y mayonesa salada

1, 3, 11

VEINTIUNO

Magatello cocinado a baja temperatura
salsa de atún, crema bávara de setas porcini y mermelada de
higos

4

DIECIOCHO

Tentáculo de pulpo,
mayonesa de pulpo, tuna bávara, tinta de calamar y patatas
fritas crujientes

6, 12, 14 *

VEINTE

Pez limón de remolacha, cebolla caramelizada y mayonesa de
wasabi

4, 9 *

VEINTIUNO

Trucha salmón en carpione, sus verduras, emulsión de rábano
picante piamontés y alga Nori

1, 4, 7 *

VEINTIUNO

Carpaccio de pato a la naranja

1, 7, 12

VEINTE

PRIMEROS PLATOS

Risotto de carnaroli, apio nabo, rábano picante, ragú de pato y arándanos

4, 14 *

VEINTE

Tortelloni con caza, cacao, arándanos y queso Crodo toma

1, 7

VEINTICUATRO

Raviolis abiertos con salmón, aterciopelados con su sabor reducido con Chardonnay, pimienta rosa y caviar de salmón

1, 7

VEINTIDÓS

Pasta mixta, patatas, mejillones y queso provolone

1, 2, 4, 14 *

MIN. PARA 2 COMENSALES CADA UNO - VEINTICINCO

Tagliatelle con Ragoût frisón piamontés y setas porcini milanesas

1, 7

VEINTIUNO

Tagliolino, remolacha, setas porcini, Bergader y anacardos arenados con pimentón

1, 7

DIECIOCHO

CADA TIPO DE PASTA FRESCA ES DE NUESTRA PRODUCCIÓN EXCLUSIVA

SEGUNDO PORTATE

MARISCO

Salmón en mosaico, aceite de perejil y puré de cítricos

4, 11 *

VEINTICINCO

Comida frita mixta Kavallotta con verduras aromáticas

2, 4, 9, 14 *

VEINTICINCO

Corvina en costra de finas hierbas,
habas y trufa negra

4 *

VEINTISÉIS

DE TIERRA

Cordero crujiente, grosellas y Campari

4

VEINTICINCO

Panceta de cochinillo a la plancha,
apio nabo y toque de anís estrellado

1

VEINTITRÉS

Calabaza en papel de aluminio,
miel de soja y crumble de frutas del armario

1

DIECIOCHO

FORNO A BRACE JOSPER

P A S I Ó N P O R L A P A R R I L L A



Josper® combina con elegancia los aspectos característicos del horno y la parrilla en una sola máquina. Destinado a un entorno particularmente exigente como HO.RE.CA, Josper® es apreciado por restaurantes especializados en carnes a la parrilla, restaurantes tradicionales y alta cocina.

LA PARRILLA KAVALLOTTA

Picanha | PROV. BRASIL – MIN 300 GRAMOS
HECTOGRAMOS

NUEVE

MARIDADO CON

salsa chimichurry y papas al horno

Black Angus | PROV. ESTADOS UNIDOS DE AMERICA
VEINTISIETE

Filete de Fassona | PROV. ITALIA

VEINTISIETE

EN COMBINACIÓN CON

patatas Josper a la plancha

Y COMO ACOMPAÑAMIENTO A ELECCIÓN CON

salsa Zola en jarra Salsa barbacoa de nuestra producción exclusiva Mayonesa
de mostaza de nuestra producción exclusiva

7,10

FUERA DEL PAPEL

(*) SEGÚN DISPONIBILIDAD O (**) BAJO PEDIDO

OREJA DE ELEFANTE • Min. para 2 personas (*)

Un plato gourmet de la tradición lombarda, la oreja de elefante es gruesa y con hueso. Esta es la variante noble de la chuleta milanesa muy extendida en los años 60 y 70. En él, la carne se bate tanto que se vuelve muy delgada y a menudo alcanza un tamaño más grande que el plato en el que se sirve: empanizada y frita en mantequilla hasta que esté dorada, se sirve caliente.

CINCUENTA

SERVIDO CON ENSALADA DE TOMATE CHERRY, RÚCULA Y PATATAS AL HORNO JOSPER

LUBINA PREPARADA • al horno o a la sal (*)

Se supone que el nombre de lubina, típico del norte de Italia, deriva de la frongina veneciana, el pez con branquias visibles. Muy extendido en el Atlántico nororiental templado y subtropical desde Noruega hasta Senegal y en el Mar Mediterráneo, tiene un cuerpo cónico y es una de las especies de peces más valiosas. Muy apreciado en la cocina por el sabor de su sabrosa y deshuesada carne, se puede cocinar, asar a la parrilla, hornear o cocinar en sal.

SIETE HECTOGRAMAS

ACOMPAÑADO DE PATATAS A LA BRASA Y VERDURAS SALTEADAS

FIorentina • Josper® al horno (**)

Cortar el cuarto trasero del lomo de ternera luego con filete y solomillo (precisamente los filetes florentinos) que durante la última fase de cocción debe sostenerse por sí solo, por lo que debe tener un hueso del tamaño de un dedo y esto le dará un peso de al menos 700 gr.

NUEVE HECTOGRAMAS

SERVIDO CON UNA SARTÉN DE PATATAS AL HORNO, VERDURAS SALTEADAS, ZOLA EN JARRA Y MAYONESA DE MOSTAZA DE NUESTRA EXCLUSIVA PRODUCCIÓN

Productos de panadería, selección seleccionada de aperitivos por el Chef & mise en place

CUATRO

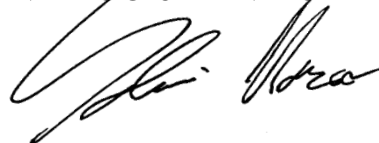
(*) Los siguientes productos frescos de origen animal y/o vegetal pueden someterse a un rápido enfriamiento rápido para garantizar su calidad y seguridad, tal como se describe en el plan HACCP de conformidad con los Reglamentos CE 852/04 y 853/04. Los productos pesqueros servidos crudos cumplen los requisitos del Reg. (CE) 853/2004, anexo III, sección VIII, capítulo 3, letra d, punto 3 y modificaciones posteriores.

LISTA DE ALÉRGENOS - SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS – REG. UE 1169/2011

1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus cepas híbridas y sus productos, excepto:
 - a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (*);
 - b) maltodextrina a base de trigo (*);
 - c) jarabes de glucosa a base de cebada;
 - d) los cereales utilizados para la fabricación de destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
 2. Crustáceos y productos crustáceos.
 3. Huevos y ovoproductos.
 4. Pescado y productos pesqueros, excepto:
 - a) gelatina de pescado utilizada como soporte de preparados vitamínicos o carotenoides;
 - b) gelatina o cola de pescado utilizada como agente clarificante en cerveza y vino.
 5. Cacahuets y productos de cacahuete.
 6. Soja y productos de soja, excepto:
 - a) aceite y grasas de soja refinados (*);
 - b) tocoferoles mixtos naturales (E306), D-alfa tocoferol natural, acetato de D-alfa tocoferol natural, succinato de D-alfa tocoferol natural a base de soja;
 - c) aceites vegetales derivados de fitoesteres y ésteres de fitoesteres a base de soja;
 - d) éster de estanol vegetal producido a partir de esteroides de aceite vegetal a base de soja.
 7. Leche y productos lácteos (incluida la lactosa), excepto:
 - a) el suero utilizado para la fabricación de destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola;
 - b) Lactol.
 8. Frutos de cáscara, a saber: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), nueces pecanas (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), nueces del Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces de macadamia o nueces de Queensland (*Macadamia ternifolia*) y sus productos, excepto los frutos de cáscara utilizados para la fabricación de destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
 9. Apio y productos de apio.
 10. Mostaza y productos de mostaza.
 11. Semillas de sésamo y productos derivados de semillas de sésamo.
 12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, que se calcularán para los productos propuestos, listos para el consumo o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
 13. Altramuces y productos que contienen.
 14. Moluscos y productos de moluscos.
- (*) y productos derivados, en la medida en que la transformación a la que han sido sometidos no pueda elevar el nivel de alergenidad evaluado por la Autoridad para el producto de base del que proceden.

” Los cocineros necesitan alimentar sus egos
así como a sus clientes

MARCO SALEMI CHEF



EL CHEF Y LA BRIGADA DE COCINA DE KAVALLOTTA
OPERAR EN PLENA ARMONÍA CON LA CAMPAÑA DE CONCIENTIZACIÓN
CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS POR UNA DIETA CONSCIENTE

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

DULCIS IN FUNDO

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE

FINE ART LOCATION & RESTAURANT

ENGLISH

RECOMMENDED WINES PAIRED WITH THE GLASS

PIEDMONT
CAPETTA WINERY
Muscat
SEVEN

SICILY
DONNA FUGATA “BEN RYE” D.O.C.
Passito di Zibibbo di Pantelleria
FOURTEEN

SPAIN
GUTIERREZ COLOSIA
Sherry Pedro Ximenes
TEN

PORTUGAL
SANDEMAN
Port
EIGHT

DULCIS IN FUNDO

Puffed ice cream of our own production and Valrhona chocolate sauce extra-dark

allergens 7

NINE

Millefeuille, rosemary and caramelized fig flavored cream

allergens 1 - 7 - 8

NINE

Croquembouche filled with coffee cream, and arabic caramel

allergens 7 - 12

FOR TWO PEOPLE – EIGHT CAD.

Dark chocolate namelaka sphere, red fruits, pink pepper crumble and Rum custard

allergens 1 - 7 - 8

NINE

Mont Blanc, Bavarian cream with cloves, candied chestnuts and dark chocolate

allergens 1 - 7 - 8

NINE

Sorbet of our production

SIX



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

Marilyn Monroe

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

FRANÇAIS

VINS RECOMMANDÉS AVEC LE VERRE

PIÉMONT

VIGNOBLE CAPETTA

Mascate

SEPT

SICILE

DONNA FUGATA « BEN RYE » D.O.C.

Passito di Zibibbo di Pantelleria

QUATORZE

ESPAGNE

GUTIERREZ COLOSIA

Sherry Pedro Ximenes

DIX

PORTUGAL

SANDEMAN

Port

HUIT

KAVALLOTTA | AIRE DE JEUX & CUISINE

BEAUX-ARTS EMPLACEMENT & RESTAURANT

DULCIS IN FUNDO

Glace soufflée de notre propre production et sauce au chocolat Valrhona extra-noir

allergènes 7

NEUF

Millefeuille, romarin et crème aromatisée aux figues caramélisées

allergènes 1 - 7 - 8

NEUF

Croquembouche fourré à la crème au café et au caramel arabe

allergènes 7 - 12

POUR DEUX PERSONNES - HUIT

Sphère de namelaka au chocolat noir, fruits rouges, crumble de poivre rose et crème au rhum

allergènes 1 - 7 - 8

NEUF

Mont Blanc, Crème bavaroise aux clous de girofle, marrons confits et chocolat noir

allergènes 1 - 7 - 8

NEUF

Sorbet de notre production

SIX



” La confiance, c'est cette chose que vous commandez un
dessert et je le mange.

Marilyn Monroe

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

DEUTSCH

EMPFOHLENE WEINE ZUM GLAS

PIEMONT

WEINGUT CAPETTA

Maskat

S I E B E N

SIZILIEN

DONNA FUGATA "BEN RYE" D.O.C.

Passito di Zibibbo di Pantelleria

V I E R Z E H N

SPANIEN

GUTIÉRREZ COLOSIA

Sherry Pedro Ximenes

Z E H N

PORTUGAL

SANDEMAN

Hafen

A C H T

DULCIS IN FUNDO

Puffeis aus eigener Herstellung und Valrhona Schokoladensauce extra dunkle

Allergene 7

NEUN

Sahne mit Millefeuille-, Rosmarin- und karamellisierter Feigengeschmack

Allergene 1 - 7 - 8

NEUN

Croquembouche gefüllt mit Kaffeesahne und arabischem Karamell

Allergene 7 - 12

FÜR ZWEI PERSONEN – ACHT CAD

Dunkle Schokolade Namelaka Sphere, rote Früchte, rosa Pfeffer Crumble und Rumpudding

Allergene 1 - 7 - 8

NEUN

Mont Blanc, bayerische Creme mit Nelken, kandierten Kastanien und Zartbitterschokolade

Allergene 1 - 7 - 8

NEUN

Sorbet aus unserer Produktion

SECHS



”Selbstvertrauen ist das, was man als Dessert bestellt
und ich esse es.

Marilyn Monroe

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

ESPAÑOL

VINOS RECOMENDADOS MARIDADOS CON LA COPA

PIAMONTE
BODEGA CAPETTA
Mascate
SIETE

SICILIA
DONNA FUGATA "BEN RYE" D.O.C.
Passito di Zibibbo di Pantelleria
CATORCE

ESPAÑA
GUTIERREZ COLOSIA
Jerez Pedro Ximenes
DIEZ

PORTUGAL
SANDEMAN
Puerto
OCHO

DULCIS IN FUNDO

Helado inflado de producción propia y alérgenos extra oscuros de la salsa de chocolate Valrhona
7

NUEVE

Milhojas, romero y nata de higo caramelizado
alérgenos 1 - 7 - 8

NUEVE

Croquembouche relleno de crema de café y alérgenos de caramelo árabe
7 - 12

PARA DOS PERSONAS – OCHO CAD.

Esfera namelaka de chocolate negro, frutos rojos, crumble de pimienta rosa y natillas de ron
alérgenos 1 - 7 - 8

NUEVE

Mont Blanc, crema bávara con clavo, castañas confitadas y
alérgenos de chocolate negro 1 - 7 - 8

NUEVE

Sorbete de nuestra producción

SEIS



”La confianza es esa cosa que pides postre
y me lo como.

Marilyn Monroe

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