

MENU A LA CARTE

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE
FINE ART LOCATION & RESTAURANT

ANTIPASTI

Tartare di Fassona piemontese,
cipolla caramellata, buche de chevre e maionese al cerfoglio

1, 3, 7, 8

VENTUNO

Si suggerisce in abbinamento:

Barbera d'Asti Superiore DOCG, Nebbiolo delle Langhe DOC, Dolcetto d'Alba DOC

Vitello tonnato della tradizione piemontese,
demi glacé e fior di capperi

1, 3, 7, 8

DICIOTTO

Si suggerisce in abbinamento:

Roero Arneis DOCG, Chardonnay DOC, Pinot Nero Alto Adige DOC

Tentacolo di polpo, emulsione di San Marzano,
nero di seppia, basilico e tuille croccante

1, 3, 14 +

VENTI

Si suggerisce in abbinamento:

Chardonnay DOC, Rosè Franciacorta DOCG, Lagrein DOC

Tonno rosso marinato al pompelmo rosa,
crème fraîche al lime e prezzemolo in due consistenze

3, 4, 11 +

VENTUNO

Si suggerisce in abbinamento:

Costa D'Amalfi DOC, Vermentino di Gallura DOCG, Fiori di Campo

Fagotto d'uovo aromatizzato al timo e sale nero Kala Namak,
fonduta di Parmigiano Reggiano 30 mesi e spugna ai funghi porcini

4, 7 +

DICIOTTO

Si suggerisce in abbinamento:

Derthona DOC, Fiano di Avellino DOCG, Valpolicella Ripasso Sup. DOC

PRIME PORTATE

Carnaroli in cagnone, burro d'alpeggio,
Maccagno d'alpe selezione Castagna e salvia croccante

9, 12

DICIOTTO

Si suggerisce in abbinamento:

Nebbiolo delle Langhe DOC, Gattinara DOCG, Barbaresco DOCG

Tortello ripieno di cotechino artigianale del territorio,
crema di patata al Piemontino, bagnetto verde e jus de viande

1, 3, 7

VENTITRE

Si suggerisce in abbinamento:

Rosso di Montefalco DOC, Primitivo del Salento, Grillo DOC

Raviolo aperto ai crostacei ed halibut atlantico,
bisque ed olio all'erba cipollina

1, 7, 12

VENTITRE

Si suggerisce in abbinamento:

Pinot Grigio DOC, Passerina DOC, Chardonnay DOC

Linguine all'Astice

1, 7, 14 +

MIN. PER 2 OSPITI CAD. TRENTADUE

Si suggerisce in abbinamento:

Trento DOC, Ribolla Gialla DOC, Petit Chablis APCC

Tagliatelle al cacao, Ragoût di cervo,
mirtilli e cialda al Parmigiano Reggiano

1, 3, 12

VENTITRE

Si suggerisce in abbinamento:

Brunello di Montalcino DOCG, Amarone Classico DOC, Sagrantino di Montefalco DOCG

Spaghettone cacio e pepe,
cozze croccanti e panure al prezzemolo

1, 3, 12

DICIOTTO

Si suggerisce in abbinamento:

Morellino di Scansano DOCG, Gewürztraminer DOC, Chiaretto del Garda DOC

CIASCUNA TIPOLOGIA DI PASTA FRESCA E' DI NOSTRA ESCLUSIVA PRODUZIONE

SECONDE PORTATE

DI MARE

Baccalà in olio cottura,
crema di latte di bufala affumicata, nero di seppia,
emulsione al prezzemolo e semi di zucca croccanti

3, 7 +

VENTICINQUE

Si suggerisce in abbinamento:

Fiano di Avellino DOC, Costa d'Amalfi DOC, Pinot Grigio DOC

Fritto misto Kavallotta
con verdure fragranti

2, 4, 9 14 +

VENTICINQUE

Si suggerisce in abbinamento:

Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG, Sauvignon Blanc, Aglianico DOC

Ombrina cbt in salsa mediterranea
- *passata di pomodori Picadilly, capperi di Pantelleria, olive Gaeta* -

4 +

VENTIQUATTRO

Si suggerisce in abbinamento:

Chardonnay DOC, Pinot Grigio DOC, Pouilly Fumè

SECONDE PORTATE

DI TERRA

Petto d'anatra marinata al mandarino,
timut ed indivia belga

12

VENTICINQUE

Si suggerisce in abbinamento:

Chianti Classico DOC, Valpolicella Ripasso Superiore DOC, Sancerre

Guancia di Frisona, crema di sedano rapa,
carota viola, crostone di polenta e pere abate in chutney

7, 9

VENTITRE

Si suggerisce in abbinamento:

Barbera d'Asti Superiore DOCG, Nebbiolo delle Langhe DOC, Gattinara DOCG

Cubo di sedano rapa C.B.T.
soia ed emulsioni vegetali

6, 9

DICIOTTO

Si suggerisce in abbinamento:

Erbaluce di Caluso DOCG, Vernaccia di San Gimignano DOCG, Dolcetto d'Alba DOC

Orecchia di Elefante

*- servita con insalata di pomodorini pachino, rucola e patate al forno,
zola in brocca e maionese alla senape di nostra esclusiva produzione -*

6, 9

MIN. PER 2 OSPITI CAD. TRENTA

Si suggerisce in abbinamento:

Lagrein DOC, Nebbiolo delle Langhe DOC, Barbaresco DOCG

LA GRIGLIA KAVALLOTTA

Picanha | PROV. BRASILE — MIN 300 GRAMMI

NOVE L'ETTO

ACCOMPAGNATO DA

Salsa chimichurri e patate al cartoccio

Si suggerisce in abbinamento:

Barbaresco DOCG, Nebbiolo delle Langhe DOC, Cabernet Franc,

Black Angus | PROV. STATI UNITI D'AMERICA

VENTISETTE

Filetto di Fassona | PROV. ITALIA

VENTISETTE

ACCOMPAGNATO DA - Patate alla brace

IN AGGIUNTA A VOSTRA SCELTA - Salsa allo Zola in brocca | Salsa Barbecue

Maionese alla senape 7,10

Si suggerisce in abbinamento:

Barolo DOCG, Nebbiolo delle Langhe DOC, Bourgogne

FUORI CARTA

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

BRANZINO • al forno o al sale (*)

- accompagnato con patate alla brace e verdure saltate

SETTE L'ETTO

FIORENTINA • frollatura 30 gg. wet aging (**)

*- servita con tegamino di patate al forno, verdure saltate, zola in brocca
e maionese alla senape di nostra esclusiva produzione -*

NOVE L'ETTO

Prodotti di panificazione, grissini, 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.

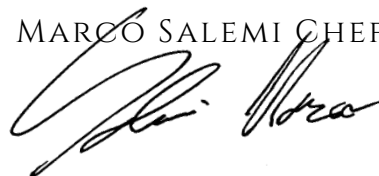
ELENCO ALLERGENI - SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE – REG. UE 1169/2011

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) lattiolio.
 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.

”Il grande chef è anche scienziato. Ma è qualcosa di più del semplice chimico:
egli è alchimista, è sciamano ed è artista, in quanto i suoi intrugli
non sono volti a curare malanni del corpo o della mente,
bensì allo scopo ben più trascendente di sollevare l'anima..

Irvine Welsh

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 UN'ALIMENTAZIONE CONSAPEVOLE



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