

MENU A LA CARTE

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE
FINE ART LOCATION & RESTAURANT

ANTIPASTI

LA TARTARE

Battuta di Fassona, riduzione di birra ambrata, castelmagno e cipolla in chutney

1, 3, 7, 8

DICIOTTO

IL VITELLO TONNATO ALLA PIEMONTESE

Magatello in salsa tonnata, crumble di nocciole e bagnetto verde

1, 3, 7, 8

DICIOTTO

IL POLPO

Tentacolo di polpo arrostito, maionese al prezzemolo, ceci in due consistenze e sensor di paprica

1, 3, 14+

VENTI

IL TONNO ROSSO

Tonno rosso marinato alla soia e ginger, crème fraîche al lime e maionese alla barbabietola

3, 4, 11+

VENTI

L'UOVO POCHÉ

Fagotto d'uovo aromatizzato allo zafferano, vellutata di piselli e fonduta di provola affumicata

4, 7+

SEDICI

PRIME PORTATE

IL CARNAROLI

Risotto Carnaroli Riserva, beurre blanc, toma d'alpe selezione Castagna ed erbe fini primaverili

9, 12

DICIOTTO

IL TORTELLONE

Tortellone ricotta e spinaci, tuorlo marinato, burro spumante, salvia e fonduta di Parmigiano Reggiano

1, 3, 7

DICIOTTO

IL RAVIOLO APERTO

Raviolo aperto, nero di seppia, seppie e gamberi su guazzetto di bisque ed olio al timo limonato

1, 7, 12

VENTUNO

LE LINGUINE

Linguine all'Astice

1, 7, 14+

MIN. PER 2 OSPITI CAD. TRENTADUE

LE TAGLIATELLE

Tagliatelle al ragoût di coniglio alla genovese e fonduta di provola silana

1, 3, 12

VENTI

LA CARBONARA DI MARE

Spaghettoni alla carbonara, salmone e crumble al pomodorino extra dry

1, 3, 12

DICIOTTO

CIASCUNA TIPOLOGIA DI PASTA FRESCA E' DI NOSTRA ESCLUSIVA PRODUZIONE

SECONDE PORTATE

DI MARE

IL BACCALÀ

Baccalà in olio cottura, crema di latte di bufala affumicata, nero di seppia, bagnetto verde e semi di zucca croccanti

3, 7+

VENTIDUE

LA ZUPPA DI PESCE

Bouillabaisse sotto cupola in sfoglia striata al nero di seppia

1, 2, 4, 14+

VENTITRE

IL FRITTO MISTO

Fritto misto Kavallotta con verdure fragranti

2, 4, 9 14+

VENTICINQUE

LO SPADA

Trancio di pesce spada, salsa al pesto d'aglio orsino e patata al forno

4+

VENTIDUE

SECONDE PORTATE

DI TERRA

L'AGNELLO

Filetto d'agnello impanato al panko, il suo fondo al sentore d'anice stellato, patata ratta, verdure di stagione e coulis di frutti rossi

12

VENTIDUE

L'ORECCHIA DI ELEFANTE

Maxi cotoletta milanese 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. TRENTATRE

IL MAIALINO

*Pancia di maialino, sedano rapa, albicocche in chutney e demi glacés al Giffard
Abricot du Roussillon*

7, 9

VENTI

IL VEGETARIANO

Mosaico di asparagi, alga nori e maionesi vegetali

6, 9

DICIOTTO

LA GRIGLIA

LA PICANHA

Prov. Brasile – min 300 grammi

NOVE L'ETTO

ACCOMPAGNATA DA

Salsa chimichurry e patate al cartoccio

IL BLACK ANGUS

Prov. Stati Uniti d'America

VENTISETTE

IL FILETTO DI FASSONA

Prov. Italia

VENTISETTE

ACCOMPAGNATO DA

Patate alla brace

ED IN AGGIUNTA A VOSTRA SCELTA

Salsa allo Zola in brocca | Salsa Barbecue | Maionese alla senape

7,10

I FUORI CARTA

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

IL BRANZINO • al forno o al sale (*)

- accompagnato con patate alla brace e verdure saltate

SETTE L'ETTO

LA 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

TRE

(+) I seguenti prodotti freschi di origine animale e/o vegetale possono venir sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne 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) lattio.

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.

” Una delle cose migliori della vita
è che dobbiamo regolarmente interrompere
qualsiasi tipo di lavoro e concentrarci nel cibo ...

Luciano Pavarotti

MARCO SALEM, 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



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