

MENU A LA CARTE

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE
FINE ART LOCATION & RESTAURANT

ANTIPASTI

LA TARTARE

Battuta di Fassona, cipolla caramellata, robiola di bufala e miele di castagno

3, 7

DICIOTTO

IL VITELLONE

Vitellone cotto a bassa temperatura alla puttanesca

3, 4

DICIOTTO

IL POLPO

Tentacolo di polpo scottato, mousse al pecorino, ceci e fave in due consistenze

2, 3, 13, 14 +

VENTI

IL TONNO

Tonno marinato, panna acida al Bergamotto, maionese al prezzemolo e zuccina in crudité

3, 7, 6, 9 +

VENTI

IL GAZPACHO

Gazpacho di pomodorini con fragole, stracciatella di bufala, scampi e terra al nero di seppia

1, 2, 7, 5 +

SEDICI

PRIME PORTATE

IL CARNAROLI

Risotto Carnaroli ai peperoni rossi, gialli e verdi, fonduta al gorgonzola piccante e crumble di nocciole

1, 7, 8, 9, 12

DICIOTTO

LO SPAGHETTONE

Spaghettone, crema di mandorla siciliana, pomodoro giallo e crudité di gamberi

1, 2, 8

DICIOTTO

GLI GNOCCHI

Gnocchi di patate, pesto di pistacchi di Bronte e scampi

1, 2, 8

VENTI

LE LINGUINE

Linguine all'Astice

1, 2, 4, 14 +

MIN. PER 2 OSPITI CAD. TRENTADUE

LE TAGLIATELLE

Tagliatelle al ragoût di Fassona

1, 3, 12

VENTI

I BOTTONI

Bottoni ripieni alla melanzana affumicata, pesto di rucola, menta e provola affumicata

1, 7

DICIOTTO

CIASCUNA TIPOLOGIA DI PASTA E' FATTA IN CASA
ED E' DI NOSTRA ESCLUSIVA PRODUZIONE

SECONDE PORTATE

DI MARE

IL BACCALÀ

Baccalà in crosta d'erbe fini, vellutata di piselli e verdure verdi di stagione

1, 4 6, 8 +

VENTIDUE

LA ZUPPA DI PESCE

Bouillabaisse sotto cupola in sfoglia striata al nero di seppia

1, 2, 3, 4, 7, 14 +

VENTITRE

IL FRITTO MISTO

Fritto misto Kavallotta con verdure fragranti

1, 2, 4, 11, 14 +

VENTICINQUE

L'OMBRINA

Ombrina alla mugnaia, fiori e spinacino

7, 9, 12 +

VENTIDUE

SECONDE PORTATE

DI TERRA

IL MAIALINO

Pancia di maiale, sedano, mela verde e maionese alla nocciola

3, 8, 9

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

1, 3, 11

MIN. PER 2 OSPITI CAD. TRENTATRE

L'ANATRA

Petto d'anatra cotto a basa temperatura con cipolla caramellata, albicocca in chutney e demi glacé al liquore all'albicocca Giffard Abricot du Roussillon

3, 6

VENTI

IL VEGETARIANO

Mosaico di asparagi, alga nori e maionesi vegetali

3

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.

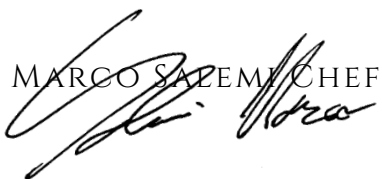
ELENCO ALLERGENI - SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE – REG. UE 1169/2011

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) latticello.
 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.

"La cucina non è fashion, la cucina è cultura.

CARLO CRACCO

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