

# DULCIS IN FUNDO

**KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE**  
FINE ART LOCATION & RESTAURANT

---

# DULCIS IN FUNDO

---

## L'OPSS

*Ops! Si è bruciato il gelato!*

*allergeni 1, 7, 3*

SETTE

## LA PESCA

*Pesca moderna*

*allergeni 7, 8, 12*

NOVE

## LA CHEESECAKE

*Cheesecake, biscotto al cacao amaro Guatemala, spalmabile, frutti rossi e crema al cioccolato fondente*

*allergeni 1, 3, 7, 12*

OTTO

## LA CROSTATINA

*Crostatina al limone e meringa all'italiana*

*allergeni 1, 3, 7, 12*

OTTO

## STRAWBERRY TIRAMISÙ

*Tiramisù alle fragole*

*allergeni 1, 3, 7, 12*

SETTE

## IL SORBETTO

*Sorbetto di nostra produzione*

SEI



# VINI CONSIGLIATI IN ABBINAMENTO AL CALICE

---

## PIEMONTE

### **CANTINA CAPETTA**

Moscato

SETTE

## SICILIA

### **DONNA FUGATA “BEN RYE” D.O.C.**

Passito di Zibibbo di Pantelleria

QUATTORDICI

## SPAGNA

### **GUTIERREZ COLOSIA**

Sherry Pedro Ximenez

DIECI

## PORTOGALLO

### **SANDEMAN**

Porto

OTTO

# CAFE CULTURE

---

ESPRESSO

**1882 100% ARABICA**

Caffè Vergnano

DUE

DECAFFEINATO

**DOLCE GUSTO**

Caffè Vergnano

DUE

GINSENG

**DOLCE**

Caffè Vergnano

TRE

ORZO

**1882 NATURA**

Caffè Vergnano

TRE

CORRETTO

**1882 100% ARABICA**

Caffè Vergnano

**GRAPPA | SAMBUCA**

QUATTRO



# SPIRITS CULTURE

---

## **GRAPPA BIANCA**

Russia

SEI

## **GRAPPA BARRIQUE**

Polonia

OTTO

## **BRANDY**

Francia

DODICI

## **COGNAC**

Francia

DODICI

## **ARMAGNAC**

Francia

DODICI

## **AMARI**

DA SEI

## **WHISKY TORBATI**

DA UNDICI

## **RUM**

DA DODICI

## **GIN**

DA DIECI

## **VODKA**

DA QUATTORDICI

#### 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 SO<sub>2</sub> 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 confidenza è quella cosa  
che tu ordini il dessert  
e io me lo mangio.



**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