

# MENU A LA CARTE

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE

FINE ART LOCATION & RESTAURANT

# ANTIPASTI

---

## LA TARTARE

*Battuta di manzo, chutney di zucca, Parmigiano 24 mesi*

7

DICIOTTO

## IL VITELLONE

*Vitellone 56°, salsa tonnata e capperi in due consistenze*

3, 4, 7

DICIOTTO

## IL POLPO

*Polpo, ceci, radicchio tardivo e pecorino romano*

7, 14 +

VENTI

## IL TONNO

*Tonno marinato alla salsa ponzu e panna acida all'arancia*

4, 6, 7 +

VENTI

## LA VELLUTATA

*Vellutata di zucca, uovo poché e fondutina alla provola silana affumicata*

3, 7 +

SEDICI

## I GAMBERONI

*Gamberoni in tempura al nero di seppia, maionese agli agrumi e crudité di zucchine marinate*

1, 2, 3 +

VENTI

# PRIME PORTATE

---

## IL CARNAROLI

*Risotto Carnaroli Superiore, melanzana affumicata, camembert di bufala e pomodorini canditi*

7

DICIOTTO

## LO SPAGHETTONE

*Spaghettoni, aglio ed olio, gambero rosso e crumble d'anduja*

1, 2

DICIOTTO

## GLI GNOCCHI

*Gnocchi di carota viola, capesante marinate ed affumicate, porcini e porri*

1, 2, 14

VENTI

## LE LINGUINE

*Linguine all'Astice*

1, 2, 4, 14 +

MIN. PER 2 OSPITI CAD. TRENTADUE

## LE TAGLIATELLE

*Tagliatelle di farina di castagne al ragù di lepre*

1, 3

VENTI

## I RAVIOLI

*Ravioli di zucca, luganega croccante, Bergader e nocciole del Piemonte*

1, 3, 7, 8

DICIOTTO

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

# SECONDE PORTATE

---

## DI MARE

### IL BACCALÀ

*Baccalà, salsa Pil Pil, olive e pomodorini*

4 +

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, limoni di Sorrento e capperi soffiati*

4 +

VENTIDUE

# SECONDE PORTATE

---

## DI TERRA

### IL MAIALINO

*Filetto di maialino, speck della Valtellina, albicocche e gorgonzola piccante Gran Riserva Leonardi*

7

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, 7, 10

MIN. PER 2 OSPITI CAD. TRENTATRE

### L'ANATRA

*Anatra cotta a bassa temperatura laccata al miele, emulsione al peperone rosso e confettura di cipolla rossa*

12

VENTI

### IL VEGETARIANO

*Verza cotta a bassa temperatura, maionese all'aioli ed anacardi sabbati*

3, 8

DICIOTTO

# LA GRIGLIA

---

## LA PICANHA

*Prov. Brasile – min 300 grammi*

NOVE L'ETTO

ACCOMPAGNATA DA

Salsa chimichurri e patate al cartoccio

12

## 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

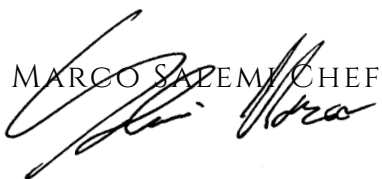
1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (\*);
  - b) maltodestrine a base di grano (\*);
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali 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) latticolo.
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 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