

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

IL BONÈT

Bonèt, zucca, rum e gelato alla crema

allergeni 3, 7, 8

NOVE

LA CHEESECAKE

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

allergeni 1, 3, 7

OTTO

LA CROSTATINA

Crostatina con crema pasticcera e frutta di stagione

allergeni 1, 3, 7

OTTO

LA NAPOLEON TORTE

Torta Napoleon con crema inglese al frutto della passione

allergeni 1, 3, 7

OTTO

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 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 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