

CULISINE
F

IL PLATEAU KAVALLOTTA

*Assortimento di Ostriche Amélie,
Mazzancolle, Scampi e Gamberi Rossi*

• DUE PEZZI PER TIPO •

€ 27

• AL PEZZO •

Ostriche Amélie € 5

Mazzancolle € 3

Scampi € 4

Gamberi Rossi € 4

Amélie

Sélection fine de claire

“La perfection”



ANTIPASTI

*Tartare di Fassona tagliata al coltello,
tuorlo d'uovo marinato alla soia, fior di capperi,
sale profumato e polvere di olive taggiasche*

€ 14

*Salmone marinato affumicato, semi di papavero,
patata americana al lime e yogurt greco*

€ 15

*Spuma di Maccagno con uovo poché,
cialda di riso soffiato Artemide ed asparagi in osmosi*

€ 13

*Tartare di ricciola
con spuma di latte di cocco e tuille al nero di seppia*

€ 16

*Polpo croccante
con cremoso alla zucca e bietola al ciuffo*

€ 16

*Cocotte di carciofi
con pane gratinato all'aglio e salsa allo zola*

€ 14

PRIMI

*Spaghetti neri, salsa al nero di seppia,
stracciatella di bufala e Gamberi di Mazara marinati al lime*

€ 16

*Gnocchi di patate
con cozze e puntarelle*

€ 12

*Risotto Carnaroli mantecato al Gorgonzola Gran Riserva Leonardi,
croccante di frutta secca e polvere di cannella*

€ 14

*Tagliolini al cacao
con anatra al coltello cotta all'anice stellato ed arancia candita*

€ 14

*Raviolo alla zucca,
Bitto d'alpeggio in fonduta e crumble all'amaretto*

€ 16

*Risotto
ai profumi del Mare*

€ 16

• CIASCUNA TIPOLOGIA DI PASTA È DI NOSTRA ESCLUSIVA PRODUZIONE •

SECONDI di MARE

Dentice

con broccoli di Bruxelles, fagiolini e ristretto di pesce

€ 22

Baccalà cotto in latte e zenzero,

salsa di parmigiano, crema di patate viola e cipollotti caramellati

€ 20

Fritto misto Kavallotta

con verdure croccanti

€ 20

FORNO A BRACE JOSPER

Passion for grilling®

Josper fonde elegantemente in una sola macchina gli aspetti caratteristici del forno e della Griglia

Destinato ad un ambiente particolarmente esigente quale il settore Horeca

Josper è stimato da ristoranti specializzati in carne alla brace, ristoranti tradizionali e di alta cucina



LA GRIGLIA KAVALLOTTA

Filetto di Fassona

€ 22

Picanha

€ 24

Asado argentino

€ 22

Tomahawk di vacca stagionata (1,5 kg)

€ 70

Fiorentina

€ 6 ^{Filetto}

(*)

(*) CIASCUNA PORTATA VIENE SERVITA CON PATATE NOVELLE, CARCIOFI SALTATI E SALSA ALLO ZOLA

QUASI QUASI

*Selezione di formaggi del territorio
serviti con marmellate di nostra produzione*

€ 12

Sorbetto della casa

€ 5

Macedonia di frutta fresca

€ 7

SERVITI AL TAVOLO

REMAIN

Gin, Zucchero, Basilico, Lime

PAR 6

Gin, Midori, Triple Sec, succo d'Ananas, Lime

PALAZZO DI ADRIANO

Vodka, Sambuco, sciroppo di Zucchero, Limone e Ginger Beer

BRUMMIE

Vodka, liquore al Caffè, Latte e Coca-Cola

GASPARE 1860

Campari, Cynar, Ginger Ale o Tonica

L'APOSTOLO

Campari, Gand Marnier, succo d'Arancia, Angostura, Seltz

DE RE COQUINARIA

Rum chiaro o scuro, Zucchero, Rosmarino, Soda e Pepe

THE ADMIRAL

Rum, Malibù, Latte, Cannella e succo d'Ananas



PER QUALSIASI INDICAZIONE SU SOSTANZE ED ALLERGENI È POSSIBILE CHIEDERE INFORMAZIONI E CHIARIMENTI

0 CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA DELLA GENTILE CLIENTELA, DAL PERSONALE DI SALA.

MENÙ IDEATO E REALIZZATO DALLO CHEF

Lola Benfakika

IN COLLABORAZIONE CON LA BRIGATA KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE

*“Il mio dottore mi ha detto di smettere
di avere cene intime per quattro.
A meno che non vi siano altre tre persone.”*

Orson Welles



#KAVALLOTTA #0321612414