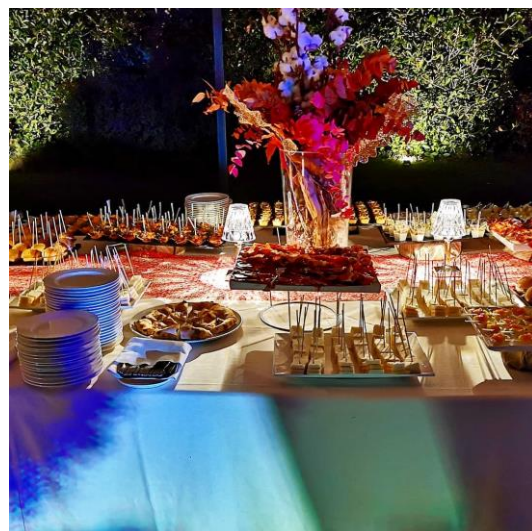


CULISSINE
FL

ORGANIZZA CON NOI IL TUO EVENTO ESCLUSIVO



Matrimoni, comunioni, cresime, battesimi, lauree, compleanni, feste private ed aziendali, presentazioni ed incontri business

KAVAILOTTA | PLAYGROUND & CUISINE
Professionals of the Events

ANTIPASTI

*Quenelle di tonno su crostino di pane
in salsa allo yogurt all'erba cipollina*

€ 16

*Tartare di fassona piemontese condita alla senape,
capperi, pomodorini secchi
con tuorlo marinato alla soia*

€ 15

*Polpo croccante
con salsa tropical e verdure saltate*

€ 16

*Carciofo arrostito,
spuma di pecorino romano e guanciale*

€ 15

PRIME PORTATE

*Risotto Carnaroli,
radicchio rosso di Traviso IGP, gorgonzola Gran Riserva Leonardi
e crema di nocciole piemontesi*

€ 14

*Gnocchi di patate
con pesto di pistacchi di Bronte e burratina di Andria*

€ 14

*Spaghetti con tartare di gamberi di Mazara del Vallo,
crema di zucchini e farine alle alici*

€ 18

*Cannelloni in tegamino ripieni di ricotta fresca e spinaci
con crema di bufala calda*

€ 13

• CIASCUNA TIPOLOGIA DI PASTA È DI NOSTRA ESCLUSIVA PRODUZIONE •

SECONDI di MARE

*Ombrina,
crema di topinambur e spinaci tardivi Butterfly*
€ 22

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 quello HO.RE.CA, Josper® è stimato da ristoranti specializzati in carni alla brace, ristoranti tradizionali e di alta cucina.



LA GRIGLIA KAVALLOTTA

Filetto di Fassona con carciofi scottati ()*

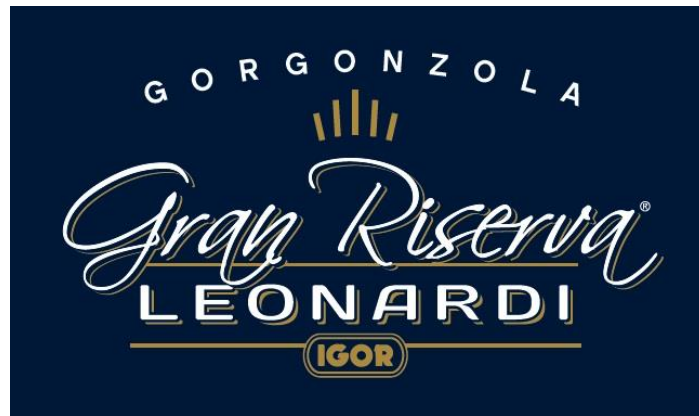
€ 22

Black Angus con patate al forno ()*

€ 24

**(*) CIASCUNA PORTATA PUÒ ESSERE SERVITA SU INDICAZIONE DEL CLIENTE
CON L'AGGIUNTA DI SALSINA ALLO ZOLA IN BROCCA**

PER QUALSIASI INDICAZIONE SU SOSTANZE ED ALLERGENI È POSSIBILE CHIEDERE INFORMAZIONI E CHIARIMENTI
O CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA DELLA GENTILE CLIENTELA, DAL PERSONALE DI SALA.



MENÙ IDEATO E REALIZZATO DALLO CHEF

Lola Benfatifa

IN COLLABORAZIONE CON LA BRIGATA KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE

”*La fame esprime un bisogno: quello di essere saziati.
La cucina, invece, eccede la sazietà, va oltre il necessario,
ambisce a soddisfare il piacere.*

Heinz Beck

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE
FINE ART LOCATION & RESTAURANT

• INFO e PRENOTAZIONI •

T. 0321 612414

M. 375 5166811

info@kavallotta.it

www.kavallotta.it



KAVALLOTTA
PLAYGROUND & CUISINE