



Benvenuti al Cavallino

Chers clients,

Pour nous, l'hospitalité signifie bien plus que simplement servir de bons plats. Nous souhaitons que vous vous sentiez bien chez nous, que vous profitiez de votre moment et que vous quittiez notre restaurant satisfaits et rassasiés.

Dans nos plats, nous accordons une grande importance à la qualité, à la fraîcheur et au goût. Dans la mesure du possible, nous nous approvisionnons en légumes et en viande auprès de fournisseurs régionaux.

L'hospitalité italienne authentique et le plaisir de réunir les gens autour d'un bon repas sont tout aussi importants pour nous. Nous souhaitons également vous proposer régulièrement de nouvelles découvertes : c'est pourquoi nous ajoutons chaque mois de nouveaux plats à notre carte.

Et si quelque chose n'est pas à votre goût ou ne répond pas à vos attentes, dites-le-nous ouvertement. Votre avis sincère est important pour nous. Parlez-nous-en — nous trouverons une solution.

Car au final, ce qui compte pour nous, ce n'est pas seulement qu'une assiette ait été servie. Nous voulons que vous repartiez satisfaits et que vous ayez plaisir à revenir.

Buon appetito e benvenuti al Cavallino!

Dennis Akdogan et toute l'équipe du Cavallino



Entrées

10

Antipasti Misti

Assiette d'entrées variées (A,C,G,I)(2,3,4)
Une personne 18,50 / Deux personnes 25,50

11

Carpaccio

Fines tranches de filet de bœuf cru avec Parmesan (G),
et champignons frais
18,50

12

Bresaola con Rucola e Parmigiano

Fines tranches de jambon de bœuf séché à l'air (2,3)
avec roquette et Parmesan (G)
18,50

13

Pomodoro e Mozzarella

Tomates fraîches avec mozzarella crémeuse (G) et basilic
14,00

14

Bruschetta

Pain à l'ail (A,C) avec tomates fraîches,
basilic aromatique, ail et origan
7,50

Soupes

20

Zuppa Pomodoro

Velouté de tomates (G)
7,50

21

Tortellini in Brodo

Bouillon clair et aromatique de légumes avec tortellini (A,C,G)
7,50

22

Zuppa Di Cipolle

Soupe à l'oignon gratinée avec pain (A) et fromage (G)
7,50



Salades

30

Insalata Con Tacchino

Salade composée avec vinaigrette balsamique (L), champignons frais sautés et filet de blanc de poulet poêlé

Petite 14,50 / Grande 16,50

31

Insalata Cavallino

Salade composée avec fromage (G), thon (D), œuf (C), jambon cuit (2,3,4,6), maïs doux

Petite 10,50 / Grande 13,50

32

Insalata Nizza

Salade composée avec thon (D)

Petite 8,50 / Grande 10,50

33

Insalata Mista

Salade composée

Petite 7,50 / Grande 8,50

34

Insalata Di Pomodoro

Salade de tomates avec oignons

Petite 7,50 / Grande 8,50

35

Insalata Verde

Salade verte

Petite 4,00 / Grande 6,00

Toutes les salades sont servies avec une sauce maison (G,J)

Spaghetti

40

Spaghetti Alla Carbonara

Spaghetti (A) avec jambon cuit (2,3,4,6), crème (G),
œuf (C) et Parmesan (G)

14,50

41

Spaghetti Bolognese

Spaghetti (A) à la sauce tomate et viande hachée (I)

13,50

42

Spaghetti Aglio E Olio

Spaghetti (A) à l'huile d'olive avec ail et piments, relevés

9,50

43

Spaghetti Pesto

Spaghetti (A) à la sauce aux herbes (G,H)

11,50

44

Spaghetti Al Broccoli

Spaghetti (A) à l'huile d'olive avec brocoli, olives (5) et ail

13,50

Penne

50

Penne Napoli

Penne (A) à la sauce tomate

10,50

51

Penne Quattro Formaggi

Penne (A) aux quatre fromages (G)

13,50

52

Penne con Scampi e Salmone

Penne (A) avec scampis (B) et saumon (D)
à la sauce tomate et crème (G)

16,50

Tagliatelle

60

Tagliatelle al Salmone

Pâtes en ruban (A,C) à la sauce crème (G)
avec saumon (D) et oignons
16,50

61

Tagliatelle Spinaci E Gorgonzola

Pâtes en ruban (A,C) à la sauce crème (G)
avec épinards et Gorgonzola (G)
14,50

62

Tagliatelle Marco Polo

Pâtes en ruban (A,C) à la sauce crème au curry (G) avec crevettes (B)
15,50

63

Tagliatelle Al Filetto

Pâtes en ruban (A,C) avec lanières de filet de bœuf à la sauce tomate
16,50

Tortellini

70

Tortellini Alla Panna

Tortellini (A,C) à la sauce crème (G) avec jambon cuit (2,3,4,6)
12,50

71

Tortellini Alla Boscaiola

Tortellini (A,C) à la sauce tomate et crème (G) avec jambon cuit (2,3,4,6),
champignons frais et petits pois
13,50

72

Tortellini Cavallino

Tortellini (A,C) avec jambon cuit (2,3,4,6), épinards,
brocoli et ail à la sauce crème (G)
14,50

Gnocchi

80

Gnocchi Alla Crema

Gnocchi (A,C) à la sauce tomate et crème (G)

11,50

81

Gnocchi Alla Paesana

Gnocchi (A,C) à la sauce tomate et crème (G) avec jambon cuit (2,3,4,6),
petits pois et mozzarella (G)

14,50

82

Gnocchi al Gorgonzola

Gnocchi (A,C) au Gorgonzola (G) et sauce crème (G)

13,50

Al Forno (gratiné au four avec fromage (G))

90

Lasagne Al Forno

Feuilles de pâtes superposées (A,C) avec sauce bolognaise (I),
béchamel (G) et jambon cuit (2,3,4,6)

15,00

91

Combinazione

Différents types de pâtes (A,C) à la sauce bolognaise à la crème (G,I)

13,50

92

Tagliatelle Romana Al Forno

Pâtes en ruban (A,C) avec sauce bolognaise à la crème (G,I),
jambon cuit (2,3,4,6) et petits pois

14,50

93

Cannelloni con Ricotta e Spinaci

Rouleau de pâtes (A,C) farci aux épinards et à la ricotta (G)
à la sauce tomate et crème (G)

14,50

Pizza

100

Cavallino

Avec épinards et lanières de filet de bœuf

16,50

101

Parma e Gorgonzola

Avec jambon de Parme (2,3) et Gorgonzola

18,00

102

Rustica

Avec jambon de bœuf séché à l'air (2,3),
roquette et Parmesan

16,50

103

Parma

Avec jambon de Parme (2,3)

15,50

104

Scampi

Avec crevettes (B) et ail

14,50

105

Tonno

Avec thon (D) et oignons

15,50

106

Quattro Formaggi

Avec quatre fromages

14,50

107

Diavolo

Avec jambon cuit (2,3,4,6), salami (2,3,4),
poivron frais et piments, relevée

14,50

108

Capricciosa

Avec jambon cuit (2,3,4,6), artichauts (3)
et champignons frais

13,50

109

Quattro Stagioni

Avec jambon cuit (2,3,4,6), salami (2,3,4),
artichauts (3) et champignons frais

14,00



110

Speziale

Avec jambon cuit (2,3,4,6), salami (2,3,4), oignons
et poivron frais

14,00

111

Calzone

Garnie de jambon cuit (2,3,4,6)
et champignons frais ; + 2,50 avec sauce bolognaise (1)

13,50

112

Vegetariana

Avec légumes variés

14,50

113

Spinaci e Salmone

Avec épinards, oignons, ail et saumon (D)

16,50

114

Caprese

Avec tomates fraîches, mozzarella et basilic

14,50

115

Contadina

Avec salami (2,3,4), poivron frais,
oignons et champignons frais

13,50

116

Hawaii

Avec jambon cuit (2,3,4,6) et ananas (3)

13,50

117

Salame Piccante

Avec saucisson piquant (2,3,4), relevée

12,50

118

Broccoli

Avec brocoli

12,00

119

Spinaci

Avec épinards et ail

11,00

120

Funghi Salami

Avec salami (2,3,4) et champignons frais

12,50



121

Salami

Avec salami (2,3,4)

12,00

122

Prosciutto e Funghi

Avec jambon cuit (2,3,4,6) et champignons frais

13,50

123

Prosciutto

Avec jambon cuit (2,3,4,6)

12,00

124

Funghi

Avec champignons frais

11,00

125

Margherita

Avec fromage

9,00

Toutes les pizzas (A) sont préparées avec une sauce tomate maison pour pizza et de la mozzarella Fior di Latte (G).

Bistecca

140

Bistecca Alla Griglia

Rumsteck grillé avec beurre aux herbes (G)

31,50

141

Bistecca Ai Funghi

Rumsteck grillé avec champignons frais (A)

33,50

142

Bistecca Alle Cipolle

Rumsteck grillé avec oignons rôtis

33,50

143

Bistecca Al Gorgonzola

Rumsteck grillé à la sauce Gorgonzola (A,G)

33,50

144

Bistecca Al Pepe Verde

Rumsteck grillé à la sauce crème au poivre (A,G)

33,50

Filetti

150

Filetto Alla Griglia

Filet de bœuf grillé avec sauce béarnaise (C,G)

34,50

151

Filetto Ai Funghi

Filet de bœuf avec champignons frais (A)

36,50

152

Filetto Cavallino

Filet de bœuf grillé à la sauce crème (A,G)
avec champignons frais et poivron frais

36,50

153

Filetto Al Gorgonzola

Filet de bœuf à la sauce Gorgonzola (A,G)

36,50

154

Filetto Al Pepe Verde

Filet de bœuf grillé à la sauce crème au poivre (A,G)
avec poivre vert

36,50



Tous les steaks sont servis avec une salade et, au choix, des frites (E) ou des pommes de terre sautées

Carne di Maiale

- | | |
|------------|--|
| 160 | Maiale Al Gorgonzola
Steak de longe de porc à la sauce Gorgonzola (A,G)
24,50 |
| 161 | Maiale Ai Funghi
Steak de longe de porc avec champignons frais (A)
et sauce béarnaise (C,G)
24,50 |
| 162 | Maiale Al Pepe
Steak de longe de porc à la sauce crème au poivre (A,G)
23,50 |
| 163 | Cordon Bleu
Escalope panée (A,C),
farci au jambon cuit (2,3,4,6) et au fromage (G)
22,50 |
| 164 | Scaloppina Milanese
Escalope panée (A,C)
18,50 |
| 165 | Scaloppina Alla Cacciatora (Jägerschnitzel)
Escalope panée (A,C) à la sauce crème aux champignons (G)
22,50 |
| 166 | Scaloppina Alla Zingara
Escalope panée (A,C) à la sauce aux poivrons
22,50 |
| 167 | Scaloppina Alla Bergamasca
Escalope nature avec jambon cuit (2,3,4,6),
mozzarella (G) et champignons frais
20,50 |
| 168 | Scaloppina Alla Valdostana
Escalope nature à la sauce au vin blanc (L) avec jambon cuit
(2,3,4,6) et gratinée au fromage (G)
22,00 |

Petti di Pollo

180

Petti Di Pollo Alla Milanese

Filet de blanc de poulet pané (A,C)

18,50

181

Petti Di Pollo Alla Senape E Pepe Rosa

Filet de blanc de poulet à la sauce crème à la moutarde (A,G,J) avec poivre rose

22,50

182

Petti Di Pollo Cavallino

Filet de blanc de poulet à la sauce crème (A,G) avec poivron frais
et champignons frais

22,50

Tous les plats de porc et de poulet sont servis avec une salade et, au choix, des frites (E) ou des pommes de terre sautées

Pesce

190

Fritto Misto di Pesce

Poisson frit assorti (A,C) (D)

29,00

191

Salmone Alle Erbe

Pavé de saumon grillé (D) à la sauce au vin blanc (L) aux herbes

28,50

192

Salmone Alla Griglia

Pavé de saumon grillé (D) avec sauce béarnaise (C,G)

26,50

Omelette

200

Omelette Al Prosciutto

Œufs (C) avec jambon cuit (2,3,4,6)

12,50

201

Omelette Al Formaggio

Œufs (C) avec fromage (G)

12,50

202

Omelette Ai Funghi

Œufs (C) avec champignons frais

12,50

203

Omelette Agli Spinaci

Œufs (C) avec épinards

12,50

Tous les plats de poisson sont servis avec une salade et, au choix, des frites (E) ou des pommes de terre sautées

Tous les plats d'omelette sont servis avec des frites (E)

Dolci

210

Strudel con Gelato

Strudel aux pommes chaud (A,C,G,H,L) (10) avec glace à la vanille
(C,F,G) et crème chantilly (G)

8,50

211

Coppa ai Frutti di Bosco

Glace à la vanille (C,F,G) avec fruits rouges chauds
et crème chantilly (G)

7,50

212

Tartufo Nero

Glace truffe au chocolat (C,F,G,H) avec Amaretto (H)
et crème chantilly (G)

7,50

213

Coppa Danimarca

Glace à la vanille (C,F,G) avec sauce chocolat chaude (2,3,7)
et crème chantilly (G)

7,50

214

Gelato Misto

Assortiment de glaces (C,F,G) avec crème chantilly (G)

6,50

Apéritif

Prosecco (L)	7,00
Martini (L) (Bianco/Rosso/Dry)	4,50
Sherry (L) (Medium/Dry)	4,50
Campari (1) (Soda/Orange)	4,50
Aperol (1) Spritz (L) / Limoncello Spritz (L)	8,50

Boissons fraîches

Eau minérale (gazeuse/plate)	0,4 L	4,00
Coca Cola (1,11)	0,4 L	4,50
Coca Cola Zero (1,7,9,11)	0,4 L	4,50
Fanta (1,3)	0,4 L	4,50
Sprite (2)	0,4 L	4,50
Apfelschorle	0,4 L	4,50
Bitter Lemon (12)	0,4 L	4,50
San Pellegrino	0,75 L	7,50

Boissons chaudes

Tasse de café (11)	2,50
Espresso (11)	2,50
Double espresso (11)	3,00
Cappuccino (6)(11)	3,50
Latte Macchiato (6)(11)	3,50
Verre de thé	2,50

Bière ^(A)

Bitburger pression (pilsner/panaché/sans alcool)	0,3 L / 0,5 L	3,50 / 5,50
Gaffel Kölsch pression (Kölsch/panaché)	0,3 L / 0,5 L	3,50 / 5,50
Bière blanche (blonde/brune/sans alcool)	0,5 L	5,50

Vins blancs ouverts ^(L)

Frizzantino (vin pétillant doux)	0,25 L / 0,5 L	6,00 / 11,00
Pinot Grigio (demi-sec)	0,25 L / 0,5 L	7,00 / 13,00
Chardonnay (sec et corsé)	0,25 L / 0,5 L	7,00 / 13,00

Vins rouges ouverts ^(L)

Lambrusco (vin pétillant doux)	0,25 L / 0,5 L	6,00 / 11,00
Montepulciano (demi-sec)	0,25 L / 0,5 L	7,00 / 13,00
Chianti (sec et corsé)	0,25 L / 0,5 L	7,00 / 13,00

Spiritueux

Grappa	2 cl	3,50
Ramazotti	2 cl	3,50
Limoncello	2 cl	3,50
Averna	2 cl	3,50
Sambuca	2 cl	3,50
Amaretto ^(H)	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,50
Asbach	2 cl	3,50
Korn	2 cl	3,50
Eau-de-vie de poire Williams	2 cl	3,50
Eau-de-vie de cerise	2 cl	3,50
Eau-de-vie de fruits	2 cl	3,50
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,50

Additifs

- (1) - Contient des colorants
- (2) - Contient des conservateurs
- (3) - Contient des antioxydants
- (4) - Contient des exhausteurs de goût
- (5) - Noirci
- (6) - Contient du phosphate
- (7) - Contient des édulcorants
- (8) - Ciré
- (9) - Contient une source d'aspartame et de phénylalanine
- (10) - Sulfite
- (11) - Contient de la caféine
- (12) - Contient de la quinine

Les 14 principaux allergènes soumis à déclaration

- A - Contient des céréales contenant du gluten
- B - Contient des crustacés
- C - Contient des œufs
- D - Contient du poisson
- E - Contient des arachides
- F - Contient du soja
- G - Contient du lait
- H - Contient des fruits à coque
- I - Contient du céleri
- J - Contient de la moutarde
- K - Contient des graines de sésame
- L - Contient du dioxyde de soufre / des sulfites
- M - Contient du lupin
- N - Contient des mollusques

Comme des ingrédients contenant du gluten, du lait, des œufs, du céleri, des arachides et des fruits à coque sont également utilisés dans notre restaurant et chez nos fournisseurs, la présence de traces de ces substances ne peut pas être totalement exclue malgré tout le soin apporté.