



AL CAVALLINO BIANCO
cucina del mare e della terra

MENU'

Ferragosto

AL CAVALLINO BIANCO
RISTORANTE - PIZZERIA
Tel. 051 744703
www.ristorantealcavallinobianco.com

15
Agosto



ANTIPASTO DI MARE

(2,4,14)
Cavallino vista mare € 16.00

PRIMI DI MARE

(1,2,3,4,7,14)
Passatelli ai Frutti di mare € 18.00

(1, 2, 4, 14)
Spaghettoni allo Scoglio € 18.00

(1, 2, 3, 4, 14)
Risotto alla pescatora € 18.00

(2,4,14)
Paella de Mariscos (minimo 2 persone) € 18.00 cad

(1,2,4,14)
Spaghettoni alle Vongole veraci € 18.00

SECONDI DI MARE

(1,2,3,14)
Grigliata mista € 23.00

(1,2,4,14)
Fritto misto di pesce (Calamari,
Gamberoni e Verdure) € 18.00

(1,2,14)
Spiedini misti di Seppie
e Gamberoni € 18.00

(4)
Polpo croccante su purea di fave
e cicoria spadellata € 16.50

(4)
Branzino/orata alla griglia 5.00/HG

CONTORNI

Funghi Porcini € 11.00

Verdure miste alla griglia € 6.50

Patate fritte € 5.00

Patate al forno € 4.00

Insalata assortita di stagione € 4.00

I NOSTRI PIATTI SONO DISPONIBILI
ANCHE SENZA GLUTINE € 200

COPERTO: € 3.50 AGGIUNTE: +€ 100 +€ 200

ANTIPASTO DI TERRA

(7,9)
Cavallino sui colli € 16.00

PRIMI DI TERRA

(1,3,7,9)
Tortelloni con con bufala
pesto di basilico e pomodorini € 17.00

Risotto Giuseppe Verdi € 16.50

(1,3,9)
Tortellini in brodo di Cappone € 14.00

(1,3,9)
Lasagne verdi all'Emiliana € 14.00

(1,3,9)
Tagliatelle al Ragù bolognese € 13.50

(1,3,9)
Gramigna salsiccia e zafferano € 12.00

SECONDI DI TERRA

Grigliata mista con verdure € 25.00

Filetto ai 4 pepi € 24.00

Tagliata di Angus Irlandese
ai 3 sapori € 20,50

(1,3,7)
Cotoletta Petroniana € 14.50

(1,3)
Cotoletta con patate fritte € 12.50

(7)
Vegetariano con scamorza
gratinata € 11.00

DOLCI

Torte del giorno (mele, tenerina, etc) € 7.00

Dolci della casa € 6.00

Sorbetto al limone e al caffè € 4.00

E per i bambini: Gelato Zoo Safari € 4.50

PIATTI FUORI MENU MAGGIORAZIONE + 10%

MENU' AL CAVALLINO BIANCO cucina del mare e della terra

DEGUSTAZIONE

*Menù Degustazione**
(minimo 2 persone / per tutto il tavolo)

IL MARE DEL CAVALLINO

Prosecco di benvenuto

Cavallino vista mare
(2,4,14)

PRIMO A SCELTA TRA:

Risotto alla Pescatora
(1,2,4,14)

Spaghetti alle Vongole veraci
(1,3,14)

SECONDO A SCELTA TRA:

Fritto misto di pesce
(Calamari Gamberoni e Verdure)(1,2,4,14)

Spiedini misti
(1,2,4,14)

Sorbetto

Coperto e Acqua inclusi

** NON CUMULABILE CON PROMOZIONI,
SCONTI E CONVENZIONI*

€ 49.00

N.B: Gli allergeni sono riportati con riferimento numerico di fianco ai piatti del menu. Richiedi l'elenco completo al cameriere.

OPZIONE SENZA GLUTINE
€ 5.00

*Menù Degustazione**
(minimo 2 persone / per tutto il tavolo)

CAVALLINO SUI COLLI

Prosecco di benvenuto

Cavallino sui colli
(7,9)

PRIMO A SCELTA TRA:

Tortellini in brodo
(1,3,9)

Tagliatelle al ragù
(1,3,9)

SECONDO A SCELTA TRA:

Cotoletta alla Petroniana
con tartufo
(1,3,7)

Filetto di Maiale
con Porcini croccanti

Dolce del giorno

Coperto e Acqua inclusi

** NON CUMULABILE CON PROMOZIONI,
SCONTI E CONVENZIONI*

€ 49.00



VINI BIANCHI

Verdicchio Riserva Umani Ronchi Marche / cl 75	€ 30,00
Gewürztraminer Doc Zemmer Alto Adige / cl 75	€ 24,00
Arneis Arterisio Docg Cascina Chicco Piemonte / cl 75	€ 25,00
Lugana Bio Doc Pratello Lombardia / cl 75	€ 21,00
Ribolla Gialla Doc Buttussi Friuli / cl 75	€ 21,00
Falanghina del Sannio Doc Torre Vigne Campania / cl 75	€ 20,00

VINI ROSSI

Lagrein Dunk Doc Giran Alto Adige / cl 75	€ 30,00
Chianti Classico Docg Carpinet Toscana / cl 75	€ 26,00
Cabernet Sauvignon Doc Sangiovese Bassi cl 75	€ 21,00
Lambrusco Otello Sangiovese Sup Bassi Doc	€ 21,00
Villa Bagnolo - Romagna / cl 75	€ 20,00
Nero D'Avola cl 75	€ 20,00
Primitivo cl 75	€ 18,00

BOLLICINE

Franciacorta Cuvée Brut Docg Bellavista - Lombardia / cl 75	€ 70,00
Franciacorta Saten E.D. Docg Le Marchesine - Lombardia / cl 75	€ 46,00
Prosecco Valdobbiadene Docg Brut Bortolomiol - Veneto / cl 75	€ 26,00
Pignoletto Frizzante Doc Cantina Riosto - Emilia / cl 75	€ 20,00

CAFFETTERIA

Caffè corretto	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00
The caldo e altri infusi	€ 2,50
Caffè d'orzo	€ 2,50
Caffè espresso	€ 2,00
Caffè decaffeinato	€ 2,00

VINI DELLA CASA

Trebbiano frizzante IGT (Emilia Romagna)	
lt 1/4	€ 5,00
lt 1/2	€ 9,00
lt 1	€ 14,00
Falanghina IGT (Campania)	
lt 1/4	€ 5,00
lt 1/2	€ 9,00
lt 1	€ 14,00
Sangiovese (Emilia Romagna)	
lt 1/4	€ 5,00
lt 1/2	€ 9,00
lt 1	€ 14,00

BIRRA ALLA SPINA

Piccola cl 20	€ 4,50
Media cl 40	€ 6,00
Caraffa 1 litro	€ 12,00

BIRRA IN BOTTIGLIA

Birra senza glutine - cl 33	€ 5,00
Birra analcolica - cl 33	€ 4,00

BIBITE

Coca Cola in bottiglia 1 lt	€ 5,00
Coca Cola (bottiglia 33 cl - light, zero)	€ 3,50
Fanta barattolo	€ 3,50
Acqua minerale 0.75 lt	€ 3,50
Acqua minerale 1/2 lt (in plastica)	€ 1,50

ALCOLICI

Limoncello, liquirizia, mirto	€ 4,00
Amaro del capo, Montenegro, Fernet, Nocino, Jegermeister, Unicum	€ 4,50
Rhum, Whisky, Cognac, grappe	€ 7,00
Rhum, Whisky, Cognac pregiati	€ 11,00

N.B: Gli allergeni sono riportati con riferimento numerico di fianco ai piatti del menu. Richiedi l'elenco completo al cameriere.