

Zuppe / Suppen

	€
Minestrone di verdura Frische italienische Gemüsesuppe	5,50
Vellutata di Pomodoro con basilico Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	5,50
Fagioli al sugo con rosmarino e peperoncino Rote Bohnensuppe in Rosmarin-Chillisoße	5,50

Insalate / Salate

	€
Insalata mista Gemischter Salat	5,50
Insalata di rucola con pomodorini e scaglie di parmigiano^G Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesansplitt	7,50
Insalata mista con pollo, funghi e parmigiano^G Großer Gemischter Salat mit Hühnerstreifen, frischen Pilzen und Parmesansplitt	10,50
Insalata capricciosa Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven und Zwiebel	10,50
Insalata Cavallino^G Großer gemischter Salat mit Fetakäse, Bufala, Parmesan und Emmentaler	12,50
Insalata con semi di girasole, noci, nocciole, anacardi Großer gemischter Salat mit Sonnenblumenkern, Walnuss, Haselnuss und Cashewkern	13,50

Salate werden mit Essig Öl oder Hausdressing serviert.

alle Gerichte auch zum Mitnehmen

Antipasti / Vorspeisen

	€
Bruschetta classica^A Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl	4,50
Parmigiana di melanzane con mozzarella e basilico^{A,G} Auberginenaufbau mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	8,50
Caprese di mozzarella di bufala^G Feine Tomatenscheiben und Büffelmozzarella, mit einer leichten Balsamicocreme und Olivenöl	8,50
Verdure grigliata Gegrilltes Gemüse	9,50
Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano^G Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesansplittern und Pilze	10,50
Vitello tonnato^{C,G} Dünne Kalbsbratenscheiben mit einer leichten Thunfischsauce, garniert mit Kapern und Sardellen	11,50
Antipasto di affettato misto all'italiana^G Italienischer Antipastoteller mit Parmaschinken, Salami, Oliven, gereifter Käse, Artischocken und getrockneten Tomaten	11,50
Insalata di mare con sedano e julienne di carote^{D,I} Frischer Meeresfrüchtesalat mit Sellerie und Karotten Julienne	13,50

alle Gerichte auch zum Mitnehmen

Pasta

	€
Spaghetti al pomodoro con basilico^A Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum	7,50
Spaghetti aglio e olio peperoncini^A Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und scharf	7,50
Penne all' arrabbiata^A Penne in scharfer Tomatensauce	7,50
Spaghetti Carbonara^{A,C} Spaghetti mit Speck und Eigelb	8,50
Rigatoni quattro formaggi^{A,G} Rigatoni vier Käse sorten	9,50
Lasagne classic^A Blattnudeln gefüllt mit Hackfleisch	9,50
Cannelloni ricotta e spinaci^{A,G} Blattnudeln gefüllt mit Ricottakäse und Spinat	9,50
Paccheri con Melanzane^A Paccheri mit Auberginen, Basilikum und Ricotta	9,50
Tagliatelle all' salmone^{A,D,G} Bandnudeln mit frischem Lachs und Kirschtomaten in einer Tomatensahnesoße	10,50
Ravioli con ricotta e spinaci al burro e salvia^{A,G} Frische Ravioli gefüllt mit Ricottakäse und Spinat in einer Butter-Salbei-Sauce mit Parmesan	11,50
Gnocchie ai Porcini^A Gnocchie mit Steinpilze gefüllt in Steinpilzsoße	13,50

alle Gerichte auch zum Mitnehmen

Secondi / Hauptgerichte

	€
Scaloppa alla pizzaiola Kalbsmedaillon in Tomatensauce mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl	18,50
Tagliata di Manzo e porcini Tranchen von der Entrecôte mit Steinpilzen	20,50
Filetto alla griglia Gegrilltes Rinderfilet	24,50
Filetto pepe rosa / verde Rinderfilet mit roter oder grüner Pfeffersoße	28,50

Secondi di pesce

	€
Calamaro alla griglia^D Gegrillter Tintenfisch mit Olivenöl und Knoblauch	15,50
Seppia alla Griglia^D Gegrillte seppia	16,50
Salmone Griglia^D Gegrillter Lachs	18,50
Gamberoni alla griglia^D Gegrillte Riesengarnelen mit Olivenöl und Knoblauch	21,50
Gamberoni al brendi^D Riesengarnelen in Brandysoße	24,50
Grigliata di pesce^D Verschiedene gegrillte Fischarten	30,50

Beilagen zur Wahl

Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, gemischter Salat, Nudeln

alle Gerichte auch zum Mitnehmen

Pizze

	€
Focaccia^A Pizzabrot mit Knoblauch	5,00
Margherita^{A,G} Tomaten und Käse	7,00
Salami^{1,2,A,G} Tomaten, Käse und Salami	7,80
Prosciutto^{1,2,3,8,A,G} Tomaten, Käse und Kochschinken	7,80
Funghi^{A,G} Tomaten, Käse und Champignons	7,80
Diavolo^{1,2,A,G} Tomaten, Käse, scharfer Salami und Mildepeperoni	8,50
Quattro Stagioni^{1,2,3,8,A,G} Tomaten, Käse, Champignons, Kochschinken, Salami und Artischocken	8,50
Capricciosa^{1,2,A,C,G} Tomaten, Käse, Schinken, Ei, Champignons und Artischocken	9,00
All'ortolana^{A,G} Tomaten, Käse und Gemüse der Saison	9,50
Tonno e cipolla^{A,G,D} Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	10,50
Parma rucola e parmigiano^{A,G} Tomaten, Käse, Parmaschinken, Parmesan, Rucola	11,50
Pizza Süd Itelio^{A,D,G} Tomaten, Kapern, Auberginen, Ricotta und Basilikum	11,50
Pizza Cavallino^{A,D,G} Tomaten, Käse, Gorgonzola und Steinpilze	12,50

Jede weitere Zutaten sind mit Kosten verbunden.

Alle Pizzen auch in Familien Pizza Größe 60cm

alle Gerichte auch zum Mitnehmen

Dolci / Dessert

	€
Panna cotta^G Italienischer Pudding	5,50
Tiramisu classico^{11,A,C,G} Klassisches Tiramisu	5,50
Cassata^G Eisspezialität mit kandierten Früchten	5,50
Tartufo bianco / nero^G Trüffeleis	5,50

Heisse Getränke

	€
Tee diverse Sorten	2,00
Espresso ¹¹	2,00
Espresso doppio ¹¹	3,80
Cappuccino ¹¹	3,20
Latte macchiato ¹¹	3,50
Kaffee crème ¹¹	2,60
Kaffee Hag entkoffeiniertes Kaffee	2,80
Heiße Schokolade ^G	3,50

alle Gerichte auch zum Mitnehmen

Aperitivi / Aperitif

		€
Prosecco Lamarca DOC (Treviso) Extra Trocken	0,1 l	4,80
Aperol Spritz² Prosecco, Soda, Aperol	0,2 l	5,80
Campari Orange² Campari, Orangensaft, Orangenscheibe	0,2 l	4,50
Campari Soda² Campari, Sodawasser	0,2 l	4,50
Martini Bianco, rosso o d'oro	0,5 l	4,00
Sanbitter^{2,10} Italienischer alkoholfreier Aperitif	0,1 l	3,50
Crodino^{2,10} Italienischer alkoholfreier Aperitif	0,1 l	3,50

Analcolico / Alkoholfreies

€

Gl. 0,3 l

Gl. 0,4 l

Pepsi^{2,11}

2,80

3,50

Pepsi Light^{2,11}

2,80

3,50

Mirinda^{2,3}

2,80

3,50

Schwipp Schwapp²

2,80

3,50

7up²

2,80

3,50

Tafelwasser

2,50

3,20

Apfelsaft

3,00

3,80

Orangensaft

3,00

3,80

Bitter Lemon

3,00

3,80

Saftschorle
(Orangen-, Apfel-, Johannisbeer)

2,50

3,50

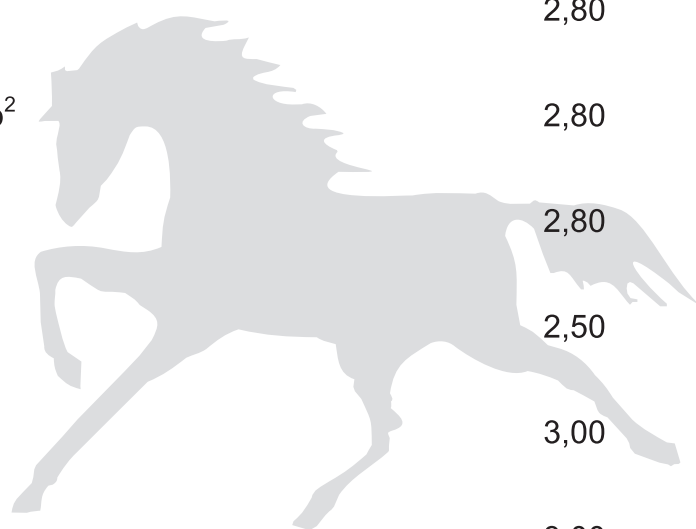
Teinacher Medium oder Naturell 0,5l

3,80

Teinacher Medium oder Naturell Fl. 0,75l

4,80

Ristorante



Cavallino

Vini Bianchi Sfusi – offene Weißweine

		€
Frascati DOC (Lazio) Trocken und vollblumig	0,2 l	3,80
Pinot Grigio IGP (Veneto) Zarte Exotische Früchte	0,2 l	3,80
Chardonnay IGP (Veneto) Strohgelb mit fruchtigem Duft	0,2 l	3,80
Weißweinschorle	0,2 l	3,00

Vini Rossi e Rosato Sfusi – offene Rot-, Roseweine

		€
Lambrusco IGT (Emilia) Perlig und lieblich	0,2 l	3,60
Chianti Borghi D'Elsa DOCG (Toscana) Trocken und charaktervoll	0,2 l	4,40
Montepulciano D'Abruzzo (Toscana) Fruchtig, Trocken	0,2 l	3,80
Nero D'Avola (Sicilia) Fruchtig, Trocken	0,2 l	3,80
Rotweinschorle	0,2 l	3,00
Rosato Gotto d'oro (Lazio) Trocken und fruchtig	0,2 cl	3,80
Roseweinschorle	0,2 cl	3,00

Birra / Bier

		€
	0,3 l	0,5 l
Dinkelacker Pils vom Fass	2,70	3,80
Dinkelacker Export vom Fass	2,70	3,80
Dinkelacker Alkoholfrei	2,70	3,80
Sanwald Hefeweizen vom Fass	2,70	3,80
Sanwald Kristalweizen	2,70	3,80
Sanwald Dunkelweizen	2,70	3,80
Radler	2,50	3,60

Digestivi

		€
Ramazzotti	2 cl	2,80
Averna	2 cl	2,80
Fernet Branca	2 cl	2,80
Grappa della Casa	2 cl	5,00

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 8) mit Phosphat, 10) Chinin haltig, 11) Coffein haltig, A) Gluten haltiges Getreide, C) Ei, D) Fisch, I) Sellerie, G) Milch und Laktose

Cari ospiti, liebe Gäste,

Wir Ihr Cavallino Team möchten Sie in unserem italienischen Ristorante „Cavallino“ herzlich willkommen heißen.

Es liegt uns am Herzen, Sie zu verwöhnen und für einen Gaumenschmaus zu sorgen, in dem wir so viele Besonderheiten und Einzigartigkeiten in unserem Ristorante für Sie vereinen. Mit klassischen Köstlichkeiten, ergänzt von ausgesuchten saisonalen Highlights, ist es uns eine Freude unsere Gäste auf eine kulinarische Reise durch die bekannten Regionen Italiens mitzunehmen.

lassen Sie sich von uns das Leben versüßen

„addolcisci la vita“!

Bei Wünschen und Fragen sind wir sehr gerne für Sie da.

Wir wünschen „Buon Appetito“, eine schöne Zeit im „Cavallino“ und freuen uns auf ein Wiedersehen mit Ihnen.

Il tuo ospite, ihre Gastgeber

Cavallino Team

Für die schönen Momente des Lebens...

...“Cavallino“.