

# AL CAVALLINO BIANCO

*cucina del mare e della terra*

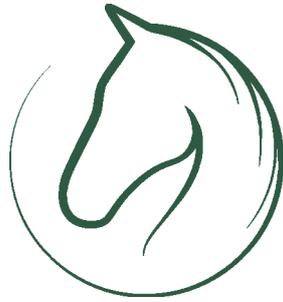
*Da oltre 50 anni, Al Cavallino Bianco accogliamo i nostri ospiti con calore e ottimo cibo. Le nostre proposte rimarkano la storia gastronomica italiana e si legano alla nostra passione per la dieta mediterranea. La nostra cucina prende vita da saperi antichi, rivissuti con riguardo e un pizzico di fantasia. E da un'attenta scelta di elementi che, combinati fra loro, trasformano il gusto in benessere.*

*Il menu è ricco e declinato per soddisfare i palati più raffinati. Antipasti sfiziosi e per tutti i gusti, primi e secondi di mare o di terra... e di mare e terra insieme. Piatti tipici locali, pasta, pane, dolci fatti in casa. Ci ispiriamo alle stagioni, con i loro profumi e colori, per suggerire nuovi piatti e nuovi abbinamenti. Al Cavallino Bianco siamo molto attenti nel valutare la qualità degli ingredienti, freschezza e qualità delle materie prime sono l'essenza di tutte le nostre ricette e, per noi, rappresentano requisiti irrinunciabili.*

*Le nostre pizze sono create con farine bianche o integrali, selezionate per la loro qualità e il loro basso indice glicemico. I nostri impasti sono sottoposti a lievitazione naturale per almeno 48 ore, affinché risultino leggeri e ben digeribili. E la cottura è rigorosamente nel forno a legna, a meno che non si tratti di impasti Gluten Free, per i quali abbiamo un forno dedicato. I condimenti ci sono tutti, dai più semplici e naturali, ai più sfiziosi e creativi. Ci sono anche le cosiddette Pizze Gourmet, un felice connubio fra forno e cucina, caratterizzato da accostamenti inediti e ingredienti rigorosamente DOP e IGP.*

*Voi clienti siete innanzitutto i nostri ospiti e noi vogliamo farvi sentire a casa, attenti alle vostre preferenze ed esigenze. Siamo inoltre partner di AIC nel programma Alimentazione Fuori Casa Senza Glutine e tutti i nostri piatti possono essere rivisitati di conseguenza.*

*Accoglienza è la nostra parola d'ordine. E il nostro personale è sempre disponibile ad ascoltarvi, consigliarvi e raccontarvi la storia dei nostri piatti.*



## ALLERGENI

*Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011*

- 1 Contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

**I numeri fra parentesi ai seguito alle pietanze indicano gli allergeni**

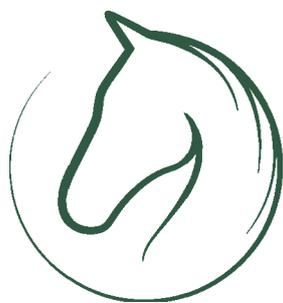
**SEGNALARE SEMPRE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE  
AL NOSTRO PERSONALE**

**Ogni giorno una selezione di pane fresco  
di nostra produzione cotto al forno a legna**

**In questo locale possono essere utilizzati prodotti surgelati  
in mancanza di quelli freschi**

**Coperto € 2,50**

NOVITÀ



## TERRAMARE

(piatti classici di Terra... vista Mare)

Tagliolini Vongole veraci e Porcini

€ 17,00

Lasagnetta di mare

€ 12,00

Risotto Cacio e Pepe con tartare  
di Gamberi rossi di Mazzara del Vallo

€ 25,00

Tagliolini alla Carbonara di mare

€ 13,00

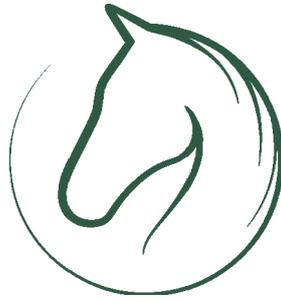
Polpo su purea di Fave  
e cime di Rapa

€ 18,00

opzione  
senza glutine  
+ € 2,00

Paella Valenciana (min. 2 persone)

€ 16,00 cad.



*Menù Degustazione*  
*(minimo 2 persone)*

## IL MARE DEL CAVALLINO

Prosecco di benvenuto

Insalata mediterranea

*(Polpo e Seppia con Olive, Capperi e Ciliegini)*

*Primo a scelta tra:*

Risotto alla Pescatora

Gnocchetti tricolore al cartoccio

*(Polpo, Vongole veraci e Curcuma)*

*Secondo a scelta tra:*

Fritto misto di pesce

*(Calamari,, Gamberoni e Verdure)*

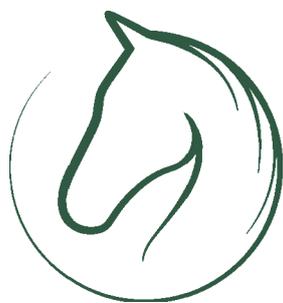
Tagliata di Tonno  
con Basilico e Pomodorini

Sorbetto

Coperto e Acqua inclusi

opzione  
senza glutine  
+ € 4,00

€ 39,50  
~~€ 35,00~~  
cad.



*Menù Degustazione*  
*(minimo 2 persone)*

## IL MARE D'AUTUNNO

Prosecco di benvenuto

Antipastino della Casa

*(Cocktail di Gamberoni, Alici marinate, Polpo, Seppie)*

*Primo a scelta tra:*

Gnocchetti Cavallino

*(Calamari, Gamberi, Vongole, Cozze, Ciliegini)*

Spaghettoni alle Vongole veraci

*Secondo a scelta tra:*

Fritto misto con Verdurine

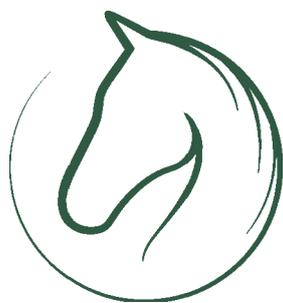
Trancio di Spada alla Siciliana

Dolce del giorno

Coperto e Acqua inclusi

opzione  
senza glutine  
+ € 4,00

~~€ 55~~  
€ 39  
cad.



## ANTIPASTI DAL MARE

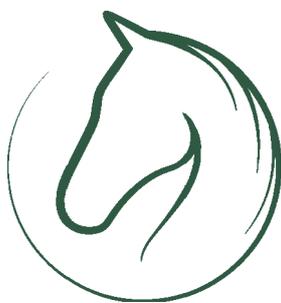
### Gli Speciali

Polpo croccante su Pomodoro con dressing di Capperi (14)	€ 12,00
Zuppetta ai frutti di mare (14)	€ 15,00
Cavallino Vista Mare (Gamberoni, Seppie, Alici, Polpo, Moscardini, Salmone) (2,4,14)	€ 15,00
Cavallino Vista Mare + Crudo (Carpacci di Tonno e Spada) (2,4,14)	€ 18,00
Frittino di Calamaretti, Rucola e Aceto balsamico (14)	€ 10,00
Misto di carpacci marinati e affumicati (4)	€ 18,00
Tartare di Gamberi rossi di Mazzara del Vallo (14)	€ 16,00
Salmone marinato con rucola e riccioli di Burro (4,7)	€ 11,00

### I Classici

Antipastino della Casa (Seppie, Alici, Polpo, Gamberoni) (2,4,14)	€ 12,00
Tartare di Tonno (4)	€ 13,00
Ostriche (14)	€ 3,50 cad.
Alici marinate	€ 7,00
Cocktail di Gamberoni in salsa rosa (2)	€ 11,00
Cozze e Vongole alla marinara / tarantina (14)	€ 11,50
Gamberi sgusciati al vapore, Olio e Grana in scaglie (2,7)	€ 11,00
Cappesante gratinate (1,14)	€ 3,50 cad.
Sautè di Vongole (14)	€ 15,00
Insalata mediterranea (Polpo e Seppia con Olive, Capperi e Ciliegini) (14)	€ 11,00

I nostri piatti sono disponibili anche senza glutine (+ € 2,00)



## PRIMI PIATTI DAL MARE

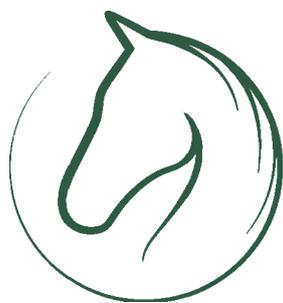
### Gli Speciali

Gran Scoglio rosso (1,2,4,14)	€ 18,00
Gnocchetti tricolore al cartoccio (Polpo, Vongole veraci, Curcuma) (1,14)	€ 12,00
Risottissimo della Casa (1,2,4,14)	€ 15,00
Tagliolini alla Carbonara di mare (1,3,14)	€ 13,00
Passatelli ai Frutti di mare (1,2,3,4,7,14)	€ 13,00
Lasagnetta di mare (1,2,3,7,14)	€ 12,00
Gnocchetti Cavallino (Gamberetti, Calamari, Cozze, Vongole, Ciliegini) (1,2,14)	€ 15,00

### I Classici

Spaghettoni allo Scoglio in bianco (1,2,4,14)	€ 14,00
Spaghettoni alle Vongole veraci (1,14)	€ 12,00
Tagliolini con Gamberetti, Calamari e Ciliegini (1,2,3,14)	€ 13,00
Tagliolini all'Astice (min 2 persone) (1,2)	€ 24,00 cad.
Risotto alla Pescatora (1,2,4,14)	€ 12,00
Tagliolini al Salmone (1,3,4)	€ 12,00
Paella de Mariscos (minimo 2 persone) (2,4,14)	€ 15,00 cad.

Spaghettoni, tagliolini e passatelli sono all'uovo e rigorosamente fatti in casa  
I nostri piatti sono disponibili anche senza glutine (+ € 2,00)



## SECONDI DAL MARE

### Gli Speciali

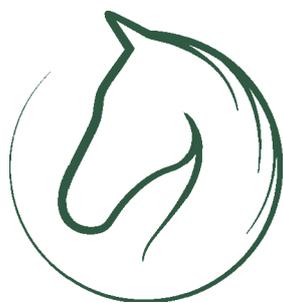
Tagliata di Tonno con Basilico, Pomodorini e Verdure grigliate (4)	€ 19,00
Rombo al forno con Verdure di stagione (4)	€ 5,00/etto
Mazzancolle al Sale (2)	€ 15,00
Orata o Branzino in crosta di Patate (4)	€ 4,50/etto
Grigliata mista di Crostacei (1,2)	€ 35,00
Trancio di Tonno al Sesamo con Verdure grigliate (4,11)	€ 19,00
Trancio di Spada alla griglia /Siciliana con Verdure grigliate (4)	€ 19,00
Filetti di Spigola al Vermentino, Zucchine e Patate	€ 15,00

### I Classici

Fritto misto di pesce (Calamari, Gamberoni e Verdure) (1,2,4,14)	€ 16,00
Grigliata mista (1,2,4,14)	€ 20,00
Orata o Branzino alla griglia/al forno/al sale (4)	€ 4,50/etto
Rombo alla griglia (4)	€ 5,00/etto
Spiedini solo Gamberoni (1,2)	€ 17,00
Spiedini solo Seppie (1,14)	€ 15,00
Spiedini misti di Seppie e Gamberoni (1,2,14)	€ 16,00

*Altri pesci e/o fuoritaglia secondo offerta del giorno*

I nostri piatti sono disponibili anche senza glutine (+ € 2,00)



*Menù Degustazione*  
(minimo 2 persone)

## SUI COLLI, D'AUTUNNO

Prosecco di benvenuto

Antipasto nostrano

*(Prosciutto, Mortadella, Squacquerone)*

*Primo a scelta tra:*

Tortelloni con Bufala e pesto di Basilico

Tagliatelle al ragù

*Secondo a scelta tra:*

Cotoletta alla Petroniana

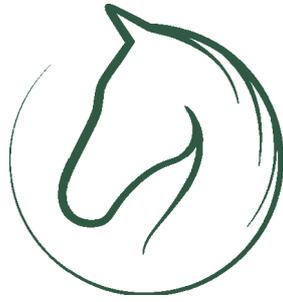
Filetto di Maiale con Porcini croccanti

Dolce del giorno



opzione  
senza glutine  
+ € 4,00

Coperto e Acqua inclusi



## ANTIPASTI DI TERRA

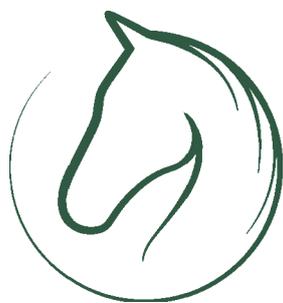
### Gli Speciali

Cavallino sui Colli (selezione di Salumi e Formaggi, giardiniera di Ortaggi e composta di Frutta o verdura) (7,9)	€ 14,00
Vegetariano con scamorza gratinata (7)	€ 9,00
Fave e cicoria 	€ 9,00

### I Classici

Antipasto nostrano (Prosciutto crudo, Mortadella, Squacquerone) (7)	€ 9,00
Bruschetta del Cavallino (Gorgonzola, Verdure e Funghi) (1,7)	€ 8,00
Bruschetta mediterranea (Datterini, Tropea e Basilico) (1) 	€ 7,00
Bruschetta tirolese (Scamorza e Speck) (1,7)	€ 8,00

I nostri piatti sono disponibili anche senza glutine (+ € 2,00)



## PRIMI PIATTI DI TERRA

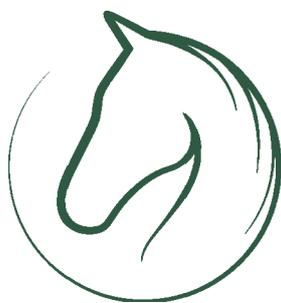
### Gli Speciali

Tortellini in brodo di Cappone (1,3,9)	€ 11,00
Passatelli in brodo di Cappone (1,3,7)	€ 11,00
Tortelloni con Bufala e pesto di Basilico (1,3,7,8)	€ 12,00
Tagliolini al Radicchio e Guanciale (1,3)	€ 11,00
Risotto ai Porcini, Salsiccia paesana e Tropea caramellata (1,3)	€ 15,00

### I Classici

Tagliatelle al Ragù bolognese (1,3,9)	€ 10,00
Lasagne all'emiliana (1,3,9)	€ 10,00
Gramigna Panna e Salsiccia (1,7)	€ 8,00
Tagliolini alla Romagnola (1,3)	€ 10,00
Tortellini Panna e Prosciutto (1,7)	€ 11,00

I nostri piatti sono disponibili anche senza glutine (+ € 2,00)



## SECONDI DI TERRA

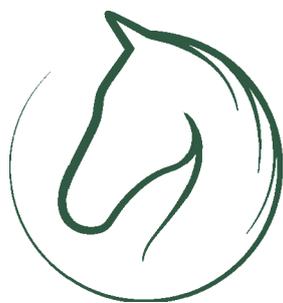
### Gli Speciali

Tagliata di Angus Irlandese ai 3 sapori	€ 18,00
Filetto di Maiale con Lardo di Colonnata, Cipolla caramellata e Verdure di stagione grigliate	€ 14,00
Degustazione di Formaggi misti con composte di Frutta o Ortaggi, Miele e Noci (7,8)	€ 14,00
Filetto di Manzo al Pepe verde / Porcini	€ 25,00

### I Classici

Cotoletta Petroniana (1,3,7)	€ 12,00
Cotoletta con Patate fritte (1,3)	€ 9,50
Carpaccio di Manzo con Rucola, Grana e Pomodorini (7)	€ 10,00
Grigliata mista	€ 14,00
Paillard alla griglia (Vitello o Pollo o Maiale)	€ 9,00
Salsiccia alla griglia con Patate fritte	€ 9,00

I nostri piatti sono disponibili anche senza glutine (+ € 2,00)



## CONTORNI

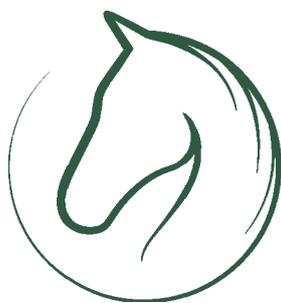
Patate fritte 	€ 4,00
Patate al forno 	€ 4,00
Insalata assortita di stagione 	€ 4,00
Verdure miste al vapore 	€ 5,50
Verdure miste alla griglia 	€ 5,50
Cardoncelli gratinati (1) 	€ 7,00
Funghi porcini saltati in padella 	€ 11,00

## PROPOSTE DALL'ORTO

Scilla e Cariddi (Insala mista, Pomodori, Bufala, Acciughe, Olive) (4,7)	€ 10,00
Marina (Insalata mista, Gamberi al vapore, Pomodori, Cipolla di Tropea, Sedano, Basilico) (2)	€ 11,00
Dell'Orto e del Bosco (Insalata mista, Rucola, Pomodorini, Mais, Carote, Funghi freschi) 	€ 9,00
Dei due Mondi (Fagiolini, Pomodorini, Fagioli, Cipolla di Tropea, Carciofi) 	€ 9,00
Fantasia (Insala mista, Pomodori, Bufala, Tonno, Olive) (4,7)	€ 10,00

I nostri piatti sono disponibili anche senza glutine (+ € 2,00)

 PIATTO VEGANO



## PIZZE

### Le Speciali

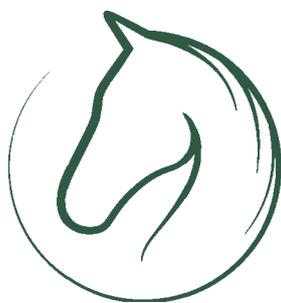
Porcini (**) (pom., mozz, funghi porcini) (1,7)	€ 9,50
Cavallino (pom., mozz., cotto, salsiccia, wurstel, olive, funghi) (1,7)	€ 8,00
Ai frutti di mare (pom., polipo, cozze e vongole) (1,14)	€ 9,50
Bufala (pom., bufala dop e basilico) (1,7)	€ 8,00
Margheritissima (pom. mozz., pomodorini, bufala dop, basilico, grana a scaglie) (1,7)	€ 9,00
Lardo di Colonnata (mozz. lardo e rucola) (1,7)	€ 8,00
Saporita (bufala dop, salsiccia e friarielli e olio tartufato) (1,7)	€ 9,50
Barone (pomodorini, bufala dop, melanzane, salame piccante, salsiccia e grana) (1,7)	€ 9,50
Disco volante (pom., mozz., uovo, prosc., funghi, carciofini (**), salame piccante) (1,3,7)	€ 12,00
Della casa (Pomodoro, bufala dop e porcini (**)) (1,7)	€ 10,00
Buongustaia (pom., mozz., rucola, speck, grana a scaglie e olio tartufato) (1,7)	€ 9,50
Calzone napoli (pom., mozz., cotto) (1,7)	€ 7,00
Calzone siciliano (pom., mozz., salame piccante) (1,7)	€ 7,00
Calzone farcito (pom., mozz., cotto, funghi, carciofini (**)) (1,7)	€ 7,00

Tutte le nostre pizze possono essere fatte anche:

Senza Glutine + € 2,00

Impasto integrale (1) + € 2,00

(\*\*) prodotto conservato qualora non disponibile fresco



## PIZZE

### Le Classiche

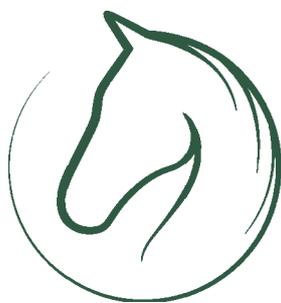
Piada più crudo (1)	€ 6,00
Piada olio extravergine e rosmarino, bianca, rossa (1,7)	€ 3,00
Pizza rossa (1)	€ 4,50
Marinara (pom., origano, aglio) (1)	€ 4,50
Margherita (pom., mozz.) (1,7)	€ 5,00
Romana (pom., mozz., capperi, acciughe, origano) (1,4,7)	€ 6,00
Siciliana (pom., mozz., acciughe, capperi, olive nere, origano) (1,4,7)	€ 6,50
Pugliese (pom., mozz., cipolla, olive, capperi) (1,7)	€ 6,50
Parmigiana (pom., mozz., melanzane e grana) (1,7)	€ 7,00
Napoli (pom., mozz., acciughe, origano) (1,4,7)	€ 6,00
Saracena (mozz., basilico, grana, pomodorini) (1,7)	€ 7,00
Contadina (pom., mozz., cipolla, salsiccia) (1,7)	€ 7,00
Diavola (pom., mozz., salame piccante) (1,7)	€ 7,00
Capricciosa (pom., mozz., cotto, funghi, carciofini (**)) (1,7)	€ 7,00
Salsiccia e friarielli (bianca) (1,7)	€ 7,50
4 stagioni (pom., mozz., cotto, funghi, carciofini (**), salsiccia) (1,7)	€ 7,50
4 formaggi (bianca) (1,7)	€ 7,00
Funghi (pom., mozz., funghi freschi) (1,7)	€ 8,00
Vegetariana (pom., mozz., zucchine, melanzane grigliate, trevigiano) (1,7)	€ 7,50
Trevigiana (pom., mozz., trevigiano, pancetta) (1,7)	€ 7,50
Calabrese (pom., mozz., acciughe, capperi, olive nere, origano, salsiccia piccante) (1,4,7)	€ 7,50
Prosciutto crudo (pom., mozz.) (1,7)	€ 7,00

Tutte le nostre pizze possono essere fatte anche:

Senza Glutine + € 2,00

Impasto integrale (1) + € 2,00

(\*\*) prodotto conservato qualora non disponibile fresco



## DOLCEZZE

Zuppa inglese (1,3,7)	€ 5,00
Panna cotta black or white, pistacchio (1,7,8)	€ 5,00
Cremini in varie combinazioni (crema, cioccolato, amaretto, pistacchio, nocciola) (1,3,7,8)	€ 5,00
Crema catalana (1,3,7)	€ 5,00
Tiramisù (1,3,7)	€ 5,00
Mascarpone (1,3,7)	€ 5,00
Torte (mele, tenerina) (1,3,7,8)	€ 5,00
Sorbetto limone o caffè	€ 3,50
Coppa gelato (1,3,7)	€ 5,00
Prugne big size con sciroppo	€ 5,00
Insalata di frutta	€ 5,00

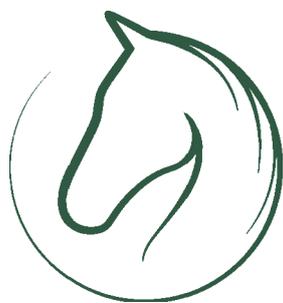
### E per i bambini...

Gelato zoo safari (6,7,8)	€ 4,50
---------------------------	--------

## E in più il Carrello dei dolci al cucchiaino

### Aggiunte

Grand Marnier + € 3,50
Frutti di bosco o gelato + € 2,00
Rum, Brandy o Vodka + € 3,00
Affogato caffè + € 2,00
Assenzio + € 7,00



## BEVANDE

Acqua minerale 1/2 lt (in plastica)	€ 1,50
Acqua minerale 0,75 lt	€ 2,50
Coca cola bottiglie 33 (light, zero)	€ 3,00
Coca cola alla spina piccola	€ 2,50
Coca cola alla spina media	€ 3,50
Coca cola in bottiglia 1 lt	€ 6,00
Fanta barattolo	€ 3,00

## CAFFETTERIA e ALCOLICI

Caffè espresso	€ 2,00
Decaffeinato	€ 2,50
Caffè d'orzo	€ 2,50
Caffè al ginseng	€ 2,50
Caffè corretto	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00
Thè caldo e altri infusi	€ 2,50
Limoncello, Liquirizia, Mirto	€ 3,50
Amaro del Capo, Montenegro, Fernet, Nocino, Jegermeister, Unicum	€ 4,00
Rhum, Whisky, Cognac e grappe pregiate	€ 7,00
Cognac XO	€ 12,00