



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 rimarcano 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.

Il Ristorante Pizzeria
"Al Cavallino Bianco"
è nel programma





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 € 2,00



TERRAMARE

(piatti classici di Terra... vista Mare)

Tagliolini Vongole veraci e Porcini

€ 17,00

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

€ 19,00

Tagliolini alla Carbonara di mare

€ 13,00

Polpo su purea di Fave
e cime di Rapa

€ 15,00

opzione
senza glutine
+ € 2,00

Paella Valenciana (min. 2 persone)

€ 15,00 cad.



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

IL MARE DEL CAVALLINO

Prosecco di benvenuto

Insalata mediterranea
(Polpo e Seppia con Sedano, Capperi e Ciliegini)

Primo a scelta tra:

Risotto alla Pescatora

Spaghetti alle Vongole veraci

Secondo a scelta tra:

Fritto misto di pesce
(Calamari, Gamberoni e Verdure)

Spiedini misti

Sorbetto

Coperto e Acqua inclusi

opzione
senza glutine
+ € 4,00

€ 46,50
~~€ 46,50~~
cad. 35,00



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 (Antipasti misti caldi e freddi) (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 (4)	€ 16,00
Tartare di Gamberi rossi di Mazzara del Vallo (14)	€ 16,00
Salmonè 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)	€ 10,00

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 al cartoccio (Polpo, Vongole veraci, Curcuma) (1,14)	€ 12,00
Tagliolini alla Carbonara di mare (1,3,14)	€ 13,00
Passatelli ai Frutti di mare (1,2,3,4,7,14)	€ 13,00

I Classici

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)	€ 19,00 cad.
Passatello all'Astice (min 2 persone) (1,2)	€ 21,00 cad.
Risotto alla Pescatora (1,2,4,14)	€ 13,00
Tagliolini al Salmone (1,3,4)	€ 12,00
Paella de Mariscos (minimo 2 persone) (2,4,14)	€ 14,00 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

Rombo al forno con Verdure di stagione (4)	€ 4,50/etto
Mazzancolle al Sale (2)	€ 15,00
Orata o Branzino in crosta di Patate (4)	€ 4,00/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)	€ 4,00/etto
Rombo alla griglia (4)	€ 4,50/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 / per tutto il tavolo)

CAVALLINO SUI COLLI

Prosecco di benvenuto

Rose di Parma con Bufala

Primo a scelta tra:

Tortellini in brodo

Tagliatelle al ragù

Secondo a scelta tra:

Cotoletta alla Petroniana

Filetto di Maiale con Porcini croccanti

Dolce del giorno

Coperto e Acqua inclusi

opzione
senza glutine
+ € 4,00

~~€ 48~~
€ 30
cad.



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

Rose di Parma con Bufala (7)	€ 9,00
Bruschetta del Cavallino (Gorgonzola, Verdure e Funghi) (1,7)	€ 8,00
Bruschetta mediterranea (Datterini, Tropea e Basilico) (1) 	€ 7,00

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 Giuseppe Verdi (Funghi, Asparagi e Parma croccante) (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 Funghi Porcini	€ 12,00
Degustazione di Formaggi misti con composte di Frutta o Ortaggi, Miele e Noci (7,8)	€ 14,00

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 	€ 3,50
Patate al forno 	€ 3,50
Insalata assortita di stagione 	€ 4,00
Verdure miste al vapore 	€ 5,50
Verdure miste alla griglia 	€ 5,50
Funghi porcini saltati in padella 	€ 11,00

PROPOSTE DALL'ORTO

Scilla e Cariddi (Insalata 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 (Insalata 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
Amatriciana (pom., guanciale, pecorino all'uscita) (1,7)	€ 8,50
Alla Gricia (mozz., guanciale, pecorino all'uscita) (1,7)	€ 8,50

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)	€ 5,00
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 del giorno (mele, tenerina, ecc.) (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	€	2,00
Coca Cola (bottiglia 33 cl - light, zero)	€	2,50
Coca Cola alla spina piccola	€	2,50
Coca Cola alla spina media	€	3,50
Coca Cola in bottiglia 1 lt	€	5,00
Fanta barattolo	€	2,50

Birra alla spina

Piccola cl 20	€	3,00
Media cl 40	€	4,50
Caraffa 1 litro	€	10,50

Birra in bottiglia

Birra senza glutine - cl 33	€	4,50
Birra analcolica - cl 33	€	3,50

Vino della Casa

Trebbiano frizzante IGT (Emilia Romagna)		
lt 1/4	€	3,50
lt 1/2	€	6,00
lt 1	€	10,00
Falanghina IGT (Campania)		
lt 1/4	€	3,50
lt 1/2	€	6,00
lt 1	€	10,00
Montepulciano Doc (Abruzzo)		
lt 1/4	€	3,50
lt 1/2	€	6,00
lt 1	€	10,00

Bollicine

Prosecco Valdobbiadene

Docg Extra Dry

Bortolomiol - Veneto / cl 75 € 20,00
Millesimato, spuma intensa di piacevole morbidezza

Prosecco Valdobbiadene Docg Brut

Bortolomiol - Veneto / cl 75 € 20,00
Millesimato, buon perlage, al naso sentore di lieviti, in bocca fresco e leggero con disceta persistenza

Franciacorta Brut Docg

Le Marchesine - Lombardia / cl 75 € 35,00
Uve Chardonnay Pinot bianco e nero, vendemmia a mano, colore brillante, perlage finissimo e profumo di frutti esotici, zenzero e fiori sambuco

Franciacorta Curvee Brut Docg

Bellavista - Lombardia / cl 75 € 50,00
Grazia e leggerezza dallo stile unico

Franciacorta Saten Extra Dry Docg

Le Marchesine - Lombardia / cl 75 € 38,00
Millesimato, uve Chardonnay, vendemmia a mano, brillante e luminoso con bollicine minuscole e numerosissime, delicato sentore di ginestra, kiwi, cera d'api e orzo perlato

Pignoletto Frizzante Doc

Cantina Riosto - Emilia / cl 75 € 16,00
Profumi delicati, gusto fresco secco e armonico

Pignoletto Frizzante Doc

Maranesi- Emilia / cl 75 € 16,00
Perlage fine, intenso profumo di fiori bianchi e pera, fresco e piacevole



BEVANDE

Vini bianchi

Gewuztraminer Doc

Zemmer - Alto Adige / cl 75 € 22,00
Fruttato, note erbacee che ricordano fiori secchi e petali di rosa

Muller Thurgau Doc

Zemmer - Alto Adige / cl 75 € 21,00
Strutturato con profumi intensi, note di pesca bianca

Arneis Arterisio Docg

Cascina Chicco - Piemonte / cl 75 € 18,00
Profumo molto intenso e persistente con sentori di albicocca e mela

Verdicchio Riserva

Umani Ronchi - Marche / cl 75 € 25,00
Gusto aromatico sapido e persistente

Lugana Bio Doc

Pratello - Lombardia / cl 75 € 19,00
Sensazione floreale e fruttate di bacche di ginepro e mela golden

Greco di Tufo Docg

Torre Vigne - Campania / cl 75 € 17,00
Gusto pieno e deciso, noted che ricordano la mandorla, i fiori e gli agrumi

Falanghina del Sannio Doc

Torre Vigne - Campania / cl 75 € 15,00
Sentori di fiori bianchi e frutta esotica matura

Ribolla Gialla Doc

Buttussi - Friuli / cl 75 € 19,00
Asciutto armonioso e fresco dal profumo secco caratteristiche marcate

Vini rossi

Chianti Classico Docg

Carpineto - Toscana / cl 75 € 22,00
Rosso eubino e sapori di frutti rossi, strutturato, profumi intensi di fiori e erbe

Sangiovese Sup Sasseto Doc

Villa Bagnolo - Romagna / cl 75 € 15,00
Sangiovese in purezza con note di frutta rossa di sottobosco e spezie dolci, tannino fine e retrogusto persistente

Lambrusco Secco Reggiano Doc Conterto

Ermete Medici - Emilia / cl 75 € 15,00
Colore rosso rubino intenso e brillanti note di frutta

Lagrein Dunk Doc

Girlan - Alto Adige / cl 75 € 25,00
Colore rosso granato scuro, morbido con sentori di sottobosco e terra umida

Due Torri Rosso Bologna Doc

Podere Riosto - Emilia / cl 75 € 18,00
Profumi di bacche rosse e frutti di bosco

Cabernet Sauvignon Doc

Podere Riosto - Emilia / cl 75 € 20,00
Profumo persistente ed intenso di frutti rossi. Perfetto per carni rosse

Vini rosati

Chiaretto Sant'Emiliano Doc

Pratello - Lombardia / cl 75 € 15,00
Brillanti riflessi cerasuoli, profumo intenso di fiore di mandorla, cedro e lampone



BEVANDE

Caffetteria

Caffè espresso	€ 2,00
Decaffeinato	€ 2,00
Caffè d'orzo	€ 2,50
Caffè al ginseng	€ 2,50
Caffè corretto	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00
Thè caldo e altri infusi	€ 2,50

Alcolici

Limoncello, Liquirizia, Mirto	€ 3,50
Amaro del Capo, Montenegro, Nocino, Jegermeister	€ 4,00
Rhum, Whisky, Cognac e Grappe pregiate	€ 7,00
Cognac XO	€ 12,00

Cocktail analcolici

1 🍹 Fruit Punch	€ 5,00
(succo d'Arancia - succo di Limone - Soda - sciroppo di Granatina - Ananas)	
2 🍹 Virgin Mojito	€ 5,00
(Soda - succo di Lime - Zucchero di Canna - foglie di Menta)	

Cocktail alcolici

1 🍹 Spritz Aperol o Campari	€ 5,00
(Aperol o Campari - Spumante Brut - Soda)	
2 🍹 Negroni	€ 7,00
(Campari - Vermouth rosso - Gin)	
3 🍹 Negroni sbagliato	€ 7,00
(Campari - Vermouth rosso - Spumante Bruit)	
4 🍹 Americano	€ 7,00
(Campari - Vermouth rosso - Soda)	
5 🍹 Mimosa	€ 7,00
(Spumante Bruit - succo d'Arancia)	
6 🍹 Daiquiri	€ 7,00
(Rum bianco - succo di Limone o Lime - sciroppo di Zucchero)	
7 🍹 Margarita	€ 7,00
(Tequila- Triple sec - succo di Lime)	
8 🍹 Tequila Sunrise	€ 7,00
(Tequila- succo d'Arancia - granatina)	
9 🍹 Mojito	€ 7,00
(Rum bianco - succo di Lime - Zucchero di Canna - foglie di Menta)	
10 🍹 Gin Tonic	€ 7,00
(Gin - Tonic)	