



SSS

# AL CAVALLINO BIANCO

*cucina del mare e della terra*

*Da oltre 60 anni, Al Cavallino Bianco accogliamo i nostri ospiti con calore e ottimo cibo. Le proposte rimarcano la storia gastronomica italiana e si legano alla nostra passione per la dieta mediterranea. La nostra cucina prende vita da sapori antichi, rivissuti con riguardo e un pizzico di fantasia. E' da un'attenta scelta di elementi che, combinati fra loro, creano un'esperienza memorabile.*

*Il menù 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. 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.*

*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.** 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 tra parentesi al seguito delle pietanze indicano gli allergeni**

*Le pietanze senza glutine verranno servite in piatti dal bordo colorato e le pizze in piatti verdi*

**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**



## PIZZE

### Le Speciali

Disco volante (pom, mozz, uovo, funghi, carciofini (**), salame piccante) (1,3,7)	€ 12,00
Della casa (Pomodoro, bufala dop e porcini (**)) (1,7)	€ 10,00
Porcini (**) (pom, mozz, funghi porcini) (1,7)	€ 10,00
Ai frutti di mare (pom, polipo, cozze e vongole) (1,14)	€ 11,00
Saporita (bufala dop, salsiccia, friarielli e olio tartufato) (1,7)	€ 9,50
Barone (pomodorini, bufala dop, melanzane, salame piccante, salsiccia e grana) (1,7)	€ 9,50
Buongustaia (pom, mozz., rucola, speck, grana a scaglie e olio tartufato) (1,7)	€ 9,50
Margheritissima (pom mozz., pomodorini, bufala dop, basilico, grana a scaglie) (1,7)	€ 9,00
Amatriciana (pom, guanciale, pecorino all'uscita) (1,7)	€ 9,00
Alla Gricia (mozz, guanciale, pecorino all'uscita) (1,7)	€ 9,00
Cavallino (pom, mozz, cotto, salsiccia, wurstel, olive, funghi) (1,7)	€ 8,00
Bufala (pom, bufala dop e basilico) (1,7)	€ 8,00
Lardo di Colonnata (mozz., lardo e rucola) (1,7)	€ 8,00
Calzone farcito (pom, mozz, cotto, funghi, carciofini (**)) (1,7)	€ 7,50
Calzone napoli (pom, mozz, cotto) (1,7)	€ 7,00
Calzone siciliano (pom, mozz, salame piccante) (1,7)	€ 7,00

#### **+AGGIUNTA SU PIZZA**

Frutti di mare, gamberetti	€ 6,00
tartufo nero porcini <b>(2)</b>	€ 5,00
Crema tartufata, e patatine fritte <b>(1)</b>	€ 3,00
Salumi, Verdure miste, Mozzarella di bufala <b>(7)</b>	€ 2,50
Salsiccia, acciughe, friarielli, gorgonzola, grana, ricotta e tonno <b>(4, 7)</b>	€ 2,00
Carciofini, prosciutto cotto, funghi, mozzarella, pomodorini, scamorza, stracchino e wurstel <b>(7)</b>	€ 1,50

Tutte le nostre pizze possono essere cucinate: Δ senza glutine Δ impasto integrale **(+ € 2.00)**

Le pizze senza glutine verranno servite in piatti verdi, se da asporto in cartone colorato.

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



## PIZZE

### Le Classiche

Funghi (pom, mozz., funghi freschi) (1,7)	€ 8,00
Vegetariana (pom, mozz, zucchine, melanzane grigliate, trevigiano) (1,7)	€ 8,00
4 formaggi (bianca) (1.7)	€ 8,00
Trevigiana (pom , mozz, trevigiano, pancetta) (1,7)	€ 7,50
Calabrese (pom, mozz., acciughe, capperi, olive nere, origano, salsiccia piccante) (1,4,7)	€ 7,50
Salsiccia e friarielli (bianca) (1.7)	€ 7,50
4 stagioni (pom, mozz., cotto, funghi, corciofini (**), salsiccia) (1,7)	€ 7,50
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, corciofini (**)) (1,7)	€ 7,00
Prosciutto crudo (pom, mozz) (1,7)	€ 7,00
Parmigiana (pom, mozz, melanzane e grana) (1,7)	€ 7,00
Siciliana (pom, mozz., acciughe, capperi, olive nere, origano) (1,4,7)	€ 6,50
Pugliese (pom, mozz., cipolla, olive, capperi) (1,7)	€ 6,50
Napoli (pom, mozz., acciughe, origano) (1,4,7)	€ 6,50
Romana (pom, mozz., capperi, acciughe, origano) (1,4,7)	€ 6,50
Piada più crudo (1)	€ 5,00
Margherita (pom, mozz.) (1,7)	€ 5,50
Pizza rossa (1)	€ 4,50
Marinara (pom, origano, aglio) (1)	€ 4,50
Piada olio extravergine e rosmarino, bianca, rossa (1.7)	€ 3,00

#### **+AGGIUNTA SU PIZZA**

Frutti di mare, gamberetti	€ 6,00
tartufo nero porcini (2)	€ 5,00
Crema tartufata, e patatine fritte (1)	€ 3,00
Salumi, Verdure miste, Mozzarella di bufala (7)	€ 2,50
Salsiccia, acciughe, friarielli, gorgonzola, grana, ricotta e tonno (4, 7)	€ 2,00
Carciofini, prosciutto cotto, funghi, mozzarella, pomodorini, scamorza, stracchino e würstel (7)	€ 1,50



Tutte le nostre pizze possono essere cucinate: Δ senza glutine Δ impasto integrale (+ € 2.00)

Le pizze senza glutine verranno servite in piatti verdi, se da asporto in cartone colorato.

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



## CONTORNI

Funghi porcini saltati in padella 	€ 11,00
Verdure miste al vapore 	€ 5,50
Verdure miste alla griglia 	€ 6,50
Patate fritte 	€ 5,00
Patate al forno 	€ 4,00
Insalata assortita di stagione 	€ 4,00

## PROPOSTE DALL'ORTO

<b>Marina</b> (Insalata mista, Gamberi al vapore, Pomodori, Cipolla di Tropea, Sedano, Basilico) (2)	€ 11,00
<b>Scilla e Cariddi</b> (Insalata mista, Pomodori, Bufala, Acciughe, Olive) (4,7)	€ 10,00
<b>Fantasia</b> (Insalata mista, Pomodori, Bufala, Tonno, Olive) (4,7)	€ 10,00
<b>Dell'Orto e del Bosco</b> (Insalata mista, Rucola, Pomodorini, Mais, Carote, Funghi freschi) 	€ 8,00
<b>Dei due Mondi</b> (Fagiolini, Pomodorini, Fagioli, Cipolla di Tropea, Carciofi) 	€ 8,00

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

 PIATTO VEGANO



## DOLCEZZE

Zuppa inglese (1,3,7)	€ 5,50
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)	€ 5,50
Tiramisù (1,3,7)	€ 5,00
Mascarpone (1,3,7)	€ 5,00
Torte del giorno (mele, tenerina, ecc) (1,3,7,8)	€ 6,50
Coppa gelato (1,3,7)	€ 5,00
Prugne big size con sciroppo	€ 5,00
Insalata di frutta	€ 5,00
Sorbetto limone o caffè	€ 3,50

### **E per i bambini ...**

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

## **E in più il Carrello dei dolci al cucchiaino**

### **Aggiunte**

Assenzio +€ 7,00

Grand Marnier + € 3,50

Rum , Brandy o Vodka + € 3,00

Frutti di bosco o gelato + € 2,00

Affogato caffè + € 2,00



## BEVANDE

Coca Cola in bottiglia	€ 5.00
Coca Cola alla spina <small>media</small>	€ 3.50
Coca Cola alla spina <small>piccola</small>	€ 2.50
Coca Cola (bottiglia 33 cl - light, zero)	€ 2.50
Fanta barattolo	€ 2.50
Acqua minerale 0.75 lt	€ 2.00
Acqua minerale 1/2 lt (in plastica)	€ 1.50

### Birra alla spina

Piccola cl 20	€ 3.50
Media cl 40	€ 5.00
Caraffa 1 lt	€ 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
Sangiovese (Emilia Romagna)	
Lt 1/4	€ 3.50
Lt 1/2	€ 6.00
Lt 1	€ 10.00

### Bollicine

#### Franciacorta Curvee Brut Docg

Bellavista - Lombardia/ cl 75 € 80,00  
*Grazia e leggerezza dallo stile unico*

#### Franciacorta Saten Extra Dry Docg

Le Marchesine . Lombardia/ cl 75 € 42,00  
*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*

#### Franciacorta Brut Docg

Le Marchesine - Lombardia / cl 75 € 40,00  
*Uve Chardonnay Pinot bianco e nero, vendemmia a mano, colore brillante, perlage finissimo e profumo di frutti esotici, zenzero e fiori sambuco*

#### Prosecco Valdobbiadene Docg Extra Dry

Bortolomiol - Veneto / cl 75 € 24,00  
*Millesimato, spuma intensa di piacevole morbidezza*

#### Prosecco Valdobbiadene Docg Brut

Bortolomiol - Veneto / cl 75 € 24,00  
*Millesimato, buon perlage, al naso sentore di lieviti, in bocca fresco e leggero con discreta persistenza*

#### Pignoletto Frizzante Doc

Cantina Riosto - Emilia / cl 75 € 18,00  
*Profumi delicati, gusto fresco secco e armonico*

#### Pignoletto Frizzante Doc

Maranesi- Emilia / cl 75 € 18,00  
*Perlage fine, intenso profumo di fiori bianchi e pera, fresco e piacevole*



## BEVANDE

### Vini bianchi

#### Verdicchio Riserva

Umani Ronchi - Marche / cl 75 € 29,00  
*Gusto aromatico sapido e persistente*

#### Gewürztraminer Doc

Zemmer - Alto Adige / cl 75 € 23,00  
*Fruttato, note erbacee che ricordano fiori secchi e petali di rosa*

#### Muller Thurgau Doc

Zemmer - Alto Adige / cl 75 € 22,00  
*Strutturato con profumi intensi, note di pesca bianca*

#### Arneis Anterisio Docg

Cascina Chicco - Piemonte / cl 75 € 20,00  
*Profumo molto intenso e persistente con sentori di albicocca e mela*

#### Lugana Bio Doc

Pratello - Lombardia / cl 75 € 20,00  
*Sensazione floreali e fruttate di bacche di ginepro e mela golden*

#### Ribolla Gialla Doc

Buttussi - Friuli / cl 75 € 20,00  
*Asciutto, armonioso e fresco dal profumo secco caratteristiche marcate*

#### Greco di Tufo Docg

Torre Vigne - Campania / cl 75 € 18,00  
*Gusto pieno e deciso, note che ricordano la mandorla, i fiori e gli agrumi*

#### Falanghina del Sannio Doc

Torre Vigne - Campania / cl 75 € 17,00  
*Sentori di fiori bianchi e frutta esotica matura*

### Vini rossi

#### Lagrein Dunk Doc

Girlan - Alto Adige / cl 75 € 28,00  
*Colore rosso granato scuro, morbido con sentori di sottobosco e terra umida*

#### Chianti Classico Docg

Carpineto - Toscana / cl 75 € 25,00  
*Rosso rubino e sapori di frutti rossi, strutturato, profumi intensi di fiori e erbe*

#### Cabernet Sauvignon Doc

Podere Riosto - Emilia / cl 75 € 22,00  
*Profumo persistente ed intenso di frutti rossi. Perfetto per carni rosse*

#### Sangiovese Sup Sasseto Doc

Villa Bagnolo - Romagna / cl 75 € 18,00  
*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 € 18,00  
*Colore rosso rubino intenso e brillanti note di frutta*





## BEVANDE

### Caffetteria

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

### Alcolici

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

### Cocktail analcolici

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

### Cocktail alcolici

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