

# NONNA CARDITO

CUCINA ITALIANA



## MENU

Restaurant du groupe Cardito Village  
Suivez-nous sur les réseaux  
@carditovillagegroup



[www.carditovillagegroup.com](http://www.carditovillagegroup.com)



### **Sur la route de Cardito...**

Cardito, c'est avant tout une histoire di famiglia !

Le Groupe porte le nom du village italien d'où vient Riccardo, le grand-père de Maxence Verrecchia, notre fondateur. Patriarche d'une famille d'entrepreneurs et arrivé en France en 1932, ses valeurs étaient portées sur la famille, le partage et l'optimisme qui sont devenus nos principes de cœur.

Maxence souhaite créer des lieux de vie à l'image de Riccardo, s'adaptant au rythme des journées, offrant une cuisine généreuse et iconique à prix juste. Le but est d'inviter chaque client à voyager en Italie grâce à un décor rappelant les codes et l'art de vivre à l'italienne.

Régalez-vous avec notre cuisine traditionnelle et réconfortante grâce à nos cuisiniers 100% italiens et des produits sélectionnés avec soin pour vous faire vivre l'expérience Cardito Village !

# COCKTAILS

## SPRITZ

### Bombay Spritz 14€

Gin Bombay Sapphire, Martini Riserva Bitter, Fever-Tree tonic, sirop de miel, jus de citron jaune

### Cardito Spritz 9€

Martini Fiero, Prosecco, eau pétillante

### Limoncello Spritz 12€

Limoncello, sucre de canne, Prosecco, eau pétillante

### Hugo Spritz 14€

Liqueur de fleur de sureau St-Germain, Prosecco, eau pétillante

### Mandarine Spritz 11€

Liqueur de mandarine Amarisiciliani, sucre de canne, Prosecco, eau pétillante

### Classico Spritz 9€

Aperol, Prosecco, eau pétillante

## SANS ALCOOLS - 10€

### Mocktail Vibrante

Martini Vibrante, Fever-Tree tonic, sirop de fleur de sureau, jus de citron jaune

### Floreale Mule

Martini Floreale, Fever-Tree ginger, jus de citron vert, purée de framboise

### Virgin Spritz

Venezio Spritz, eau pétillante, orange

### Feel Good

Martini Floreale, sirop de fleur de sureau, jus de citron, purée de fruit de la passion

### Vivace Vivace

Martini Vibrante, jus de pamplemousse, fruit de la passion, Ginger beer

## LES CLASSIQUES

### Bellini 11€

Prosecco, purée de pêche blanche

### Gin Tonic 12€

Gin Bombay Sapphire, Fever-Tree tonic, citron vert

### Negroni 12€

Gin Bombay Sapphire, Martini Rosso, Martini Riserva Bitter

### Mojito 12€

Bacardi 4 ans, sirop de sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

## LES SIGNATURES

### Porn Star Martini 12€

Vodka Grey Goose, purée de fruits de la passion, sirop de vanille, jus de citron

### Carribbean Mule 14€

Bacardi 4 ans, ginger ale, angostura bitters, Citron vert

### Bourbon Renewal 12€

Bourbon Angel's Envy, jus de citron jaune, Crème de cassis, sirop de sucre

### Easy Easy 13€

Bourbon Angel's Envy, sirop de sucre, jus de citron jaune, Fino sherry, angostura bitter orange

### Cover Club 13€

Bombay Bramble, jus de citron jaune, sirop de sucre, blanc d'œuf

### Paloma 13€

Patron Silver, jus de citron vert, soda pamplemousse

*Prix en Euros, taxes et service compris. Chèques non acceptés.*

*(v) : végétarien*

*Vous êtes allergique? N'hésitez pas à demander notre liste d'allergènes à un membre de La Squadra*

# À PARTAGER

## Prosciutto Addobbo

15€

Belles tranches de jambon cru 24 mois

## Ghiottone

22€

Sélection de charcuterie italienne, burratina 100g, olives noires Lecchino, tomates datterino, parmigiano reggiano AOP

# ENTRATA A CARDITO

## Parmigiana (v)

7€

Aubergines frites selon la tradition, sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella di bufala DOP, parmigiano reggiano AOP, basilic frais

## Orata

9€

Carpaccio de dorade, fruits de la passion, jeunes pousses, fleurs de câpres, zeste de lime, noisettes

## Crochè (v)

8€

Croquette de pomme de terre, mozzarella fior di latte, sauce tomate San Marzano DOP, jeunes pousses à la crème balsamique di Modena DOP

## Gamberoni

13€

Belles gambas croustillantes en panure de basilic, caviar d'aubergines condimenté à la tomate, persil et ail, pesto de basilic

## Mozzarella in carrozza (v)

12€

Burrata crémeuse façon « croque-monsieur » à la truffe, panée et frite, salade de saison à la crème de balsamique

## Burrata (v)

10€

Belle burrata des Pouilles 100g, salade de mâche au parmesan, mandarine di Sorrento, potiron grillé, noisettes

## Carpaccio

13€

Fines tranches de bœuf, sauce vierge à l'italienne, parmesan en deux textures, perles de vinaigre balsamique, roquette

*Prix en Euros, taxes et service compris. Chèques non acceptés.*

*(v) : végétarien*

*Vous êtes allergique? N'hésitez pas à demander notre liste d'allergènes à un membre de La Squadra*

# INSALATA

## L'éternelle Cesare

17€

Cœur de romaine, poulet frit en fine chapelure japonaise, copeaux de parmigiano reggiano AOP, œuf mollet, pain croustillant, sauce onctueuse aux anchois

## Insalata Pere (v)

16€

Cœur de romaine, cerneaux de noix, gorgozola Dolce DOP, poires et figues fraîches, crème de balsamique tomates séchées

# PASTA & RISO IN CASA

*Nos pâtes et ravioli sont fabriqués par nos mains et dans nos cuisines*

## La Cardita (v)

26€

Tonnarelli fraîches à la crème de truffe, roulées dans une meule de Grana Padano AOP flambée au cognac

## Pomodoro (v)

14€

Tonnarelli fraîches, sauce tomate basilic, cœur de burrata des Pouilles, tomates fraîches, basilic frais

## Tartufo (v)

22€

Rigatoni fraîches « follement truffe », crème truffée, champignons à la truffe (8%)

## Bolognese

15€

Rigatoni fraîches au ragoût de bœuf et sauce tomate San Marzano DOP, oignons, carottes

## Ravioli (v)

19€

Beaux ravioli à la mozzarella di bufala DOP et ricotta de vache, arôme de truffe blanche, pesto de ciboulette, copeaux de parmesan

## Salmone

17€

Ravioli au saumon fumé, aneth, lime, bisque de langoustine crémée, algues de la mer

## La Norma (v)

15€

Rigatoni fraîches à l'aubergine frite et à la scamorza, sauce tomate basilic, pignons de pin torréfiés

## Vongole

18€

Tonnarelli fraîches, palourdes cuites au vin blanc, jus épicé, boutargue de mullet

## Manzo

16€

Risotto à la bresaola de bœuf, taleggio roquette

*Prix en Euros, taxes et service compris. Chèques non acceptés.*

*(v) : végétarien*

*Vous êtes allergique? N'hésitez pas à demander notre liste d'allergènes à un membre de La Squadra*

# CARNI & PESCI

## Burger

19€

Pain à burger, steak haché de bœuf 120G , marmelade de tomates, burrata crémeuse, tomates séchées, roquette, frites faites maison au parmesan

## Orata

18€

Filet de dorade royale rôtie, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, crème acidulée aux œufs de harengs fumés, aneth et fenouil croquant

## Tartare à l'italienne

24€

Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau, tomates séchées, olives noires Lecchino, câpres, frites fraîches maison

## La Milanaise

19€

Escalope de noix de veau à la milanaise, rigatoni fraîches à la sauce tomate basilic

## Tagliata di manzo

32€

Faux filet de bœuf tranché, roquette et parmesan, sauce au poivre, pomme de terre à l'huile d'olive

# PIZZERIE

*Notre pizzaïolo pétrit sa propre pâte à pizza à partir de la farine Petra*

<b>Margherita (v)</b>	<b>13€</b>
Mozzarella fior di latte, sauce tomate San Marzano DOP, basilic frais, origan	
<b>Bufalina (v)</b>	<b>16€</b>
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella di bufala 125g, basilic frais, origan	
<b>Pistacchio</b>	<b>22€</b>
Mortadelle Massima IGP, mozzarella fior di latte, ricotta de vache, pistaches torréfiées, tomates confites	
<b>Norma</b>	<b>15€</b>
Aubergines frites, mozzarella fior di latte, sauce tomate San Marzano DOP, ricotta salée, tomates cerises	
<b>Burrata</b>	<b>22€</b>
Belle burrata 100g crémeuse des Pouilles, sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon cru Addobbo 24 mois, basilic	
<b>Calabrisella</b>	<b>18€</b>
'Nduja di Spilinga, sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, spianata au piment, oignons rouges, poivrons au four	
<b>Legumi (v)</b>	<b>16€</b>
Aubergines et courgettes, sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, poivrons confits	
<b>Formaggio (v)</b>	<b>17€</b>
Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, taleggio DOP, ricotta de vache, croquant de parmesan	
<b>Salmone</b>	<b>16€</b>
Saumon fumé, mozzarella fior di latte, sauce crémeuse de ricotta à l'aneth,, citron vert	
<b>Regina</b>	<b>17€</b>
Mozzarella fior di latte, sauce tomate San Marzano DOP, jambon cuit, champignons	
<b>Tartufo (v)</b>	<b>22€</b>
Cœur de burrata des Pouilles, carpaccio de truffe, mozzarella fior di latte, arôme de truffe	
<b>Divina</b>	<b>17€</b>
Mozzarella fior di latte, thon Delfino, tomates cerises, roquette, copeaux de parmesan	

*Prix en Euros, taxes et service compris. Chèques non acceptés.*

*(v) : végétarien*

*Vous êtes allergique? N'hésitez pas à demander notre liste d'allergènes à un membre de La Squadra*

# CARDITO FINALE

<b>Tire-moi vers le haut !</b>	<b>10€</b>
Tiramisu à la crème légère de mascarpone, biscuits imbibés au café « Maison Coutume »	
<b>Profiteroles</b>	<b>9€</b>
Chou farcis d'une crème mascarpone vanillée, sauce chaude au chocolat, glace à la vanille Bourbon	
<b>Cannolo sicilien glacé</b>	<b>7€</b>
Farcis d'une glace stracciatella, éclats de pistache	
<b>Pavlova</b>	<b>8€</b>
Meringue fondante, crème montée vanillée, poires confites	
<b>Torta della nonna</b>	<b>8€</b>
Tartelette à la crème pâtissière, pignons de pin, saupoudrée de sucre glace, sorbet citron	
<b>Crème brûlée</b>	<b>7€</b>
Crème cuite à la pistache, sucre caramélisé	
<b>Il divino... cioccolato</b>	<b>11€</b>
Cœur coulant au chocolat, crème anglaise, glace à la vanille bourbon	
<b>« Caffè » Goloso</b>	<b>13€</b>
Café ristretto « Maison Coutume », déclinaison dolci fatti in casa	

*Prix en Euros, taxes et service compris. Chèques non acceptés.*

*(v) : végétarien*

*Vous êtes allergique? N'hésitez pas à demander notre liste d'allergènes à un membre de La Squadra*

# MENÙ PER BAMBINI

(jusqu'à 10 ans)

**14€**

Rigatoni fraîches, sauce tomate San Marzano DOP

ou

Pizza bambini Margherita

ou

Filet de dorade, écrasé de pomme de terre

----

Coulant chocolat

ou

Profiterole

# BRUNCH DOMENICALE

(de 11h00 à 14h30 - uniquement le dimanche)

**35€**

Sélection de charcuterie italienne :

Jambon cru Addobbo 24 mois, mortadelle Massima IGP

Œufs Bénédicte au saumon fumé

ou

Toast d'avocat et saumon fumé

Tartine, beurre, confiture

Viennoiserie (croissant ou pain au chocolat)

Jus d'orange frais

Café, cappuccino, café allongé, sélection de thés et infusions « Maison Coutume », chocolat chaud « Valrhona »

# PRIMA COLAZIONE

**De 8h00 à 11h30**

**5€**

Café, cappuccino, café allongé, sélection de thés et infusions « Maison Coutume », viennoiserie  
(supplément 1€ chocolat chaud « Valrhona »)

**8€**

Café, cappuccino, café allongé, sélection de thés et infusions « Maison Coutume », viennoiserie, jus  
d'orange frais  
(supplément 1€ chocolat chaud « Valrhona »)

*Prix en Euros, taxes et service compris. Chèques non acceptés.*

*(v) : végétarien*

*Vous êtes allergique? N'hésitez pas à demander notre liste d'allergènes à un membre de La Squadra*

# APÉRITIFS

Martini rosso 14,4% - 5 cl	6€
Martini bianco 14,4% - 5 cl	6€
Ricard 45% - 2 cl	6€
Campari 25% - 5 cl	6€
Kir pêche, mûre ou cassis - 10 cl	9€
Prosecco millésimé pêche, mûre ou cassis - 10 cl	9€

# LIQUEURS ET DIGESTIFS

	4 cl	70 cl
Liqueur au citron Amarisiciliani 28%	7€	79€
Liqueur à la mandarine Amarisiciliani 28%	7€	79€
Liqueur à la figue de barbarie Amarisiciliani 28%	7€	79€
Cognac Rémy Martin VSOP 40%	13€	
Amaro del Capo 35%	8€	
Get 27 17,9%	8€	
Vodka Grey Goose originale 40%	9€	
Whisky Lagavulin 16 ans 43%	16€	
Whisky Nikka Days 40%	12€	

# CHAMPAGNES, PROSECCO ET LAMBRUSCO

	12,5 cl	75 cl
<b>CHAMPAGNES</b>		
Jean-Noël HATON BRUT RESERVE	12€	65€
R de RUINART BRUT	24€	125€
RUINART BLANC DE BLANC		220€
RUINART ROSÉ		195€
<b>PROSECCO</b>		
PROSECCO Millesime BRUT TREVISO	8€	36€
PARTICOLARE ROSÉ	9€	45€
<b>LAMBRUSCO</b>		
LAMBRUSCO GRASPAROSSA		29€

Prix en Euros, taxes et service compris. Chèques non acceptés.  
(v) : végétarien

Vous êtes allergique? N'hésitez pas à demander notre liste d'allergènes à un membre de La Squadra

# BIÈRES BOUTEILLES

	33cl
Bière Italienne Blonde Ale non filtrée pasteurisée 5,2%	8€
Bière Ipa 5,9%	8€
Bière Red Ale 5,9%	8€
Bière Peroni Nastro Azzurro 5,1%	8€

# BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Bière Moretti Blonde Originale 4,6%	6€	9€
Bière Gallia Nouveau Western (WEST IPA) 6%	6€	9€
Bière Ciney Blonde 7%	6€	9€

# EAUX, SOFT & JUS

Eau plate/gazeuse San Benedetto - 75 cl	6€
Eau plate/gazeuse San Benedetto - 50 cl	5€
Eau gazeuse Perrier - 33 cl	4,5€
Supplément sirop Monin : Menthe, Grenadine, Pêche	1€
Coca-cola, Coca-cola sans sucre - 33 cl	5€
Orangina - 25 cl	5€
Fuze Tea Pêche - 25 cl	5€
Boissons gazéifiées Tomarchio <b>BIO</b> - 27,5cl	6€
<i>Limonata citron de Syracuse IGP, Mandarine tardive Ciaculli, Chinotto, Orange sanguine de Sicile IGP</i>	
Thé glacé Tomarchio <b>BIO</b> - 27,5 cl	7€
<i>Pêche melon, citron mandarine</i>	
Jus d'orange, jus de pomme, jus de poire Achillea <b>BIO</b> - 20 cl	5,5€
Nectar poire ou abricot Achillea <b>BIO</b> - 20 cl	5,5€
Jus pressé frais orange ou citron - 15 cl	6€
Jus minute pressé à froid : carotte et gingembre, carotte pomme et gingembre	8€

Prix en Euros, taxes et service compris. Chèques non acceptés.  
(v) : végétarien

Vous êtes allergique? N'hésitez pas à demander notre liste d'allergènes à un membre de La Squadra

# CAFFETTERIA

Café ristretto, expresso « Maison Coutume »	2,9€
Double expresso « Maison Coutume »	4,2€
Décaféiné « Maison Coutume »	3,2€
Café allongé « Maison Coutume »	4,5€
Café noisette « Maison Coutume »	3,5€
Cappuccino	5€
Chocolat chaud « Valrhona »	6€
Chai Latte « Maison Coutume »	5€
Thés verts <b>BIO</b> « Maison Coutume » - Nature Jade Cloud, Jasmin, Matcha Super green	5€
Thés noirs <b>BIO</b> « Maison Coutume » - Earl Grey, English Breakfast	5€
Infusions « Maison Coutume » - Hibiscus, Ginger, Chamomile, Healer	5€

*Prix en Euros, taxes et service compris. Chèques non acceptés.  
(v) : végétarien*

*Vous êtes allergique? N'hésitez pas à demander notre liste d'allergènes à un membre de La Squadra*