

NONNA CARDITO

CUCINA ITALIANA



MENU

Gusta l'Eleganza

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



www.carditovillagegroup.com

CASA CARDITO
NEUILLY-SUR-SEINE

CAFFÈ CARDITO
CLAMART



Sur la route de Cardito

Cardito Village, c'est avant tout une histoire familiale.

Notre groupe tire son appellation du village italien d'origine de Riccardo, le grand-père visionnaire de Maxence Verrecchia, notre fondateur. Débarqué en France en 1932, patriarche d'une lignée d'entrepreneurs, il a légué des valeurs fondamentales axées sur la famille, le partage et l'optimisme, devenant ainsi les piliers de notre entreprise.

Maxence aspire à modeler des espaces de vie dignes de l'héritage de Riccardo, s'harmonisant avec le rythme des journées, proposant une cuisine généreuse et emblématique à des tarifs empreints d'équité.

L'objectif ultime est d'inviter chaque client à un voyage en Italie à travers un décor raffiné rappelant les codes et l'art de vivre à l'italienne.

Notre Chef Exécutif Federico Schiavon et sa brigade créative et passionnée élaborent une carte diversifiée, mettant en valeur chaque ingrédient et mariage de saveurs pour émerveiller vos papilles. Nos pizzas, pâtes et raviolis sont entièrement faits à la main avec amour. Chaque recette est préparée sur place pour vous offrir l'excellence.

Réjouissez-vous avec notre cuisine traditionnelle et réconfortante et dégustez des mets sublimes par des produits d'exception soigneusement sélectionnés chez nos producteurs partenaires.

Cardito Village, c'est bien plus que des restaurants, c'est une expérience gastronomique inoubliable.



SPRITZ

Campari Spritz - 9

Campari, Prosecco, eau pétillante

Fiero Spritz - 9

Martini Fiero, Prosecco, eau pétillante

Limoncello Spritz - 12

Limoncello, sucre de canne, Prosecco, eau pétillante

Mandarine Spritz - 12

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

Aperol Spritz - 9

Aperol, Prosecco, eau pétillante

Virgin Spritz - 9

Venezio Spritz, eau pétillante, orange

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

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

CLASSIQUES



Bellini - 11

Prosecco, purée de pêche blanche

Gin Tonic - 12

Gin Bombay Sapphire, Fever-Tree tonic, citron vert

Negroni - 12

Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini Riserva Bitter

Mojito - 13

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

Caribbean 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

Italian 75 - 13

Gin Bombay Sapphire, Citron jaune, sucre, top Prosecco

Italian Margarita - 13

Patron Silver, Campari, Citron vert, Sirop de sucre

Basil Smash - 13

Gin Bombay Sapphire, Citron jaune, Sucre, feuilles de basilic



St-Germain Spritz - 12

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

Cardito Spritz - 13

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

Nonna Spritz - 13

Liqueur de fleur de sureau St-Germain, Campari, purée framboise, Prosecco, eau pétillante

Casa Spritz - 12

Liqueur de fleur de sureau St-Germain, Prosecco, Tonic Pamplemousse

A partager

Prosciutto di Parma et melon*	15
Arancini d'aubergines, scamorza, sauce pimentée (v)	7
Sélection de charcuteries et fromages italiens*	22
Bruschetta, concassé de tomates fraîches et mozzarella di bufala (v)	8
Calamars frits, sauce tartare	12

Antipasti

Vitello Tonnato - fines tranches de veau, sauce piémontaise	14
Carpaccio de daurade, céleri branche, citron vert et baies roses	9
Salade de poulpe, pommes grenailles et tomates datterino*	14
Carpaccio de boeuf, pesto de roquette et copeaux de parmesan	12
Burratina 100g et salade de tomates anciennes (v)	10
Croque-Monsieur façon Mozzarella in carrozza à la truffe (v)	12



Nos pâtes et ravioli sont fabriqués par nos soins chaque jour

« La Cardita » - Tonnarelli à la crème de truffe roulées dans une meule de Grana Padano AOP, flambées au cognac (v)	26
Tonnarelli sauce tomate, datterino rôties au four et basilic (v)	14
Rigatoni à l'amatriciana, sauce tomate, oignons, guanciale grillé	16
Lasagne à la bolognaise	17
Ravioli de ricotta et basilic, bisque et tartare de langoustine	19
Tonnarelli alle vongole	19
Tonnarelli au thon, poivrons, oignons rouges et olives	16



Salade César	17
Parmigiana (v)	15
Burger de boeuf charolais 150g, ketchup maison, oignons rouges confits, salade de chêne, scamorza fumé, frites	21
Filet de daurade rôti au four, pommes de terre, tomates datterino et origan	24
Noix de veau à la milanaise, salade de chêne et pommes grenailles au romarin	20
Tartare de boeuf, tomates séchées, olives noires, câpres et frites	22



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

Margherita (v) Mozzarella fior di latte, sauce tomate San Marzano DOP, basilic frais, origan	12
Napoli (v) Sauce tomate San Marzano DOP, filet d'anchois Cetara, origan, ail	15
Pistacchio Mortadelle Massima IGP, mozzarella fior di latte, ricotta de vache, pistaches torréfiées, tomates confites	19
Calzone Mozzarella fior di latte, sauce tomate San Marzano DOP, jambon cuit, champignons et oeuf	17
Burrata Belle burrata 100g crémeuse des Pouilles, sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon cru Addobbo 24 mois, basilic	20
Calabrisella 'Nduja di Spilinga, sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, spianata au piment, oignons rouges de Tropea IGP, poivrons rouges	18
Legumi (v) Aubergines et courgettes, sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, tomates datterino	15
Formaggio (v) Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, taleggio DOP, ricotta de vache, croquant de parmesan	17
Salmone Saumon fumé, mozzarella fior di latte, courgettes frites, tomates cerises, citron vert	17
Regina Mozzarella fior di latte, sauce tomate San Marzano DOP, jambon cuit, champignons	17
Tartufo (v) Cœur de burrata des Pouilles, carpaccio de truffe, mozzarella fior di latte, arôme de truffe	20
Tonno Mozzarella fior di latte, thon Delfino, tomates cerises, roquette, copeaux de parmesan	17



« Cardito Paradiso » - Part de gâteau au citron, meringue et biscuit à l'huile d'olive	10
Tiramisù	9
Café Gourmand - Sélection de desserts du moment*	13
Mousse au chocolat Valhrona	8
Crème brûlée	7
Salade de fruits de saison	9
Glace / Sorbet	3,5 - 6 - 8,5

Menu per bambini

(jusqu'à 10 ans)

14€

Rigatoni fraîches, sauce tomate San Marzano DOP

ou

Pizza bambini Margherita

ou

Lieu jaune façon fish & chips, pommes grenailles

- - - -

Mousse au chocolat Valhrona

ou

Une boule de glace



Liste des allergènes
Prix en euros, taxes et service compris. Chèques non acceptés.
(v) : végétarien / (Veg) : vegan
Toutes nos viandes proviennent de l'Union européenne

Menu du jour

LUNDI AU VENDREDI
MIDI UNIQUEMENT
(HORS JOURS FÉRIÉS)

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

19.90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

24.90€

**HORS MENU*

Apéritifs



Kir pêche, mûre ou cassis - 10 cl	7
Kir royal, pêche, mûre ou cassis - 10 cl	10
Ricard 45% - 2 cl	7
Campari 25% - 8 cl	7
Martini rosso 14,4% - 8 cl	7
Martini bianco 14,4% - 8 cl	7
Whisky Jack Daniel's 40% - 4cl	10
Whisky Nikka Days 40% - 4cl	12
Whisky Monkey Shoulder 40% - 4cl	12
Vodka Grey Goose originale 40% - 4cl	12
Gin Bombay Sapphire 40% - 4cl	11
Rhum Bacardi 4 ans 40% - 4cl	12



Liqueurs et digestifs

Liqueur Amarisiciliani 28% (« limoncello », Mandarine, figue de barbarie,...) - 8cl	7
Amaretto 28% - 8cl	7
Marsala Amende 15% - 8cl	7
Grappa 40% - 4cl	7
Amaro del Capo 35% - 4cl	7
Get 27 17,9%, Get 31 24% - 8cl	7
Sambuca 38% - 4cl	7
Poire William 40% - 4cl	7
Cointreau 40% - 8cl	7
Grand Marnier 40% - 4cl	7
Cognac Rémy Martin VSOP 40% - 4cl	12
Calvados 40% - 4cl	9
Armagnac 40% - 4cl	12
Rhum Diplomatico 40% - 4cl	12
Tequila Patron 40% - 4cl	9
Bourbon Angel's Envy 43,3% - 4cl	14

Vin effervescent. prosecco & lambrusco



VIN EFFERVESCENT

	14cl	75cl
Ca Del Bosco cuvée prestige Franciacorta Edition 45	16	89

PROSECCO

Prosecco Brut Biancavigna DOC	8	36
Prosecco Rose Val D'oca DOC Millesimato	9	45

LAMBRUSCO

Ermete Medoci Lambrusco Reggiano Dolce DOC		29
Quercioli Lambrusco Reggiano Secco DOC		29



Champagnes

	14cl	75cl
Jean-Noël Haton Brut Réserve	12	75
Jean-Noël Haton Brut Blanc de Blanc	16	82
R de Ruinart Brut	22	130
Ruinart Rosé		190
Ruinart Blanc de Blanc		195

Bières bouteilles



	33cl
Bière Peroni Nastro Azzurro 5,1%	8
Bière Asahi 5%	8
Bière Peroni Nastro Azzurro sans alcool	8



Bières pressions

	25cl	50cl
Bière Moretti Blonde Originale 4,6%	5,5	9
Bière Gallia Nouveau Western (WEST IPA) 6%	6	9,5
Bière Ciney Blonde 7%	6	9,5

Gaux, softs et jus

Eau plate/gazeuse San Benedetto - 75 cl	6
Eau plate/gazeuse San Benedetto – 50 cl	5
Eau plate Abatilles - 33 cl	4,5
Eau gazeuse Perrier - 33 cl	4,5
Supplément sirop Monin : Menthe, Grenadine, Pêche	1
Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres, Coca-Cola Cherry - 33 cl	5,5
Orangina - 25 cl	5,5
Fuze Tea Pêche - 25 cl	5,5
Ginger Beer – 25 cl	5,5
Fever tree premium indian tonic water – 20 cl	5,5
Limonade – 25 cl	4,5
Boissons gazéifiées MACARIO - 27,5cl (Limonata, Aranciata Rosso, Gazzosa, Tonica, Chinotto)	5,5
Thé glacé MACARIO - 27,5 cl (Pesca, Menta)	5,5
Jus de Fruits BIO - 20cl (orange, pomme, poire, tomate, abricot)	5
Jus d'orange ou citron pressé - 15cl	5,5
Jus minute pressé à froid - Recettes du moment	8

Caffetteria

CAFÉ «MAISON COUTÛME»

Café ristretto, espresso	2,9
Double espresso	3,9
Décaféiné	2,9
Café allongé	3,2
Café crème	3,9
Café noisette	3,2
Cappuccino	5
Chai Latte	5
Thés BIO « L'Autre Thé » - Notre sélection	5
Infusions « L'Autre Thé » - Notre sélection	5
Chocolat chaud « Valrhona »	5,5

