

CASA CARDITO

CUCINA ITALIANA



MENU

Gusta l'Eleganza

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



www.carditovillagegroup.com

NONNA CARDITO
ROSNY-SOUS-BOIS

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 grandpère 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.

Cocktails



SPRITZ

Campari Spritz - 10
Campari, Prosecco, eau pétillante

Fiero Spritz - 10
Martini Fiero, Prosecco, eau pétillante

Limoncello Spritz - 13
Limoncello, sucre de canne, Prosecco, eau pétillante

Mandarine Spritz - 12
Liqueur de mandarine Amarisiciliani, sucre de canne,
Prosecco, eau pétillante

Aperol Spritz - 10
Aperol, Prosecco, eau pétillante

Virgin Spritz - 9
Venezio Spritz, eau pétillante, orange

SANS ALCOOLS - 11



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 - 12
Prosecco, purée de pêche blanche

Gin Tonic - 13
Gin Bombay Sapphire, Fever-Tree tonic, citron vert

Negroni - 13
Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini Riserva Bitter

Mojito - 14
Bacardi 4 ans, sirop de sucre de canne, citron vert,
menthe fraîche, eau gazeuse



LES SIGNATURES

Porn Star Martini - 13
Vodka Grey Goose, purée de fruits de la passion, sirop de
vanille, jus de citron

Carribbean Mule - 15
Bacardi 4 ans, ginger ale, angostura bitters, Citron vert

Bourbon Renewal - 13
Bourbon Angel's Envy, jus de citron jaune, Crème de
cassis, sirop de sucre

Italian 75 - 14
Gin Bombay Sapphire, Citron jaune, sucre, top Prosecco

Italian Margarita - 14
Patron Silver, Campari, Citron vert, Sirop de sucre

Basil Smash - 14
Gin Bombay Sapphire, Citron jaune, Sucre, feuilles de
basilic



St-Germain Spritz - 13
Liqueur de fleur de sureau St-Germain, Prosecco, eau pétillante

Cardito Spritz - 14
Liqueur de fleur de sureau St-Germain, purée de passion, Prosecco, eau pétillante

Nonna Spritz - 14
Liqueur de fleur de sureau St-Germain, Campari, purée de framboise, Prosecco, eau pétillante

Casa Spritz - 13
Liqueur de fleur de sureau St-Germain, Prosecco, Tonic Pamplemousse

A partager

Prosciutto di Parma, pain carasau, figues et sauce gorgonzola	17
Sélection de charcuteries et fromages italiens	24
Calamars frits et mayonnaise au citron	16
Trio de bruschetta - Tomates basilic, stracciatella et anchois, confitures d'oignons rouges	11

Antipasti

Vitello Tonnato - Fines tranches de veau, sauce piémontaise	16
Tartare de saumon, chou rouge mariné et gelée d'ananas	16
Burratina 100g, pappardelle à la tomate et au basilic (V)	15
Carpaccio de boeuf, émulsion de parmesan et truffes « Tuber Aestivum »	19
Parmigiana (V)	10
Assiette de légumes de saison	9
Salade «Panzanella» di tonno frais, tomates datterino et basilic	18



Nos pâtes et ravioli sont fabriqués par nos soins chaque jour

« La Cardita » - Tonnarelli à la crème de sauge roulées dans une meule de Grana Padano AOP, flambées au cognac (v)	29
Tonnarelli sauce tomate, basilic, tomates datterino rôties au four (v)	16
Tagliatelle au beurre de citron, tartare de rouget barbet et salicorne	24
Tagliatelle persillées, stracciatella et bottarga	25
Rigatoni, guanciaie, ricotta et figues	18
Ravioli culurgiones, scarola, blancs de seiche et abricot	27
Tagliatelle, beurre, parmesan et truffes (Tuber Aestivum)	38



Salade César	21
Mi-cuit de thon, crème de poivrons rôtis, julienne de poivrons jaunes et crumble d'olives aux herbes	32
Filet de boeuf pôlé, chips et crème de panais au gorgonzola	24
La vraie milanaise - Côte de veau panée 350g, chips de pommes de terre au four, salade et sauce mayonnaise au romarin	39

Pinze



L'authentique pizza romaine, croustillante et gourmande

Margherita (v)	16
Mozzarella fior di latte, sauce tomate San Marzano DOP et basilic frais	
Burrata	22
Sauce tomate San Marzano DOP au basilic, mozzarella fior di latte, burratina 100g et jambon cru Addobbo	
Pistacchio	22
Mozzarella fior di latte, tranches de mortadelle à la pistache et éclats de pistaches	
Tonno	20
Thon, mozzarella fior di latte, carpaccio d'oignons rouges et tomates cerises	
Tartufo (v)	24
Mozzarella fior di latte, carpaccio de truffe et champignons, huile de truffe blanche et copeaux de parmesan Reggiano	



« Cardito Paradiso » - Part de gâteau au citron, meringue et biscuit à l'huile d'olive	12
Tiramisù à l'assiette revisité	10
Sphère au chocolat, crumble cacao, mousse au chocolat noir, orange et menthe	12
Mousse au chocolat blanc et figues	10
Café Gourmand - Sélection de desserts du moment	14
Glace / Sorbet Grom	4/6.5/9

Menu per bambini

(jusqu'à 10 ans)

16€

Rigatoni fraîches, sauce tomate San Marzano DOP

ou

Pinsa bambini Margherita

ou

Poulet pané et frites maison

Mousse au chocolat

ou

Une boule de glace



Menu du jour

LUNDI AU VENDREDI
MIDI UNIQUEMENT
(HORS JOURS FÉRIÉS)

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
24,50€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
29,50€

Apéritifs

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

Liqueurs et digestifs

Liqueur Amarisiciliani 28% (« limoncello », Mandarine, figue de barbarie,...) - 8cl	9
Amaretto 28% - 8cl	9
Marsala Amende 15% - 8cl	9
Grappa 40% - 4cl	9
Amaro del Capo 35% - 4cl	9
Get 27 17,9%, Get 31 24% - 8cl	9
Sambuca 38% - 4cl	9
Poire William 40% - 4cl	9
Cointreau 40% - 8cl	9
Grand Marnier 40% - 4cl	9
Cognac Rémy Martin VSOP 40% - 4cl	14
Calvados 40% - 4cl	11
Armagnac 40% - 4cl	14
Rhum Diplomatico 40% - 4cl	14
Tequila Patron 40% - 4cl	11
Bourbon Angel's Envy 43,3% - 4cl	16

Vin effervescent. prosecco & lambrusco

VIN EFFERVESCENT	14cl	75cl
Ca Del Bosco cuvée prestige Franciacorta Edition 45	16	94
PROSECCO		
Prosecco Brut Biancavigna DOC	8,5	38
Prosecco Rose Val Val D'oca DOC Millesimato	9,5	48
LAMBRUSCO		
Ermete Medoci Lambrusco Reggiano Dolce DOC Quercioli		33
Lambrusco Reggiano Secco DOC		33

Champagnes

Jean-Noël Haton Brut Réserve	14cl	75cl
Jean-Noël Haton Brut Blanc de Blanc	13	79
R de Ruinart Brut	17	89
Ruinart Rosé	24	130
Ruinart Blanc de Blanc		190
		195

Bières bouteilles

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

Bières pressions

Bière Moretti Blonde Originale 4,6%	25cl	50cl
Bière Gallia Nouveau Western (WEST IPA) 6%	6	9,5
	6,5	10,5

Quand. softs et jus

Eau plate/gazeuse San Benedetto - 75 cl	7
Eau plate/gazeuse San Benedetto – 50 cl	6
Eau plate Abatilles - 33 cl	5,5
Eau gazeuse Perrier - 33 cl	5,5
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	5
Boissons gazéifiées MACARIO - 27,5cl (Limonata, Aranciata Rosso, Gazzosa, Tonica, Chinotto)	6
Thé glacé MACARIO - 27,5 cl (Pesca, Menta)	6
Jus de Fruits BIO - 20cl (orange, pomme, poire, tomate, abricot)	5,5
Jus d'orange ou citron pressé	6,5
Jus minute pressé à froid - Recettes du moment	9

Caffetteria

CAFÉ «MAISON COUTÛME»

Café ristretto, expresso	3,5
Double expresso	4,5
Décaféiné	3,5
Café allongé	3,8
Café crème	4,5
Café noisette	3,8
Cappuccino	5,5
Chai Latte	5,5
Thés BIO « L'Autre Thé » - Notre sélection	5,5
Infusions « L'Autre Thé » - Notre sélection	5,5
Chocolat chaud « Valrhona »	6

