

# CAFFÈ CARDITO

CUCINA ITALIANA



## MENU

*Gusta l'Eleganza*

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



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

**CASA CARDITO**  
NEUILLY-SUR-SEINE

**HONNA CARDITO**  
ROSNY-SOUS-BOIS



## *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 sublimés 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 - 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 - 8  
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

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

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 de passion, Prosecco, eau pétillante

Nonna Spritz - 13  
Liqueur de fleur de sureau St-Germain, Campari, purée de framboise, Prosecco, eau pétillante

Casa Spritz - 12  
Liqueur de fleur de sureau St-Germain, Prosecco, Tonic pamplemousse

## *À partager*



Arancini poireaux, scamorza et sauce pimentée	8
Calamars frits et sauce tartare	12
Prosciutto di Parma et figues rôties*	18
Ghiottone - Sélection de charcuteries et fromages italiens*	22



## *Antipasto*

Vitello Tonnato - fines tranches de veau et sauce piémontaise	14
Crème de pommes de terre, poulpe et échalote rôtie*	13
Carpaccio de boeuf, tomates séchées, olives et copeaux de parmesan	14
Champignons poêlés, oeuf et air de thym	12
Burratina 100g, tomates, oignons rouges confits, raisins secs et pignons de pin	11
Assiette de légumes de saison	10



*Nos pâtes et ravioli sont préparés par nos soins chaque jour*

<b>La Cardita</b> - Tonnarelli à la crème de sauge, roulées dans une meule de Grana Padano AOP et flambées au cognac	<b>26</b>
Tonnarelli alla carbonara	21
Rigatoni, pesto rosso de poivrons et stracciatella	16
Tonnarelli sauce tomate, basilic et tomates datterino rôties au four (v)	15
Pappardelle et champignons de saison	22
Tonnarelli, beurre au citron et tartare de bar	18
Ravioli alla norma et tomates datterino poêlées	21
Tonnarelli alle vongole	23
Rigatoni al tartufo	19



Escalope milanaise et pommes grenailles au four	23
Salade César	19
Souris d'agneau et écrasé de pommes de terre persillées	25
Salade «Panzanella» de thon frais	21
Bar, champignons, salsifis et crème de potirons	21
Pêche du jour	<b>Prix selon arrivage du jour</b>



*Nous pétrissons notre propre pâte à pizza à partir de la farine Petra*

<b>Margherita (v)</b> Mozzarella fior di latte, sauce tomate San Marzano DOP et basilic	14
<b>Napoli (v)</b> Sauce tomate San Marzano DOP, filet d'anchois Cetara, ail et origan	15
<b>Pistacchio</b> Mortadelle Massima IGP, mozzarella fior di latte, ricotta de vache, pistaches torréfiées et tomates confites	22
<b>Calzone</b> Mozzarella fior di latte, sauce tomate San Marzano DOP, jambon cuit, champignons et oeuf	18
<b>Burrata</b> Belle burrata 100g crémeuse des Pouilles, sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon cru Addobbo 24 mois et basilic	22
<b>Calabrisella</b> 'Nduja di Spilinga, sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, spianata au piment, oignons rouges de Tropea IGP et poivrons rouges	19
<b>Salmone</b> Saumon fumé, mozzarella fior di latte, courgettes frites, tomates cerises et citron vert	18
<b>Formaggio (v)</b> Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, taleggio DOP, ricotta de vache et croquant de parmesan	19
<b>Legumi (v)</b> Aubergines et courgettes, sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte et tomates datterino	17
<b>Regina</b> Mozzarella fior di latte, sauce tomate San Marzano DOP, jambon cuit et champignons	17
<b>Tartufo (v)</b> Cœur de burrata des Pouilles, carpaccio de truffe, mozzarella fior di latte et arôme de truffe	22

## Dolci

« <b>Cardito Paradiso</b> » - Part de gâteau au citron, meringue et biscuit à l'huile d'olive	10
Tiramisù	10
Café Gourmand - Sélection de desserts du moment*	14
Crème brûlée	7
Mousse au chocolat Valrhona	8
Carpaccio d'ananas et sorbet au citron vert	9

## Menu per bambini

(jusqu'à 10 ans)

14€

+

**TOUS LES MERCREDI MIDI**  
(HORS JOURS FÉRIÉS)

**Gratuit pour les enfants de moins de 6 ans**

Rigatoni fraîches et sauce tomate San Marzano DOP

ou

Pizza bambini Margherita

ou

Poulet pané et frites maison

----

Mousse au chocolat Valrhona

ou

Crème brûlée



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 DU JOUR OU PLAT DU JOUR + DESSERT\***  
22.90€

**ENTRÉE\* + PLAT DU JOUR + DESSERT\***  
28€

*\*Les entrées et desserts comprenant un astérisque ne font pas partis du Menu du Jour*

## Aperitifs

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

## Liqueurs et digestifs

Liqueur Amarisiciliani (Limoncello) 28% - 8cl	7
Amaretto 28% - 8cl	7
Marsala Amande 15% - 8cl	7
Grappa 40% - 4cl	7
Amaro del Capo 35% - 4cl	7
Get 27 17,9%	7
Get 31 24% - 8cl	7
Sambuca 38% - 4cl	7
Poire Williams 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 Diplomático 40% - 4cl	12
Tequila Patrón 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
<b>PROSECCO</b>		
Prosecco Brut Biancavigna DOC	8	36
Prosecco Rose Val D'oca DOC Millesimato	9	45
<b>LAMBRUSCO</b>		
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	120
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

## Quand softs et jus

Eau plate / Eau pétillante San Benedetto - 75cl	6
Eau plate/ Eau pétillante San Benedetto – 50cl	5
Eau plate Abatilles - 33cl	4,5
Perrier - 33cl	4,5
Supplément sirop Monin : Menthe, Grenadine, Pêche	1
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Cherry - 33cl	5,5
Orangina - 25cl	5,5
Fuze Tea Pêche - 25cl	5,5
Ginger Beer - 25cl	5,5
Fever-Tree Premium Indian Tonic Water - 20cl	5,5
Limonade - 25cl	4,5
Boissons gazéifiées Macario - 27.5cl (Limonata, Aranciata Rosso, Gazzosa, Tonica, Chinotto)	5,5
Thé glacé Macario - 27.5cl (Pêche, Menthe)	5,5
Jus de fruit Bio - 20cl (Orange, Pomme, Poire, Tomate, Abricot)	5
Jus d'orange ou citron pressé	5,5



### CAFÉ «MAISON COUTÛME»

Café ristretto, espresso	3,2
Double espresso	4,2
Café Shakerato	6
Decafféiné	3,2
Café allongé	3,5
Café crème	4,2
Café noisette	3,5
Cappuccino	5
Chai Latte	5
Thé Bio « L'Autre Thé » - Notre sélection	5
Infusions « L'Autre Thé » - Notre sélection	5
Chocolat chaud « Valhrona »	5,5

