

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 inoubliable.

Cocktails



SPRITZ

Campari Spritz - 9

Campari, Prosecco, eau pétillante

Fiero Spritz - 9

Martini Fiero, Prosecco, eau pétillante

Limoncello Spritz - 9

Limoncello, sucre de canne, Prosecco, eau pétillante

Mandarine Spritz - 10

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

Aperol Spritz - 9

Aperol, Prosecco, eau pétillante

Virgin Spritz - 7

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 - 10

Prosecco, purée de pêche blanche

Gin Tonic - 11

Gin Bombay Sapphire, Fever-Tree tonic, citron vert

Negroni - 10

Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini Riserva Bitter

Mojito - 11

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 - 12

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 - 12

Gin Bombay Sapphire, citron jaune, sucre, top Prosecco

Italian Margarita - 12

Patron Silver, Campari, citron vert, sirop de sucre

Basil Smash - 12

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

A partager



Arancini aux champignons, mozzarella fior di latte et sauce gorgonzola (v)	7
Bruschetta, concassé de tomates fraîches et mozzarella di bufala (v)	8
Prosciutto di Parma et toasts au chutney de figues*	15
Ghiottone - Sélection de charcuteries et fromages italiens*	22
Calamars frits et sauce tartare	12



Antipasti

Vitello Tonnato - fines tranches de veau et sauce piémontaise	14
Assiette de légumes de saison	9
Carpaccio de thon, mangue, tomates et cébette au gingembre*	10
Carpaccio de boeuf, pesto de roquette et copeaux de parmesan	12
Burratina 100g et caviar d'aubergines (v)	10
Croque-monsieur façon "Mozzarella in carrozza" à la truffe (v)	12



Nos pâtes et ravioli sont préparés par nos soins chaque jour

La Cardita - Tonnarelli à la crème de truffe, roulées dans une meule de Grana Padano AOP et flambées au cognac (v)	26
Tonnarelli sauce tomate, datterino rôties au four et basilic (v)	14
Rigatoni all'amatriciana, sauce tomate, oignons et guanciale grillé	16
Lasagnes à la bolognaise	17
Tonnarelli alle vongole	19
Ravioli aux champignons, sauce mascarpone, muscade et marrons	19
Tonnarelli, courgettes, tomates séchées, piment et thon frais	16



Salade César	17
Parmigiana	15
Burger de boeuf charolais 150g, ketchup maison, oignons rouges confits, salade de chêne, scamorza fumée et frites	21
Filet de bar et poireaux rôtis	22
Noix de veau à la milanaise, salade de chêne et pommes grenailles au romarin	20
Polpette de boeuf à la napolitaine et purée de pommes de terre	18

Pizzeria

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

Margherita (v) Mozzarella fior di latte, sauce tomate San Marzano DOP, basilic frais et origan	12
Napoli (v) Sauce tomate San Marzano DOP, filet d'anchois Cetara, ail et origan	15
Pistacchio Mortadelle Massima IGP, mozzarella fior di latte, ricotta de vache, pistaches torréfiées et tomates confites	19
Calzone Mozzarella fior di latte, sauce tomate San Marzano DOP, jambon cuit, champignons et oeuf	17
Burrata Burrata 100g des Pouilles, sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon cru Addobbo 24 mois et basilic	20
Calabrisella 'Nduja di Spilinga, sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, spianata au piment, oignons rouges de Tropea IGP et poivrons rouges	18
Legumi (v) Aubergines, courgettes, sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte et tomates datterino	15
Formaggio (v) Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, taleggio DOP, ricotta de vache et croquants de parmesan	17
Salmone Saumon fumé, mozzarella fior di latte, courgettes frites, tomates cerises et citron vert	17
Regina Mozzarella fior di latte, sauce tomate San Marzano DOP, jambon cuit et champignons	17
Tartufo (v) Cœur de burrata des Pouilles, carpaccio de truffe, mozzarella fior di latte et arôme de truffe	20
Tonno Mozzarella fior di latte, thon Delfino, tomates cerises, roquette et 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 Grom	3,5 - 6 - 8,5

Menu per bambini

(jusqu'à 10 ans)

14€

Rigatoni fraîches et sauce tomate San Marzano DOP

ou

Pizza bambini Margherita

ou

Lieu jaune façon fish & chips et pommes grenailles

Mousse au chocolat Valhrona

ou

Une boule de glace Grom



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

DU LUNDI AU VENDREDI
UNIQUEMENT LE MIDI
(HORS JOURS FÉRIÉS)

ENTRÉE* + PLAT DU JOUR OU PLAT DU JOUR + DESSERT*
19.90€

ENTRÉE* + PLAT DU JOUR + DESSERT*
24.90€

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

Apéritifs



Kir pêche, mûre ou cassis - 10cl	7
Kir royal, pêche, mûre ou cassis - 10cl	10
Ricard 45% - 2cl	6
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 originale 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% - 8cl	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	14
Calvados 40% - 4cl	11
Armagnac 40% - 4cl	14
Rhum Diplomático 40% - 4cl	14
Tequila Patrón 40% - 4cl	11
Bourbon Angel's Envy 43,3% - 4cl	16

Vin effervescent. prosecco & lambrusco

VIN EFFERVESCENT

Ca Del Bosco cuvée prestige Franciacorta Edition 45

14cl 75cl
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

Jean-Noël Haton Brut Réserve

14cl 75cl
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

Bière Peroni Nastro Azzurro 5,1%

33cl 8

Bière Asahi 5%

8

Bière Peroni Nastro Azzurro sans alcool

8



Bières pressions

Bière Moretti Blonde Originale 4,6%

25cl 50cl
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 / 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	4,5
Orangina - 25cl	4,5
Fuze Tea Pêche - 25cl	4,5
Ginger Beer – 25cl	4,5
Fever Tree Premium Indian Tonic Water – 20cl	4,5
Limonade – 25cl	4,5
Thé glacé Macario - 27,5cl (Pêche, Menthe)	5,5
Jus de Fruits Bio - 20cl (Orange, Pomme, Poire, Tomate, Abricot)	4,5
Jus d'orange ou citron pressé	5
Boissons gazeifiées Macario - 27,5cl (Limonata, Aranciata Rosso, Gazzosa, Tonica, Chinotto)	5,5



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

