

CASA CARDITO

CUCINA ITALIANA



MENU

Gusta l'Eleganza

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



www.carditovillagegroupe.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 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.

Cocktails



LES 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



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

LES 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 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



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 en millefeuille, straciatella et réduction balsamique	17
Ghiottone - Sélection de charcuteries et fromages italiens	24
Calamars frits et mayonnaise au citron	16
Trio de bruschetta - Tomates basilic, confitures d'oignons rouges, straciatella et anchois	11

Antipasti

Vitello Tonnato - Fines tranches de veau, sauce piémontaise	16
Carpaccio de sériole, zestes d'orange, mousse de ricotta et betteraves	17
Burratina 100g, confiture de tomates et oranges, gelée de Cointreau et pain aux herbes (v)	16
Carpaccio de boeuf, émulsion de parmesan et truffes «Tuber Uncinatum»	19
Parmigiana (v)	10
Assiette de légumes de saison	10
Velouté de potiron, pecorino, croûtons de pain et romarin	14

Primi

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 persillées, straciatella et boutargue	24
Tagliatelle au café, tartare de langoustine au citron et à l'orange	25
Rigatoni alla gricia et praliné aux noix	18
Ravioli alla bolognese, émulsion de parmesan, jus de veau et cima di rapa	27
Tagliatelle, beurre, parmesan et truffes «Tuber Uncinatum»	38

Secondi

Salade César	21
Filet de boeuf, sauce gorgonzola et puntarelle	32
Rouget Barbet, crème de topinambour et foie gras poêlé	29
La vraie milanaise - Côte de veau panée 350g, chips de pommes de terre au four, salade et sauce mayonnaise au romarin	39



L'authentique pizza romaine, croustillante et gourmande

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



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
Poire au vin rouge et mousse au chocolat blanc	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 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€

Aperitifs

Kir pêche, mûre ou cassis - 10cl	8
Kir royal, pêche, mûre ou cassis - 10cl	12
Ricard 45% - 2cl	8
Campari 25% - 8cl	8
Martini rosso 14,4% - 8cl	8
Martini bianco 14,4% - 8cl	8
Whisky Jack Daniel's 40% - 4cl	12
Whisky Nikka Days 40% - 4cl	14
Whisky Monky 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 Dipplomatico 40% - 4cl	14
Tequila Patron 40% - 4cl	11
Bourbon Angel's Envy 43,3% - 4cl	16

Vin effervescent prosecco et 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

	14cl	75cl
Moët & Chandon Brut Impérial	14	85
R de Ruinart Brut	24	130
Ruinart Rosé		190
Ruinart Blanc de Blanc		195

Bieres bouteilles

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

Bieres pressions

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

Gagne softs et jus

Eau plate/gazeuse San Benedetto - 75cl	7
Perrier - 33cl	6,5
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	5
Boissons gazeifiées MACARIO - 27,5cl (Limonata, Aranciata Rosso, Gazzosa, Tonica, Chinotto)	6
Thé glacé MACARIO - 27,5cl (Pesca, Menta)	6
Jus de Fruits Bio - 20cl (orange, pomme, poire, tomate, abricot)	5,5
Jus d'orange ou citron pressé	6,5

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
Thés BIO « L'Autre Thé » - Notre sélection	5,5
Infusions « L'Autre Thé » - Notre sélection	5,5
Chocolat chaud « Valrhona »	6

