

CAFFÈ CARDITO

CUCINA ITALIANA



MENU

Gusta l'Eleganza

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



www.carditovillagegroupe.com

CASA CARDITO
NEUILLY SUR-SEINE

NONNA 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 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 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



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

Espresso Martini - 12

Vodka Grey Goose, espresso, liqueur de café

Italian Margarita - 13

Patron Silver, Campari, citron vert, sirop de sucre



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 et purée de poire



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

A partager

Arancini d'aubergines, scamorza et sauce pimentée (v)	8
Mozzarella sticks et sauce pimentée (v)	9
Planche de charcuteries et fromages italiens*	22

Antipasti

Vitello Tonnato - fines tranches de veau et sauce piémontaise	13
Carpaccio de boeuf, pesto de tomates mezuna et tuiles de parmesan	12
Carpaccio de daurade et asperges vertes à l'huile de noisette*	14
Burratina 100g, tomates, oignons rouges confits, raisins secs et pignons de pin (v)	11
Assiette de légumes grillés de saison (v)	12



Nos pâtes et ravioli sont préparés par nos soins chaque jour

La Cardita - Tonnarelli à la crème de sauge, roulées dans une meule de Grana Padano AOP et flambées au cognac (v)	26
Tonnarelli alla carbonara	16
Rigatoni al tartufo	19
Tonnarelli, beurre au citron et tartare de bar	21
Tonnarelli aux fruits de mer	25
Tonnarelli alla puttanesca, citron et morue	18
Ravioli farcis de joue de boeuf et son jus	19
Tonnarelli courgettes, crème de pecorino et basilic	17



Salade César - coeur de romaine, poulet pané, oeuf mollet et sauce césar	19
Fritto misto de poisson	23
Souris d'agneau rôtie au four, pommes de terre hasselback et crème de ricotta	25
Escalope milanaise et pommes grenailles au four	27
Pêche du jour	Prix selon arrivage du jour



Nous pétrissons notre propre pâte à pizza chaque matin

Margherita (v)	13
Mozzarella fior di latte, sauce tomate San Marzano DOP et basilic	
Napoli	14
Sauce tomate San Marzano DOP, filet d'anchois Cetara, ail et origan	
Pistacchio	19
Mortadelle Massima IGP, mozzarella fior di latte, ricotta de vache, pistaches torréfiées et tomates confites	
Burrata	20
Belle burrata 100g crémeuse des Pouilles, sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon cru Addobbo 24 mois et basilic	
Calabrisella	17
'Nduja di Spilinga, sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, spianata au piment, oignons rouges de Tropea IGP et poivrons rouges	
Salmone	18
Saumon fumé, mozzarella fior di latte, courgettes frites, tomates cerises et citron vert	
Formaggio (v)	17
Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, taleggio DOP, ricotta de vache et croquant de parmesan	
Legumi (v)	15
Aubergines et courgettes, sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte et tomates datterino	
Regina	16
Mozzarella fior di latte, sauce tomate San Marzano DOP, jambon cuit et champignons	
Tartufo (v)	20
Cœur de burrata des Pouilles, carpaccio de truffe, mozzarella fior di latte et arôme de truffe	



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*	14
Pavlova fraises et pistaches*	12
Mousse au chocolat Valrhona	8
Crème brûlée vanille	9

Mena per bambini

(jusqu'à 10 ans)

15€

+

TOUS LES MERCREDIS 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

Une boule de glace : Vanille, Chocolat, Fraise

Sirop : Grenadine, Fraise, Menthe, Citron



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*
19.90€

ENTRÉE* + PLAT DU JOUR + DESSERT*
24.90€

**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 et 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		32
Quercioli Lambrusco Reggiano Secco DOC		32



Champagnes

	14cl	75cl
Moët & Chandon Brut Impérial	13	76
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

Gaux softs et jus

Eau plate/gazeuse San Benedetto - 75cl	7
Eau plate/gazeuse San Benedetto - 50cl	5
Perrier - 33cl	5,5
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	5,5
Boissons gazéifiées italiennes - 27.5cl (Limonata, Aranciata Rosso, Gazzosa, Tonica, Chinotto)	4,5
Thé glacé - 27.5cl (Pêche, Menthe)	5,5
Jus de fruits et nectars - 20cl (Orange, Pomme, Poire, Tomate, Abricot)	5,5
Jus d'orange pressé	5
Jus de citron pressé	5,5

Caffetteria

Café ristretto, espresso	2,9
Double espresso	3,9
Café Shakerato	5
Decaféiné	2,9
Café allongé	2,9
Café crème	3,8
Café noisette	3,2
Cappuccino	3,9
Thés « Dammann Frères » - Notre sélection	5
Infusions « Dammann Frères » - Notre sélection	5
Chocolat chaud « Valhrona »	5
Affogato - Espresso versé sur une boule de glace à la vanille	6

