

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 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

Caribbean 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

ST-GERMAIN

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 - 14

Liqueur de fleur de sureau St-Germain, Prosecco et purée de poire



LES SPRITZ

Campari Spritz - 11

Campari, Prosecco, eau pétillante

Fiero Spritz - 11

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 - 11

Aperol, Prosecco, eau pétillante

Virgin Spritz - 9

Venezio Spritz, eau pétillante, orange

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

A partager

Ghiottone - Sélection de charcuteries et fromages italiens	24
Trio de bruschetta - Tomate basilic, confiture d'oignons rouges, straciatella et anchois	11
Calamars frits et mayonnaise au citron	19

Antipasti

Vitello Tonnato - Fines tranches de veau et sauce piémontaise	16
Carpaccio de daurade, mousse de ricotta, asperges blanches et zeste de citron vert	17
Burratina 100g, pesto de jeunes pousses d'épinards, tomates rôties et amandes	16
Carpaccio de boeuf, émulsion de parmesan, roquette frite et tomates séchées	21
Parmigiana - Mille-feuille d'aubergines gratinées au four	10
Panier de légumes de printemps	19

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	31
Tonnarelli sauce tomate, basilic, tomates datterino rôties au four	17
Tagliatelle persillées, stracciatella et poutargue	24
Tagliatelle al caffè, tartare de langoustine au citron et à l'orange	27
Rigatoni all'amatriciana et émulsion de pecorino	18
Ravioli alla bolognese, émulsion de parmesan, jus de veau et pousses d'épinards poêlées	27

Secondi

Salade César - Coeur de romaine, poulet pané, oeuf mollet, sauce césar	21
Filet de boeuf poêlé, légumes à l'aigre doux et ricotta aux herbes	34
Mi-cuit de thon, asperges vertes, mousse di bufala et pickels d'oignons rouges	31
La Milanaise - Côte de veau panée 350g, chips pommes de terre rôties et mayonnaise au romarin	39



L'authentique pizza romaine, croustillante et gourmande

Margherita (v)	16
Mozzarella fior di latte, sauce tomate San Marzano DOP et basilic frais	
Burrata	25
Sauce tomate San Marzano DOP au basilic, mozzarella fior di latte, burratina 100g et jambon cru Addobbo	
Pistacchio	23
Mozzarella fior di latte, tranches de mortadelle à la pistache et éclats de pistaches	
Tonno	21
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
Mousse au chocolat « Valrhona », crumble cacao et tuiles noires aux amandes	11
Crème vanille citron, tartare de pommes et amandes	10
Café Gourmand - Sélection de desserts du moment	15
Glace / Sorbet	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 « Valrhona »

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	9
Kir royal, pêche, mûre ou cassis - 10cl	12
Ricard 45% - 2cl	7
Campari 25% - 8cl	9
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) - 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	14
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 et lambrusco

VIN EFFERVESCENT	14cl	75cl
Ca Del Bosco cuvée prestige Franciacorta Edition 45	16	94
PROSECCO		
Prosecco Brut Biancavigna DOC	9	45
Prosecco Rose Val Val D'oca DOC Millesimato	9,5	48
LAMBRUSCO		
Ermete Medoci Lambrusco Reggiano Dolce DOC Quercioli		36
Lambrusco Reggiano Secco DOC		36

Champagnes

	14cl	75cl
Moët & Chandon Brut Impérial	17	89
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%		9
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

Quatre 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 et nectar - 20cl (orange, pomme, ananas, poire, tomate, abricot)	5,5
Jus d'orange pressé	6,5
Jus de citron pressé	7

Caffetteria

CAFÉ «MAISON COUTÛME»

Café ristretto, espresso	3,5
Double espresso	4,5
Décaféiné	3,5
Café allongé	3,8
Café crème	4,5
Café noisette	3,8
Cappuccino	5,5
Thés « Dammann Frères » - Notre sélection	5,5
Infusions « Dammann Frères » - Notre sélection	5,5
Chocolat chaud « Valrhona »	6

