

# CASA CARDITO

CUCINA ITALIANA



## MENU

*Gusta l'Eleganza*

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



[www.carditovillagegroupe.com](http://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 brigade créative et passionnée élabore une carte diversifiée, mettant en valeur chaque ingrédient et mariage de saveurs pour émerveiller vos papilles. Nos pinse et pâtes sont entièrement faites 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

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

## 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

Parmigiana - Mille-feuille d'aubergines gratinées au four	11
Trio de bruschetta - Tomates basilic, anchois, ricotta et citron jaune	11
Calamars frits et mayonnaise au citron	19

## Antipasti

Vitello Tonnato - Fines tranches de veau et sauce piémontaise	16
Carpaccio de daurade, mayonnaise à la mangue, céleri et zeste de citron	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



*Nos pâtes sont fabriquées par nos soins chaque jour*

<b>La Cardita</b> - Tonnarelli à la crème de sauge roulées dans une meule de Grana Padano AOP, flambées au cognac	<b>31</b>
Tonnarelli sauce tomate, basilic, tomates datterino rôties au four	<b>17</b>
Tagliatelle persillées, stracciatella et poutargue	<b>24</b>
Tagliatelle au café et tartare de langoustine au citron	<b>27</b>
Gnocchi au parmesan, ricotta, citron et épinards	<b>25</b>
Rigatoni all'amatriciana estivale, guanciale et émulsion de pecorino	<b>19</b>



Salade César - Coeur de romaine, poulet pané, oeuf mollet, sauce césar	<b>21</b>
Tartare de boeuf à l'italienne, jaune d'oeuf mariné et pommes de terre au four	<b>31</b>
Mi-cuit de thon, pesto de tomates séchées, mousse de yaourt et pickels d'oignons rouges	<b>31</b>
La Milanaise - Côte de veau panée 350g, chips pommes de terre rôties et mayonnaise au romarin	<b>39</b>



*L'authentique pizza romaine, croustillante et gourmande*

<b>Margherita (v)</b>	<b>16</b>
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte et basilic frais	
<b>Burrata</b>	<b>25</b>
Sauce tomate San Marzano DOP au basilic, mozzarella fior di latte, burratina 100g et jambon cru Addobbo	
<b>Estivale (v)</b>	<b>21</b>
Roquette, tomates rôties, straciatella et basilic	
<b>Tonno</b>	<b>21</b>
Sauce tomate San Marzano DOP, thon, mozzarella fior di latte, pickels d'oignons rouges et basilic	
<b>Tartufo (v)</b>	<b>25</b>
Mozzarella fior di latte, ricotta, carpaccio de truffes et straciatella	

## Dolci

<b>Cardito Pistacchio e Nutella</b> - Part de gâteau à l'huile d'olive, crème de pistache, mascarpone et Nutella	<b>13</b>
Tiramisù à l'assiette revisité	<b>10</b>
Crème vanille citron, tartare de mangue et pistaches	<b>11</b>
Café Gourmand - Sélection de desserts du moment	<b>15</b>
Coupe de sorbet au citron arrosé au limoncello	<b>13</b>
Glace / Sorbet	<b>4 / 6.5 / 9</b>

## Menu per bambini

(jusqu'à 10 ans)

16€

Rigatoni sauce tomate San Marzano DOP

ou

Pinsa bambini Margherita

ou

Poulet pané et frites maison

---

Crème vanille et Nutella

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



## Liquours 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

<b>VIN EFFERVESCENT</b>	14cl	75cl
Ca Del Bosco cuvée prestige Franciacorta Edition 45	16	96
<b>PROSECCO</b>		
Prosecco Brut Perlino	9	45
Prosecco Rosé Perlino	9,5	48
<b>LAMBRUSCO</b>		
Lambrusco Valmarone		36
Lambrusco Rosé Valmarone		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

## Gaux 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

