

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 et sa brigade créative et passionnée élaborent une carte diversifiée, mettant en valeur chaque ingrédient 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

Citadelle Gin, Fever-Tree tonic, citron vert

Negroni - 12

Citadelle Gin, 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

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

Passion Spritz - 10

Fair passion, Prosecco, eau pétillante

Mamma Mia Spritz - 12

Limoncello, 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 à la truffe et crème de parmesan (v)	9
Croquettes de pommes de terre à la provola fumée (v)	8
Caponata sicilienne à l'aigre-doux (v)	8
Planche de charcuteries et fromages italiens*	22

Antipasti

Burratina 100g sur crème à la clamartoise et poudre d'olives noires	10
Carpaccio de boeuf à la crème de robiola au citron	15
Tartare de thon rouge avec faux jaune d'oeuf à la mangue, carotte et orange	17
Flan de potiron à la mousse de parmesan	11
Salade de poulpe et pommes de terre	16



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 alla carbonara	16
Risotto Carnaroli aux myrtilles et burrata (v)	21
Gnocchi à la Sorrentina (v)	17
Tonnarelli aux fruits de mer	26
Rigatoni à la Norma et crème de burrata (v)	18
Tonnarelli, palourdes, courgettes et fumet monté	21
Ravioli de potiron et crumble d'amaretti de Saronno (v)	19



Salade César - coeur de romaine, poulet pané, oeuf mollet et sauce césar	19
Salade Atlétika - coeur de romaine, poulet, feta, quinoa, poivrons grillés et grenade	16
Friture de calamars, crevettes et légumes croquants	21
Souris d'agneau cuite à basse température et purée de pommes de terre	23
Côte de veau à la Milanaise et rigatoni sauce tomate	23
Osso Bucco de veau à la Lombarde	24
Tataki de thon en croûte de sésame blanc et noir et légumes sautés	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	



Tiramisù au café	9
Café Gourmand - Sélection de desserts du moment*	14
Cheesecake à l'orange	10
Moelleux au chocolat servi avec glace à la framboise	9
Panna cotta aux noisettes et cœur de gianduja	9
Crème brûlée à la pistache	8

Menu per bambini

(jusqu'à 10 ans)

15€

+

TOUS LES MERCREDIS MIDI

(HORS JOURS FÉRIÉS)

Gratuit pour les enfants de moins de 6 ans

Rigatoni à la bolognaise ou à la sauce tomate San Marzano DOP

ou

Pizza bambini Margherita

ou

Poulet pané et frites maison

Moelleux au chocolat Valhrona

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€

Menu Detox

Un plat équilibré et un jus detox frais et savoureux pour allier plaisir et bien-être

UNE SALADE

Salade coeur de romaine avec poulet, feta, quinoa, poivrons grillés, grenade et menthe

BUNNY DETOX

Carotte, orange, curcuma

+

GREEN VITALITÉ

Pomme verte, kiwi, menthe

BOISSON DÉTOX

au choix

FRAÎCHEUR BASILIC
Concombre citron basilic

GINGER PUNCH
Pomme citron gingembre

19.90€

En partenariat avec



votre salle de sport high-tech du centre-ville

25bis rue Paul Vaillant Couturier - 92140 Clamart

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
Citadelle Gin 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

PROSECCO

	14cl	75cl
Prosecco Brut Perlino	9	45
Prosecco Rosé Perlino	8	36

LAMBRUSCO

Lambrusco Valmarone		29
Lambrusco Rosé Valmarone		29



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)	6
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
Jus Bunny Detox - Carotte, orange, curcuma	8
Jus Green Vitalité - Pomme verte, kiwi, menthe	8
Jus Fraîcheur Basilic - Concombre, citron, basilic	8
Jus Ginger Punch - Pomme, citron, gingembre	8

Caffetteria

Café ristretto, expresso	2,9
Double expresso	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

