

NONNA CARDITO

CUCINA ITALIANA



MENU

Gusta l'Eleganza

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



www.carditovillagegroup.com

CASA CARDITO
NEUILLY SUR-SEINE

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 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 inoubliable.

Cocktails

CLASSIQUES

Bellini - 10

Prosecco, purée de pêche blanche

Gin Tonic - 12

Citadelle Gin, Fever-Tree tonic, citron vert

Negroni - 11

Citadelle Gin, Campari, Martini Riserva Bitter

Mojito - 11

Bacardi 4 ans, sirop de sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse



LES SIGNATURES

Porn Star Martini - 14

Vodka Grey Goose, purée de fruits de la passion, sirop de vanille, jus de citron

Caribbean Mule - 13

Bacardi 4 ans, ginger ale, Angostura Bitters, citron vert

Italian Margarita - 12

Patron Silver, Campari, citron vert, sirop de sucre

Espresso Martini - 13

Vodka Grey Goose, espresso, liqueur de café

ST-GERMAIN

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, purée de poire



SPRITZ

Campari Spritz - 10

Campari, Prosecco, eau pétillante

Passion Spritz - 10

Fair passion, Prosecco, eau pétillante

Mamma Mia Spritz - 11

Limoncello, Prosecco, eau pétillante

Mandarine Spritz - 11

Liqueur de mandarine Amarisiciliani, sucre de canne, Prosecco, eau pétillante

Aperol Spritz - 10

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

Menu du jour

DU LUNDI AU VENDREDI
UNIQUEMENT LE MIDI
(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*

Antipasti



Trio d'arancini à la bolognaise	7
Trio d'arancini à la truffe (v)	8
Burratina 100g, tomates fraîches et pesto (v)	10
Mozzarella sticks	7
Calamars frits et sauce tartare	12
Assiette de légumes de saison (v)	9
Parmigiana - Mille-feuille d'aubergines gratinées au four	10
Assiette de charcuteries mixtes	14



Primi

Spaghetti à la sauce tomate	14
Tagliatelle au saumon et à la crème d'aneth	17
Rigatoni au pesto et stracciatella (v)	15
Spaghetti à la carbonara	16
Lasagne à la bolognaise	17
Ravioli à la truffe (v)	21

Secondi



Salade César - Coeur de romaine, poulet pané, oeuf mollet, sauce césar	17
Burger de boeuf 150g, oignons rouges confits, salade de chêne, scamorza fumée, sauce ketchup et frites	21
Escalope milanaise et rigatoni sauce tomate	23
Filet de bar, écrasé de pommes de terre et pesto	22

Pizzeria

Nous pétrissons notre propre pâte à pizza chaque jour

Margherita (v)	12
Mozzarella fior di latte, sauce tomate San Marzano DOP, basilic frais et origan	
Napoli (v)	15
Sauce tomate San Marzano DOP, filet d'anchois Cetara, ail et origan	
Calabrisella	18
'Nduja di Spilinga, sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, spianata au piment, oignons rouges confits et ricotta salée	
Legumi (v)	15
Sauce tomate San Marzano DOP, aubergines, courgettes, poivrons et mozzarella fior di latte	
Formaggio (v)	17
Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, taleggio DOP et parmesan	
Salmone	17
Mozzarella fior di latte, saumon au thym citronné, zeste de citron et salicorne	
Regina	17
Mozzarella fior di latte, sauce tomate San Marzano DOP, jambon cuit, champignons et cébette	
Tartufo (v)	22
Mozzarella fior di latte, crème de parmesan et carpaccio de truffes	
Burrata	19
Burrata 100g, sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon cru Addobbo 24 mois, basilic	
Pistacchio	18
Mortadelle Massima IGP, mozzarella fior di latte, ricotta de vache, pistaches torréfiées et tomates confites	

Dolci

Cardito Pistacchio - Part de gâteau à la pistache et Nocciolata	10
Tiramisù	9
Café Gourmand - Sélection de desserts du moment*	13
Mousse au chocolat Valrhona	8
Crème brûlée à la vanille	7
Affogato - Espresso versé sur boule de glace à la vanille	6
Profiteroles au chocolat	9
Glace / Sorbet artisanal	3,5 - 6 - 8,5

Menu per bambini

(jusqu'à 10 ans)

15€

Rigatoni et sauce tomate San Marzano DOP

ou

Pizza bambini Margherita

ou

Poulet pané et pommes grenailles

Mousse au chocolat Valrhona

ou

Une boule de glace

Sirop : Grenadine, Fraise, Menthe, Citron



Liste des allergènes

Prix en euros, taxes et service compris. Chèques non acceptés.

(V) : végétarien / (Veg) : vegan

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne

Aperitifs

Kir pêche, mûre ou cassis - 10cl	7
Kir royal, pêche, mûre ou cassis - 10cl	10
Ricard 45% - 2cl	6
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 originale 40% - 4cl	12
Gin Bombay Sapphire 40% - 4cl	11
Rhum Bacardi 4 ans 40% - 4cl	12



Liqueurs et digestifs

Mamma Mia Limoncello 24% - 8cl	7
Disaronno Amaretto 28% - 8cl	7
Marsala Amande 15% - 8cl	7
Grappa 40% - 4cl	7
Amaro del Capo 35% - 4cl	7
Get 27 17,9% - 8cl	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	14
Calvados 40% - 4cl	11
Armagnac 40% - 4cl	14
Rhum Diplomático 40% - 4cl	14
Tequila Patrón 40% - 4cl	11
Bourbon Angel's Envy 43,3% - 4cl	16

Vin effervescent prosecco et lambrusco

PROSECCO	14cl	75cl
Prosecco Brut Perlino	8	36
Prosecco Rosé Perlino	9	45
LAMBRUSCO		
Lambrusco Valmarone		29
Lambrusco Rosé Valmarone		29



Champagnes

	14cl	75cl
Moët & Chandon Brut Impérial	13	86
R de Ruinart Brut	22	120
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		7



Bieres pressions

	25cl	50cl
Bière Moretti Blonde Originale 4,6%	5,5	9
Bière Gallia Nouveau Western (WEST IPA) 6%	6,5	9,5
Bière Ciney Blonde 7%	6	9,5

Games softs et jus



Eau plate / Eau pétillante San Benedetto - 75cl	7
Eau plate / Eau pétillante San Benedetto – 50cl	5
Perrier - 33cl	4,5
supplément sirop Monin : Menthe, Grenadine, Pêche	1
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Cherry - 33cl	5
Orangina - 25cl	4,5
Fuze Tea Pêche - 25cl	4,5
Ginger Beer – 25cl	4,5
Fever Tree Premium Indian Tonic Water – 20cl	5
Limonade – 25cl	4,5
Boissons gazéifiées italiennes - 27,5cl (Limonata, Aranciata Rosso, Gazzosa, Tonic, Chinotto)	5,5
Thé glacé - 27,5cl (Pêche, Menthe)	5,5
Jus de fruits et nectars - 20cl (Orange, Pomme, Ananas, Poire, Tomate, Abricot)	4,5
Jus d'orange pressé	5,5
Jus de citron pressé	5,5

Caffetteria



CAFÉ «MAISON COUTÛME»

Café ristretto, espresso	2,9
Double espresso	3,9
Décaféiné	2,9
Café allongé	3,2
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 « Valrhona »	5
Affogato - Espresso versé sur une boule de glace à la vanille	6,5

OFFRE BRUNCH

TOUS LES DIMANCHES
DE 11H30 À 15H

**FORMULE
BUFFET À VOLONTÉ**

SPÉCIALITÉS ITALIENNES
(PIZZAS / PÂTES / TIRAMISÙ...)

ET
VIENNOISERIES

29,90€

POUR LES ENFANTS

18,90€



ÉVÈNEMENTS & PRIVATISATIONS

Notre établissement est conçu de manière à vous offrir **une expérience exceptionnelle**, avec une variété d'espaces privatisables **adaptés à diverses occasions.**

Que ce soit pour des **déjeuners** conviviaux, des dîners raffinés, des **brunchs** délicieux, des **afterworks** animés, des **cocktails dînatoires festifs** ou des **repas d'affaires formels**, notre configuration vous garantit un **cadre élégant et personnalisé** pour chaque moment que vous choisirez de partager avec vos convives.

Intérieur

90 couverts assis
120 personnes en cocktail
160 personnes avec terrasse couverte

Extérieur

32 couverts assis
50 personnes en cocktail

Zone fond

40 couverts assis
70 personnes en cocktail

NOUS CONTACTER

TEL : 01 48 55 29 11

MAIL : commercial-nonna@carditovillage.com

