

CASA CARDITO

CUCINA ITALIANA



MENU

Gusta l'Eleganza

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



www.carditovillagegroup.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.



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

Rossini - 14

Prosecco, purée de fruits rouges



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

Basil Smash - 13

Citadelle Gin, citron jaune, sucre, feuilles de basilic

Italian Margarita - 14

Patron Silver, Campari, Citron vert, Sirop de sucre



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, Bleu Curaçao



LES SPRITZ

Aperol Spritz - 11

Aperol, Prosecco, eau pétillante

Mamma Mia Spritz - 11

Limoncello, Prosecco, eau pétillante

Passion Spritz - 13

Fair passion, Prosecco, eau pétillante

Mandarine Spritz - 12

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

Campari Spritz - 11

Campari, Prosecco, eau pétillante

Virgin Spritz - 9

Venezio Spritz, eau pétillante, orange

LES SANS ALCOOLS - 11



Virgin Porn Star

Jus d'ananas, purée de fruits de la passion, sirop de vanille, jus de citron

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 (v)	11
Duo de bruschetta - Tomates concassées, mozzarella di bufala et basilic (v)	16
Calamars frits et mayonnaise au citron	19
Assiette de charcuteries italiennes - Bresaola, jambon de parme et speck	23

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 et légumes grillés (v)	16
Carpaccio de boeuf, émulsion de parmesan, roquette frite et tomates séchées	21
Verrine de caviar d'aubergines, stracciatella, tomates et pesto (v)	19
Salade de roquette, bresaola Ginestrella IGP , huile d'olive et parmesan	19



Nos pâtes sont fabriquées par nos soins chaque jour

La Cardita - Tonnarelli à la crème de sauge roulées dans une meule de Grana Padano AOP, flambées au cognac (v)	31
Tonnarelli sauce tomate, basilic, tomates datterino rôties au four (v)	17
Tagliatelle persillées, stracciatella et poutargue	24
Tagliatelle au café et tartare de langoustine au citron	27
Ravioli, ricotta, crème de truffes et parmesan (v)	35
Rigatoni all'amatriciana, guanciale et émulsion de pecorino	19



Salade César - Coeur de romaine, poulet pané, oeuf mollet, sauce césar	21
Magret de canard, légumes de saison et jus de cassis	31
Mi-cuit de thon, pesto de tomates séchées, mousse de yaourt 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
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte et basilic frais	
Burrata	25
Sauce tomate San Marzano DOP au basilic, mozzarella fior di latte, burratina 100g et jambon cru Addobbo	
Formaggio (v)	21
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, scamorza et parmesan	
Tonno	21
Sauce tomate San Marzano DOP, thon, mozzarella fior di latte, pickels d'oignons rouges et basilic	
Tartufo (v)	25
Mozzarella fior di latte, ricotta, carpaccio de truffes et straciatella	
Amatriciana	19
Sauce tomate San Marzano DOP, guanciale et pecorino	



Cardito Pistacchio e Nutella - Part de gâteau à l'huile d'olive, crème de pistache, mascarpone et Nutella	13
Tiramisù à l'assiette revisité	10
Crème vanille citron, tartare de mangue et pistaches	11
Mousse au chocolat Valrhona et noisettes	11
Café Gourmand - Sélection de desserts du moment	15
Sorbet citron, basilic et limoncello	10
Glace 1 boule / 2 boules / 3 boules	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

- - -

Crème vanille et Nutella

ou

Une boule de glace



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 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 Monkey Shoulder 40% - 4cl	14
Whisky Hibiki Harmony 43% - 4cl	25
Whisky Nikka From The Barrel 51,4% - 4cl	23
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

PROSECCO

	14cl	75cl
Prosecco Brut Perlino	9	45
Prosecco Rosé Perlino	9,5	48

LAMBRUSCO

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

Bières bouteilles

	33cl
Bière Peroni Nastro Azzurro 5,1%	8
Bière Asahi 5%	9
Bière Peroni Nastro Azzurro sans alcool	8



Bières 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
Sprite - 33cl	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 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

