

CASA CARDITO

CUCINA ITALIANA



MENU

Gusta l'Eleganza

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



www.carditovillagegroup.com

NONNA CARDITO
ROSNY-SOUS-BOIS

CAFFÈ CARDITO
CLAMART



JULIEN SERRI

Un chef franco-italien passionné et audacieux, expert de la cuisine italienne sous tous ses aspects.



Sur la route de Cardito

Cardito Village est avant tout une histoire de famille, profondément enracinée dans les origines italiennes de son fondateur. Inspiré par le parcours de Riccardo, le grand-père de Maxence Verrecchia, arrivé en France en 1932, le projet incarne des valeurs fortes de partage, de générosité et d'optimisme, à la croisée des cultures italienne et française.

Le Chef Julien Serri, qui signe la carte, est lui aussi originaire du village de Cardito Vallerotonda. Julien Serri puise dans ses racines une cuisine sincère et généreuse, faisant écho à l'histoire familiale et à la vision portée par Maxence Verrecchia.

Héritiers d'une même double culture et d'un héritage familial commun, Julien Serri et Maxence Verrecchia ont imaginé bien plus qu'une simple carte mais une expérience où l'élégance française rencontre la générosité italienne, célébrant le dialogue entre deux cultures, deux traditions et une même vision du partage et de la convivialité.

Pensés comme de véritables lieux de vie, les restaurants ont été imaginés et dessinés par l'architecte Jean-Michel Wilmotte, dont l'approche élégante et contemporaine sublime l'identité du lieu tout en respectant ses racines italiennes.

Dans ce cadre raffiné et chaleureux, la cuisine met à l'honneur des recettes traditionnelles, généreuses et authentiques avec des produits soigneusement sélectionnés.

Chaque détail est pensé pour offrir une expérience conviviale et mémorable, fidèle à cet héritage familial et culturel.

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

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

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

Floeriale Mule
Martini Floeriale, Fever-Tree ginger, jus de citron vert, purée de framboise

Feel Good
Martini Floeriale, 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

- Calamari fritti** 19
Calamars en tempura, servis avec sauce tartare façon Cardito et citron, un vrai voyage sur la côte amalfitaine
- Arancini al tartufo (v)** 9
3 beignets fondants de risotto à la truffe et crème tartufata, un délice à partager (ou pas)
- Mozzarella in carrozz' et pastrami** 15
Sandwich pastrami revisité à l'italienne avec mozzarella di bufala fumée artisanale (maison Barlotti) et pastrami de nos amis de chez Will's deli (le seul, l'unique), le tout pané dans une chapelure croustillante (à partager)
- Bruschetta di Baciato (v)** 14
Bruschetta de foccacia baciato du Chef, grillée et frottée à l'ail, agrémentée de pesto, crème de ricotta et fromage de chèvre frais aux herbes, ainsi que de crème de tomate confite
- Assiette de charcuteries et fromages italiens** 23
Charcuteries et fromages italiens sélectionnés par le Chef

Antipasti

- Vitello Tonnato** 17
Recette piémontaise de fines tranches de veau servies froides et napées d'une sauce onctueuse au thon et aux câpres. Un classique retravaillé façon Cardito
- Insalata fragola & burrata (v)** 16
Salade de haricots verts croquants servis avec fraises et burrata crémeuse
- Parmigiana frita (v)** 15
Stick d'aubergine fondante en bouche avec sauce tomate, mozzarella et Gran Moravia (fromage), le tout pané avec un mélange de 3 chapelures et servie avec une crème de Pecorino
- La Riccardo (v)** 17
Tartare de pomodorini (petites tomates confites) et de tomates fraîches, agrémenté d'une mozzarella di bufala fumé (maison Barloti). Une assiette tout en simplicité en hommage à Riccardo
- Carpaccio de bœuf de casa Cardito** 19
Rosbeef finement tranché en carpaccio, accompagné d'une mayonnaise au basilic et citron, sésame noir et Gran Moravia (fromage)



- La Cardita - Pasta fresca e tartufo dans la meule (v)** 31
Tonnarelli freschi (maison) à la crème truffe et tartufata et copeaux de truffe fraîche. Le tout dans la demi-meule de Gran Moravia (fromage) flambés au cognac
- Pasta bottarga e limone** 24
Spaghetti au citron relevés à la boutargue (maison Memmi), un classique de casa Cardito
- Cacio e pepe al caffè (v)** 19
Tonnarelli freschi au café (maison) crémeuses au fromage (pecorino et Gran Moravia), au poivre de Kampot. Un classique de la cuisine romaine
- Calamarata alla Vittorio & Vodka (v)** 21
Calamarata (pâtes courtes) napées d'une sauce onctueuse tomate, beurre et Gran Moravia (fromage italien) avec un Twist de Vodka Grey Goose
- Risotto alla milanese (v)** 25
Risotto crémeux au safran et au Gran Moravia préparé dans les règles de l'art et servi avec une pointe de vinaigre balsamique AOP comme le veut la tradition
- La vera bolognese de Cardito** 19
Ragù de viande à la bolognaise (bœuf & veau) comme il était fait autrefois, lentement mijoté avec de la tomate sélectionnée par nos soins. Servi avec tagliatelle freschi maison et avec un nuage de Gran Moravia



L'authentique pizza romaine, croustillante et gourmande

- Margherita (v)** 16
Pinsa Romana, sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, basilic frais et poivre de Kampot
- Burrata & Culatta** 25
Pinsa Romana, sauce tomate San Marzano DOP au basilic, mozzarella fior di latte, burratina 100g, Culatello et roquette
- Formaggio (v)** 21
Pinsa Romana, sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, Taleggio DOP, gorgonzola DOP, ricotta et fromage de chèvre frais aux herbes et gran moravia soufflé
- Tonno** 22
Pinsa Romana, sauce tomate San Marzano DOP, thon, mozzarella fior di latte, pickles d'oignons rouges, origan
- Tartufata Deli** 25
Pinsa Romana, Mozzarella fior di latte, pastrami de nos amis Will's deli, truffe fraîche et crème de truffe, stracciatella et noisette IGP du Piémont

Secondi

Salade César presque Cardini 21

Suprême de volaille de Loué pané, servi avec salade romaine napée de sauce Cardini, croûton de pain au levain de notre boulanger et nuage de Gran Moravia (fromage)

Polenta e Caponata (v) 19

Aubergines fondantes mijotées dans un ragoût de tomate avec un twist aigre doux et des olives kalamata (maison Kalios) et crème de pecorino.

Servies avec une polenta au Gran Moravia (fromage) juste snackée

Cotoletta alla milanese 39

Escalope de veau panée avec un mélange de trois chapelures croustillantes. Garniture au choix

Tartare ital 25

Tartare de bœuf au couteau, assaisonné à l'italienne et tartine grillée de foccacia baciato (recette du chef). Garniture au choix

Dorade alla siciliana 27

Dorade cuite en papillote, servie avec une sauce à la sicilienne à base de tomate, olives et câpres. Garniture au choix

Contorni - Garnitures aux choix

Pommes de terre grenailles rôties au romarin. Légumes de saison sautés. Salades roquette

Tout accompagnement supplémentaire est à 6 euros



Tiramisù della nonna	10
Un tiramisù léger revisité façon Cardito	
Mousse au chocolat chaude	11
Mousse au chocolat cuite au four surmontée d'une boule de glace vanille maison Gemelli . Un dessert gourmand à partager (10 min d'attente)	
Panna cotta Citron, amarena di fragola	10
Panna cotta, au citron avec des fraises confites façon amarena	
Ananas rôti au basilic	12
Ananas infusé au basilic, juste snacké à la plancha, accompagné d'une boule de glace vanille	
Cardito Pistacchio e nocciola	13
Part de gâteau à l'huile d'olive et noisette, crème de pistache, mascarpone, et sauce chocolat de la casa	
Café Gourmand	15
Sélection de desserts du moment	

Gelato

Sélection de glaces et sorbets artisanaux, en partenariat avec la **Maison Gemelli**, directement venus de Rome

Nos saveurs en Gelati	
Caffè Napoletano / Pistacchio d'Italia / Vaniglia Madagascar / Caramello al burro salato	
Nos saveurs en Sorbetti	4 - 6,5 - 9
Cioccolato nero / Limone di Sicilia / Fragola (fraise) / Mandarino di Sicilia	

Affogato

Affogato Italo-Cubano	6
Boule de glace vanille, Caffè et shooter Bumbu Cream	
Affogato Italo-Americano	7
Boule de glace vanille, amarena (cerise italienne confite) et vino Valpolicella	
Sgroppino	8
Boule de sorbet citron, Prosecco et vodka	

Menu per bambini

(jusqu'à 10 ans)

16€

Pasta al Pomodoro (tomate) ou Pinsa bambino Margherita
ou poulet pané servi avec frites maisons

- - - -

Mousse au chocolat Valrhona ou
une boule de glace : Vanille, Chocolat, Fraise

- - - -

Sirop à l'eau : Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Pêche

Menu du jour

LUNDI AU VENDREDI
MIDI UNIQUEMENT
(HORS JOURS FÉRIÉS)

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
(DU JOUR)

24,50€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
(DU JOUR)

29,50€



Scannez ce QR code pour consulter la liste de nos
allergènes. N'hésitez pas à demander des renseignements
à notre équipe en salle

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	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
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	9	45
Prosecco Rosé	9,5	48
LAMBRUSCO		
Lambrusco Valmarone		36
Lambrusco Rosé Valmarone		36

Champagnes

	75cl
Moët & Chandon Brut Impérial	89
R de Ruinart Brut	130
Ruinart Rosé	190
Dom Pérignan mellisé	479
Bollibger Champagne Grand année	390

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
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 gazéifiées italiennes - 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, expresso	3,5
Double expresso	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

