

NONNA CARDITO

CUCINA ITALIANA



MENU

Gusta l'Eleganza

Restaurant du groupe Cardito Village

Suivez-nous sur les réseaux

@nonnacardito



www.carditovillagegroup.com

CASA CARDITO
NEUILLY SUR-SEINE

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 designés 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

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

Patrón Silver, Campari, citron vert, sirop de sucre

Basil Smash - 13

Citadelle Gin, citron jaune, sucre, feuilles de basilic

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 - 13

Liqueur de fleur de sureau St-Germain, Prosecco, Bleu Curaçao



SPRITZ

Aperol Spritz - 10

Aperol, Prosecco, eau pétillante

Mamma Mia Spritz - 11

Limoncello, Prosecco, eau pétillante

Passion Spritz - 10

Fair passion, Prosecco, eau pétillante

Mandarine Spritz - 11

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

Campari Spritz - 10

Campari, Prosecco, eau pétillante

Virgin Spritz - 8

Venezio Spritz, eau pétillante, orange

SANS ALCOOLS - 10

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

Stracciatini de pizza à la truffe	7
Bâtonnets de pâte à pizza garnis de sauce truffe	
Chakchouka di melanzana (v)	8
Aubergines fondantes mijotées dans un ragoût de tomate avec un twist aigre doux, des olives kalamata (maison Kalios) et un œuf. Une fusion entre la caponata et la chakchouka Servies avec mini bruschetta de pain au levain de notre boulanger frottée à l'ail	
Arancini al tartufo (v)	9
3 beignets fondants de risotto à la truffe et crème tartufata, un délice à partager (ou pas)	
Calamari fritti	12
Calamars en tempura, servis avec sauce tartare façon Cardito et citron, un vrai voyage sur la côte amalfitaine	
Camembert AOP in crosta di pizza (v)	14
½ Camembert AOP au lait cru moulé à la louche, rôti au four à pizza avec un filet de miel. Servi avec sticks de pâte à pizza pour dipper dans le fromage fondant	
Assiette de charcuteries et fromages italiens	14
Charcuteries et fromages italiens sélectionnés par le Chef	

Antipasti

Provola frita (v)	8
Provola fumée (fromage type mozzarella) panée. Servie avec sauce tomate et crème de pecorino	
Canolo di melanzana (v)	7
Rouleau d'aubergine pané farci à la ricotta au fromage de chèvre et aux herbes. Servi avec sauce tomate et gran moravia (fromage)	
Buratta del Nonno	10
Burrata de 100 g, servie avec une bruschetta de pain de campagne de notre boulanger, frottée à l'ail. Accompagnée de tomates cerises assaisonnées à l'huile d'olive extra vierge et à l'origan	
Carpaccio de thon fumé	14
Carpaccio de thon fumé avec condiment au citron beldi, pistache et basilic	
Carpaccio de bœuf	13
Rosbeef finement tranché en carpaccio, accompagné d'une mayonnaise au basilic et citron, sésame noir et gran Moravia (fromage)	



La Cardita - pasta à la truffe dans la meule (v)	28
Penne à la truffe, flambés au cognac dans la meule de gran moravia (fromage)	
Pasta al pesto verde, pistacchio e stracciatella (v)	18
Penne al pesto verde basilic et pistache, le tout surmonté de stracciatella	
Lasagna façon Cardito (v)	17
Belle part de lasagne à la viande de bœuf et à la tomate façon Cardito	
La vera bolognese de Cardito	18
Bucatini au ragù de viande à la bolognaise (bœuf & veau) comme il était fait autrefois, lentement mijoté avec de la tomate sélectionnée par nos soins. Servis avec un nuage de gran moravia	
Spaghetti all'assassina (arabiata bruciata)	16
Spaghetti all'assassina, spécialité de Bari. Pasta grillées à la plancha dans une sauce tomate avec une pointe de harissa, de l'ail et de l'origan	
Pasta alla putanesca e tonno	17
Pâtes enrobées d'une sauce tomate aux olives, câpres, ail et thon. Une version de la traditionnelle puttanesca façon Cardito	
Pasta alfredo (v)	16
Pasta Alfredo, Suprême de volaille de pané, sauce crémeuse au beurre et gran moravia (fromage)	

Secondi

Salade César presque Cardini	17
Suprême de volaille pané servi sur une salade romaine nappée de sauce Cardini, croûtons de pain au levain de notre boulanger, tomates cerises semi confites, oeuf parfait et d'un nuage de Gran Moravia	
Escalope de veau ultra Cheesy	23
Escalope de veau panée avec une chapelure croustillantes. Servie avec sauce tomate et fromage gratiné. Garniture au choix	
Tagliata d'entrecôte	24
Entrecôte 300g accompagnée de sa sauce au poivre revisitée façon cacio e pepe. Garniture au choix	
Polenta e Caponata (v)	16
Aubergines fondantes mijotées dans un ragoût de tomate avec un twist aigre doux et des olives kalamata (maison Kalios). Servies avec une polenta au gran moravia (fromage) juste snackée. Garniture au choix	
Couscous alla trapanese - uniquement le Vendredi	17
Couscous à la sicilienne, inspiré de la tradition de Trapani, servi avec bouillon et garniture de poisson	
Contorni - Garnitures aux choix	
Pommes de terre grenailles rôties au romarin, frites croustillantes maison et nuage de gran moravia (fromage), légumes de saison sautés, salade roquette	



Nous pétrissons notre propre pâte à pizza chaque jour

Margherita classica (v)	12
Tomate, mozzarella fior di latte, pecorino, basilic, tour de moulin à poivre de Kampot et huile d'olive extra vierge (maison Oilo di Serra)	
Margherita premium (v)	14
Ragù de tomate du Chef, straciatella di bufala, poivre de Kampot, basilic, pesto di prezzemolo	
Marinara	13
Ragù de tomate du Chef, crème d'anchois maison, câpres frits, origan, poivre du moulin et huile d'olive extra vierge (maison Olio di Serra)	
Calabrisella	18
Tomate, mozzarella fior di latte, lamelles de spianata piquante, oignons rouge, pecorino et pimentòn de la vera IGP	
Cinque formaggi (v)	17
Tomate, mozzarella fior di latte, taleggio, gorgonzola, ricotta et fromage de chèvre frais aux herbes et gran moravia soufflé	
Orientale	17
Tomate, mozzarella fior di latte, raz el hanout , datte, merguez de chez Les Jumeaux, oignon rouge, amande, coriandre	
Salmone	22
Base crème au saumon fumé, gravelax de saumon, ricotta et fromage de chèvre frais aux herbes et citron Beldi	
Reine de Paris	19
Tomate, mozzarella fior di latte, champignon, jambon rôti aux herbes, pesto di prezzemolo, straciatella et noisette IGP du Piemont	
Tartufata	22
Base crème et tartufata, mozzarella fior di latte, straciatella, crème tartufata, noisette IGP du Piemont, copeaux de truffe fraîches de saison	
Pepperoni	18
Tomate, mozzarella fior di latte, saucisse de porc piquante italienne (disponible également sans porc halal), pimentòn de la vera IGP, Spicy honey (miel pimenté maison)	
Burrata e crudo	20
Tomate, mozzarella fior di latte, burratina 100g, jambon cru Addobbo 24 mois	
Tonnara	18
Tomate, thon, poivrons grillés, olive kalamata, œuf pour les tunisiens	
Calzone	18
Tomate, mozzarella, thon, oignons rouge, olive Kalamata (maison Kalios) et œuf	
Capriciosa	19
Tomate, mozzarella fior di latte, artichaut, jambon rôti aux herbes, champignon, olive kalamata et œuf	

Dolci

Tiramisù caffè	9
Tiramisù della nonna au café	
Mousse au chocolat	8
Mousse au chocolat, avec un filet d'huile d'olive extra vierge et fleur de sel	
Crème brûlée al pistacchio e cioccolato	8
Crème brûlée à la pistache et sauce chocolat maison	
Profiterole sicilien	10
Pain au lait de notre boulanger, glace vanille et sauce chocolat maison	
Cardito Pistacchio e nocciola	10
Part de gâteau à l'huile d'olive et noisette, crème de pistache, mascarpone, pâte à tartiner bio	
Salade de fruits de saison	9
Mélange de fruits frais soigneusement sélectionnés selon l'inspiration du moment	
Pizza-Misù (dessert à partager)	14
Pizza façon tiramisù, spécialité du Chef	
Café Gourmand	13
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

3 - 5,5 - 7,5

Nos saveurs en Sorbetti

Cioccolato nero / Limone di Sicilia / Fragola (fraise) / Mandarino di Sicilia

Affogati

Affogato Italo-Cubano

Boule de glace vanille, Caffè et shooter Bumbu Cream

6

Affogato Italo-Americano

Boule de glace vanille, amarena (cerise italienne confite) et vino Valpolicella

7

Sgroppino

Boule de sorbet citron, Prosecco et vodka

8

Menu per bambini

(jusqu'à 10 ans)

14€

Pasta al Pomodoro (tomate) ou Pizza bambino Margherita ou
Regina ou poulet pané servi avec frites maison

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

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

Menu du jour

DU LUNDI AU VENDREDI
UNIQUEMENT LE MIDI
(HORS JOURS FÉRIÉS)

**ENTRÉE + PLAT/PIZZA OU PLAT/PIZZA + DESSERT
(DU JOUR)**

19.90€

**ENTRÉE + PLAT/PIZZA + DESSERT
(DU JOUR)**

24.90€



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	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	13
Whisky Monkey Shoulder 40% - 4cl	13
Vodka Grey Goose originale 40% - 4cl	13
Gin Bombay Sapphire 40% - 4cl	12
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

Vins effervescents & 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
Peroni Nastro Azzurro 5.1%		8
Asahi Beer 5%		8
Peroni Nastro Azzurro sans alcool		7

Bieres pressions

	25cl	50cl
Moretti Blonde Originale 4.6%	5,5	9
Gallia Nouveau Western (WEST IPA) 6%	6,5	9,5
Ciney Blonde 7%	6	9,5

Gaux & soft et jus



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

Caffetteria



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

