

# CASA CARDITO

CUCINA ITALIANA



## MENU

*Gusta l'Eleganza*

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



[www.carditovillagegroup.com](http://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

Trois 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 de la maison Barlotti et pastrami de chez Will's deli (le seul, l'unique), le tout pané dans une chapelure croustillante (idéal 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 chèvre frais aux herbes, ainsi que d'une crème de tomate confite

## **Assiette de charcuteries et fromages italiens**

23

Notre sélection de charcuteries fines : culatello, spianata piquante, bresaola et jambon blanc, associée à trois grands classiques de la fromagerie italienne : gorgonzola, pecorino et taleggio

# 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

Sticks d'aubergine fondante en bouche avec sauce tomate, mozzarella et Gran Moravia (fromage), panés dans un mélange de trois chapelures. Servi 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

Viande de boeuf finement tranché en carpaccio, accompagné d'une mayonnaise maison 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 de 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 de la maison Memmi, un classique emblématique de Casa Cardito
- Cacio e pepe al caffè (v)** 19  
Tonnarelli freschi au café (maison) crémeuses au fromage (pecorino et Gran Moravia), relevés de poivre de Kampot. Un classique de la cuisine romaine
- Calamarata alla Vittorio & Vodka (v)** 21  
Calamarata (pâtes courtes) nappées 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 une sélection de tomates choisies avec soin . Servi avec tagliatelle freschi maison et avec un nuage de Gran Moravia



- L'authentique pizza romaine, croustillante et gourmande*
- Margherita (v)** 16  
Pinsa Romana garnie de sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, basilic frais et poivre de Kampot
- Burrata & Culatta** 25  
Pinsa Roman garnie de sauce tomate San Marzano DOP au basilic, mozzarella fior di latte, burratina 100g, Culatello et roquette
- Formaggio (v)** 21  
Pinsa Romana garnie de 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 garnie de sauce tomate San Marzano DOP, thon, mozzarella fior di latte, pickles d'oignons rouges, origan
- Tartufata Deli** 25  
Pinsa Romana garnie de Mozzarella fior di latte, pastrami de nos amis Will's deli, truffe fraîche et crème de truffe, stracciatella et noisette IGP du Piemont

# Secondi

## **Salade César presque Cardini** 21

Suprême de volaille de Loué pané, servi avec salade romaine nappée de sauce Cardini, croûtons 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 tomates, relevées d'un twist aigre doux, d'olives Kalamata (maison Kalios) et crème de pecorino. Servies avec une polenta au Gran Moravia (fromage) juste snackée

## **Cotoletta alla milanese** 39

Côte 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 accompagné d'une 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 tomates, olives et câpres. Garniture au choix

## **Contorni - Garnitures aux choix**

Pommes de terre grenailles rôties au romarin, légumes de saison sautés, salade roquette

Tout accompagnement supplémentaire est à 6 euros

# Dolci

## **Tiramisù della nonna**

Un tiramisù légé au café revisité façon Cardito

10

## **Mousse au chocolat Valrhona chaude**

Mousse au chocolat cuite au four surmontée d'une boule de glace vanille maison Gemelli . Un dessert gourmand à partager (10 min d'attente)

11

## **Panna cotta Citron, amarena di fragola**

Panna cotta, au citron avec des fraises confites façon amarena

10

## **Ananas Victoria rôti au basilic**

Ananas infusé au basilic, juste snacké à la plancha, accompagné d'une boule de glace vanille

12

## **Cardito Pistacchio**

Part de gâteau à l'huile d'olive et noisette, crème de pistache, mascarpone, et sauce chocolat de la casa

13

## **Café Gourmand**

Sélection de desserts du moment

15

# 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

4 - 6,5 - 9

## **Nos saveurs en Sorbetti**

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

# Affogato

## **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)

16€

Pasta al Pomodoro (tomate) ou Pinsa bambino Margherita  
ou Poulet pané servi avec frites maison

----

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

----

Sirop à l'eau : Grenadine, Menthe, 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
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

<b>PROSECCO</b>	14cl	75cl
Prosecco Brut	9	45
Prosecco Rosé		48
<b>LAMBRUSCO</b>		
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 Artisanale - 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

