

CAFFÈ CARDITO

CUCINA ITALIANA



MENU

Gusta l'Eleganza

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



www.carditovillagegroup.com

CASA CARDITO
NEUILLY-SUR-SEINE

NONNA CARDITO
ROSNY-SOUS-BOIS



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

CLASSIQUES

Bellini - 11

Prosecco, purée de pêche blanche

Gin Tonic - 12

Citadelle Gin, Fever-Tree tonic, citron vert

Negroni - 12

Citadelle Gin, Campari, Martini Riserva Bitter

Mojito - 13

Bacardi Carta Blanca, sirop de sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

LES SIGNATURES

Porn Star Martini - 12

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

Carribbean Mule - 14

Bacardi Carta Blanca, ginger ale, Angostura Bitter, citron vert

Espresso Martini - 12

Vodka Grey Goose, espresso, liqueur de café

Italian Margarita - 13

Patron Silver, Campari, citron vert, sirop de sucre

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 et purée de pêche



SPRITZ

Campari Spritz - 9

Campari, Prosecco, eau pétillante

Passion Spritz - 10

Fair passion, Prosecco, eau pétillante

Mamma Mia Spritz - 12

Limoncello, Prosecco, eau pétillante

Mandarine Spritz - 12

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

Aperol Spritz - 9

Aperol, Prosecco, eau pétillante

Martini Bianco Spritz - 9

Martini Bianco, Prosecco, eau pétillante, purée de fraise

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

Virgin Spritz

Venezio Spritz, eau pétillante, orange

A partager

Crocchè di patate (v)	9
3 croquettes de pommes de terre croustillantes au cœur fondant de provola fumée (fromage)	
Caponata di melanzana (v)	8
Aubergines fondantes mijotées dans un ragoût de tomates, relevées d'un twist d'aigre-douce et d'olives Kalamata de la maison Kalios. Servies avec une mini bruschetta de pain au levain de la maison Bercaïl, frottée à l'ail	
Planche de charcuteries et fromages italiens	22
Charcuteries et fromages italiens sélectionnés par le Chef	
Arancini Cacio & Pepe (v)	9
3 beignets fondants de risotto cacio e pepe au poivre de Kampot	
Camembert AOP in crosta di pizza (v)	12
½ camembert AOP au lait cru moulé à la louche, rôti au four à pizza avec un filet de miel de sarrasin (le rucher du Morvan). Servi avec sticks de pâte à pizza pour dipper dans le fromage fondant	
Fritto Misto	23
Mélange de produits de la mer en tempura, servi avec sauce tartare façon Cardito	

Antipasti

Provola frita (v)	9
Provola fumée (fromage type mozzarella) panée. Servie avec sauce tomate et crème de pecorino	
Carpaccio de rosbeef siciliano	15
Rosbeef finement tranché, accompagné d'un pesto de pistaches, d'un condiment au citron et de copeaux de Gran Moravia	
Polpo alla luciana	16
Poulpe mijoté dans un ragoût à la napolitaine, parfumé aux olives Kalamata de la maison Kalios et câpres	
Beignets de fleur de courgette (v)	16
Trois fleurs de courgette en tempura, farcies de ricotta et de chèvre frais, herbes fraîches et citron confit	
Burratina con pappa al pomodoro e bruschetta (v)	10
Burratina fraîche (50g) accompagnée d'une bruschetta et de pappa al pomodoro traditionnelle, recette typique de Toscane	



La Cardita - pasta à la truffe dans la meule (v)	26
Tonnarelli freschi (maison) à la truffe, flambés au cognac dans la meule de gran moravia	
Carbonara sbagliata alla francese	17
Spaghettoni freschi (maison) alla carbonara, revisités à la française, avec du guanciale (charcuterie traditionnelle italienne), du poivre de Kampot et du cantal AOP	
Paccheri alla Vittorio e vodka (v)	19
Paccheri (pâtes courtes) nappées d'une onctueuse sauce à la tomate, beurre et gran moravia (fromage italien), flambé à la vodka	
Raviolo osso bucco e agrumi	21
Raviole en rosace façon osso bucco, servi avec un jus de viande réduit et pointe d'orange	
Vera bolognese e pappardelle	18
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 pappardelle freschi maison et avec un nuage de gran moravia	
Lasagna ricotta e spinacchi façon Cardito (v)	18
Lasagne à la ricotta et fromage de chèvre aux épinards, juste snackée à la plancha et servie avec la sauce tomate façon Cardito	
Spaghetti alle Vongole	23
Spaghetti aux palourdes fraîches et à l'ail (sans fromage, per favore !)	

Secondi

Salade César presque Cardini	19
Suprême de volaille de Loué pané, servi avec salade romaine nappée de sauce Cardini, croûtons de pain au levain de notre boulanger (maison Bercaïl), tomate confite, oeuf mollet et nuage de gran moravia (fromage)	
Parmigiana di melanzana (v)	16
Gratin d'aubergines à la tomate, mozzarella et gran moravia (fromage)	
Cotoletta alla milanese	23
Côte de veau panée à la chapelure croustillante, servie avec citron frais. Garniture au choix	
Tartare-ital	21
Tartare de bœuf au couteau assaisonné à l'italienne, accompagné d'une tartine grillée de brioche pur beurre de la maison Bercaïl. Garniture au choix	
Salsiccia alla salvia	15
Saucisse à la sauge (Maison Montalet), grillée à la plancha. Garniture au choix	
Contorni - Garnitures aux choix	
Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive extra vierge des Pouilles, frites croustillantes maison et nuage de gran moravia (fromage), légumes de saison sautés	



Nous pétrissons notre propre pâte à pizza chaque matin

Margherita classica (v)	14
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)	15
Ragù de tomate du Chef, stracciatella di bufala, poivre de Kampot, basilic, pesto di prezzemolo	
Marinara	14
Ragù de tomate du Chef, crème d'anchois maison, câpres frits, origan, poivre du moulin et huile d'olive extra vierge (maison Oilo di Serra)	
Calabrisella	17
Tomate, mozzarella fior di latte, lamelles de spianata piquante, oignons, pecorino et pimentòn de la vera IGP	
Cinque formaggi (v)	18
Tomate, mozzarella fior di latte, taleggio, gorgonzola, ricotta, fromage de chèvre frais aux herbes et gran moravia soufflé	
Salmone	18
Base crème au saumon fumé, gravelax de saumon, ricotta et fromage de chèvre frais aux herbes et gel de citron	
Reine de Paris	17
Tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon rôti aux herbes, pesto di prezzemolo, stracciatella et noisettes IGP du Piemont	
Tartufata	20
Base crème et tartufata, mozzarella fior di latte, stracciatella, jambon rôti aux herbes, crème tartufata, noisettes IGP du Piemont, copeaux de truffe fraîche de saison	
Prosciutto crudo	19
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru (Addobbo 24 mois ou culatta), gran moravia soufflé et huile d'olive extra vierge (maison Oilo di Serra)	
Antica Mortadella	19
Base crème, mozzarella fior di latte, mortadella, crème de pistache du Chef, pistaches concassées et huile infusée au citron	
Pepperoni	18
Tomate, mozzarella fior di latte, saucisse piquante italienne, pimentòn de la vera IGP, spicy honey (miel pimenté maison)	
Pizza-Misù (dessert à partager)	14
Petite pizza façon tiramisù, spécialité du Chef Julien Serri	



Tiramisù caffè	10
Tiramisù au café servi à la part	
Crème brûlée al pistacchio	8
Crème brûlée à la pistache	
Brioche perdue façon tiramisù	10
Brioche de notre boulanger (maison Bercaill) façon pain perdu au café. Servie avec crème Tiramisù et cacao	
Mousse au chocolat	9
Mousse au chocolat maison, avec un filet d'huile d'olive extra vierge et fleur de sel	
Profiterole sicilien	12
Pain au lait de notre boulanger (maison Bercaill), glace vanille et sauce chocolat maison	
Pavlova aux fruits de saison	11
Meringue croustillante, chantilly à la vanille et une sélection de fruits frais de saison	
Café Gourmand	14
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

4 - 6 - 8

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 pour bambini

(jusqu'à 10 ans)

14€

**TOUS LES MERCREDIS MIDI
(HORS JOURS FÉRIÉS)
Gratuit pour les enfants de moins de 6 ans**

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

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

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

Menu du jour

**LUNDI AU VENDREDI
MIDI UNIQUEMENT
(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

Aperitifs

Kir pêche, mûre ou cassis - 10cl	7
Kir royal, pêche, mûre ou cassis - 10cl	10
Ricard 45% - 2cl	7
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 Original 40% - 4cl	12
Citadelle Gin 40% - 4cl	11
Rhum Santa Teresa 1796 40% - 4cl	12

Liqueurs et digestifs

Liqueur Amarisiciliani (Limoncello) 28% - 8cl	7
Amaretto 28% - 8cl	7
Marsala Amande 15% - 8cl	7
Grappa 40% - 4cl	7
Amaro del Capo 35% - 4cl	7
Get 27 17,9%	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	12
Calvados 40% - 4cl	9
Armagnac 40% - 4cl	12
Rhum Diplomático 40% - 4cl	12
Tequila Patrón 40% - 4cl	9

Vin effervescent prosecco et lambrusco

PROSECCO	14cl	75cl
Prosecco Brut Perlino	9	45
Prosecco Rosé Perlino	8	36
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		8



Bieres pressions

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

Games softs et jus

Eau plate/gazeuse San Benedetto - 75cl	7
Eau plate/gazeuse San Benedetto - 50cl	5,5
Perrier - 33cl	5,5
Supplément sirop Monin : Menthe, Grenadine, Pêche	1
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Cherry - 33cl	5,5
Orangina - 25cl	5,5
Fuze Tea Pêche - 25cl	5,5
Ginger Beer - 25cl	5,5
Fever-Tree Premium Indian Tonic Water - 20cl	5,5
Limonade - 25cl	5,5
Boissons gazéifiées italiennes - 27.5cl (Limonata, Aranciata Rosso, Gazzosa, Tonica, Chinotto)	6
Thé glacé - 27.5cl (Pêche, Menthe)	5,5
Jus de fruits et nectars - 20cl (Orange, Pomme, Poire, Tomate, Abricot)	5,5
Jus d'orange pressé	5
Jus de citron pressé	5,5
Jus Bunny Detox - Carotte, orange, curcuma	8
Jus Green Vitalité - Pomme verte, kiwi, menthe	8
Jus Fraîcheur Basilic - Concombre, citron, basilic	8
Jus Ginger Punch - Pomme, citron, gingembre	8

Caffetteria

Café ristretto, espresso	2,9
Double espresso	3,9
Café Shakerato	5
Décaféiné	2,9
Café allongé	2,9
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

