

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 x NONNA CARDITO
 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.

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



Nous avons fait le choix de privilégier des produits d'exception afin de vous garantir une qualité irréprochable. C'est pourquoi toutes nos viandes sont soigneusement sélectionnées et proviennent exclusivement de la boucherie halal **Les Jumeaux**, reconnue pour son exigence et la qualité de ses produits. Notre sélection de charcuterie italienne est directement sourcée auprès de fournisseurs italiens.

A partager

Stracciatini de pizza à la truffe

7

Bâtonnets de pâte à pizza garnis de sauce truffe

Chakchouka di melenzana (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

16

Charcuteries et fromages italiens sélectionnés par le Chef

Antipasti

Mozzarella pané (v)

8

Provola fumée (fromage type mozzarella) panée. Servie avec sauce tomate et crème de pecorino

Canolo di melenzana (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

Sardine grillé de la Nonna

10

Sardine grillé, labné (fromage frais libannais), sauce tomate confite et huile verte

Carpaccio de bœuf *Boucherie Les Jumeaux* (H)

13

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 pistacchio e stracciatella (v)	18
Penne al pesto verde basilic et pistache, le tout surmonté de stracciatella	
Lasagna façon Cardito (v) Boucherie Les Jumeaux (H)	17
Belle part de lasagne à la viande de bœuf et à la tomate façon Cardito	
La vera bolognese de Cardito Boucherie Les Jumeaux (H)	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 arabiata harissa (v)	16
Spaghetti arabiata , sauce tomate pimentée avec un pot 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) Boucherie Les Jumeaux (H)	19
Pasta Alfredo, suprême de volaille de pané, sauce crémeuse au beurre et gran moravia (fromage)	

Burger

Ultra cheese burger (v)	17
Burger de fromage, pain buns artisanal, steak de scamorza fumé pané (fromage), sauce barbecue. Accompagné de ses frites maison au couteau	
Fish burger	19
Pain buns artisanal, poisson pané façon tempura, salade iceberg, cheddar, sauce tartare façon Cardito. Accompagné de ses frites maison au couteau	
Burger classico Boucherie Les Jumeaux (H)	21
Pains buns artisanal, steak haché, ketchup, yellow mustard, salade iceberg, cheddar, oignons pickles. Accompagné de ses frites maison au couteau	
Burger de la Nonna Boucherie Les Jumeaux (H)	21
Pains buns artisanal, steak haché, roquette, Gran Moravia (fromage italien) et mayonnaise verte au basilic (maison). Accompagné de ses frites maison au couteau	

Secondi

Salade César presque Cardini *Boucherie Les Jumeaux (H)*

21

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 (H)

23

Escalope de veau panée avec une chapelure croustillantes.

Servie avec sauce tomate et fromage gratiné. Garniture au choix

Tagliata d'entrecôte *Boucherie Les Jumeaux (H)*

34

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

Fish and chips

19

Poisson pané en tempura accompagné de ses frites maison, un filet de vinaigre pour les « vrais » servi avec sa sauce tartare façon Cardito

Dorade alla siciliana

22

Filet de dorade à la plancha, servie avec une sauce à la sicilienne à base de tomates, olives et câpres.

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 au couteau, légumes de saison sautés, salade roquette



Nous pétrissons notre propre pâte à pizza chaque jour

Margherita classica (v)	13
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	12
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 pimenton 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 - Merguez Championne d'Europe Boucherie Les Jumeaux (H)	19
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, gravellax 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, stracciatella et noisette IGP du Piémont	
Pepperoni Boucherie Les Jumeaux (H)	18
Tomate, mozzarella fior di latte, chorizo, pimenton de la vera IGP, Spicy honey (miel pimenté maison)	
Burrata e crudo	21
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, jambon rôti aux herbes et œuf	
Calzone Thon	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	
Tartufata	23
Base crème et tartufata, mozzarella fior di latte, stracciatella, crème tartufata, noisette IGP du Piémont, copeaux de truffe fraîches de saison	



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	9
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	



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 - 6 - 9

Nos saveurs en Sorbetti

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



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)

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

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 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

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 x 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 gazéifiées 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