CAFFÈ CARDITO

CUCINA ITALIANA



MENU

Le Buffet et Brunch à volonté de la **Mamma Cardito**

La générosité italienne dans un buffet à volonté et un brunch du weekend à volonté !

L'idée est simple : se faire plaisir, sans choisir, et déguster à volonté nos recettes savoureuses italiennes à volonté ! Du fait maison, des produits frais, un prix doux... Mamma Mia !

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 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.

BUFFET SEMAINE DÉJEUNER

Du lundi au vendredi
De 11h30 à 14h30

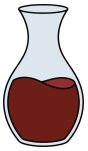
dernière table 14h00

Buffet à volonté - **19,90 €**

par personne



Les cuvées de la Maison Cardito



Rouge ou blanc

25 cl — 4,90 € | **50 cl — 8,90 €**

Formule enfant
de moins de 10 ans
1,50 € x l'âge

BRUNCH WEEKEND

Samedi et dimanche midi
De 11h00 à 15h00

dernière table 14h30

Brunch à volonté - **34,90 €**

par personne

+ 4,90€
une coupe de Prosecco



Formule enfant
de moins de 10 ans à 18,90€
avec une animation

MENU DU SOIR

Du lundi au dimanche de 19h00 à 22h30

Formule enfant
de moins de 10 ans :
2,00 € x l'âge
Accès au buffet à volonté et un plat, une pâte ou une pizza au choix.



29,90 €
par personne

Buffet à volonté d'antipasti et desserts
Pâtes et pizzas à la carte
(jusqu'à 5 services par personne)
dernière commande 22h00

PASTA à volonté

Pasta Tartufata (v)
Rigatoni salsa tartufata e Gran Moravia

Carbonara sbagliata alla francese
Spaghetti alla carbonara revisitée à la française, avec du guanciale (charcuterie traditionnelle italienne), du poivre de Kampot et du cantal AOP!

Vera bolognese
Ragù de viande à la bolognaise (bœuf & veau) comme il était fait autrefois, lentement mijoté avec de la tomate sélectionnée par nos soins. Servie avec spaghetti freschi maison et avec un nuage de Gran Moravia

Pasta al pomodoro (v)
Rigatoni à la sauce tomate légèrement mijotée

PIZZA à volonté

Margherita classica (v)
Tomate, mozzarella fior di latte, pecorino, basilic, tour de moulin à poivre de Kampot et huile d'olive extra vierge (Olio di Serra)

Margherita premium (v)
Ragù de tomate du Chef, stracciatella di bufala, poivre de Kampot, basilic, pesto

Cinque formaggi (v)
Tomate, mozzarella fior di latte, taleggio, gorgonzola, ricotta de chèvre frais aux herbes et gran moravia soufflé

Reine de Paris
Tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon rôti aux herbes, pesto, stracciatella et noisettes IGP du Piemont

Mortadella Pistacchio
Base crème, mozzarella fior di latte, mortadella, crème de pistache du Chef, pistache concassée et huile infusée au citron

Plat unique (pas à volonté)

Tagliata d'entrecôte
Entrecôte 250g accompagnée de sa sauce au poivre revisitée façon cacio e pepe avec garniture au choix

Dorade alla siciliana
Dorade cuite et servie en papillote, avec une sauce à la sicilienne à base de tomate et citron, olives et câpres avec garniture au choix

Cocktails

CLASSIQUES

Bellini - 8
Prosecco, purée de pêche blanche

Gin Tonic - 12
Citadelle Gin, Fever-Tree tonic, citron vert

Negroni - 9
Citadelle Gin, Campari, Martini Riserva Bitter

Mojito - 12
Bacardi Carta Blanca, sirop de sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

LES SIGNATURES - 12

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

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

Espresso Martini
Vodka Grey Goose , espresso, liqueur de café

Italian Margarita
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

Aperol Spritz - 7
Aperol, Prosecco, eau pétillante

Campari Spritz -8
Campari, Prosecco, eau pétillante

Passion Spritz - 9
Fair passion, Prosecco, eau pétillante

Mamma Mia Spritz - 11
Limoncello, Prosecco, eau pétillante

Mandarine Spritz - 12
Liqueur de mandarine Amarisiciliani, sucre de canne, Prosecco, eau pétillante

Martini Bianco Spritz - 9
Martini Bianco, Prosecco, eau pétillante, purée de fraise

SANS ALCOOLS - 8

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
Venezzio Spritz, eau pétillante, orange

Vins Rouges

TOSCANA TORRE DELLE GRAZIE CHIANTI D.O.C.G.
6,5 / 30
TOASCANA TERRE DEGLI EREMI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.
39
SICILIA TERRE DI ZAGARA TERRE SICILIANE I.G.T NERO D'AVOLA
8 / 42
PUGLIA VIGNETI DEL SALENTO PUGLIA I.G.P. PRIMITIVO
7,5 / 38
VENETO LE COLLINE DEI FILARI VALPOLICELLA D.O.C.
39
VENETO LE COLLINE DEI FILARI BARDOLINO CLASSICO D.O.C.
6 / 28

Vins Blancs

TOSCANA BORGOBRUNO TOSCANE I.G.P.
7,5 / 36
VENETO LE COLLINE DEI FILARI PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE I.G.T.
6,5 / 29
VENETO LE COLLINE DEI FILARI SOAVE CLASSICO
32

Vin Rosé

VENETO LE COLLINE DEI FILARI CHIARETTO DI BARDOLINO D.O.C
7,5 / 36

14cl 75cl

Prosecco

Prosecco Brut Perlino
8/36
Prosecco Rosé Perlino
8/36

Champagne

Veuve Pelletier Brut
13 / 60
Moët & Chandon Brut Impérial
16 / 95

Lambrusco

Lambrusco Valmarone
29
Lambrusco Rosé Valmarone
29

Bières Bouteilles

Bière Peroni Nastro Azzurro 5,1%
33cl 8
Bière Peroni Nastro Azzurro sans alcool
33cl 7

Bières Pression

Bière Moretti Blonde Originale 4,6%
25cl 4,5 / 50cl 8
Bière Gallia Nouveau Western (WEST IPA) 6%
25cl 5,5 / 50cl 9

Prix en euros, taxes et service compris. Chèques non acceptés.
(v) : végétarien / (Veg) : vegan
Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne

Apéritifs

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

Prix en euros, taxes et service compris. Chèques non acceptés.
(v) : végétarien / (Veg) : vegan
Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne

Eaux softs et jus



Eau plate/gazeuse San Benedetto - 75cl *(en restauration)*	7
¼ Vittel - 25cl	5
Perrier - 33cl	5,5
Limonade - 25cl	5,5
Supplément sirop Monin : Menthe, Grenadine, Pêche	1
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro - 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
Boissons gazéifiées italiennes - 27.5cl	6
(Limonata, Aranciata Rosso, Gazzosa, Tonica, Chinotto)	
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, expresso	2,2
Double expresso	3,5
Décaféiné	2,5
Café allongé	2,5
Café crème	3,5
Café noisette	2,8
Cappuccino	3,9
Thés « Dammann Frères » - Notre sélection	4,5
Infusions « Dammann Frères » - Notre sélection	4,5
Chocolat chaud « Valrhona »	4,5

Prix en euros, taxes et service compris. Chèques non acceptés.
(v) : végétarien / (Veg) : vegan
Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne