

Il Cavaliere

Ripartiamo, Insieme

Il Nostro Menù è diventato

SMART

Non Funziona? Visita il Sito www.ilcavalieretorino.com

INQUADRA
CON LA
FOTOCAMERA



ANTIPASTI

Vitello Tonnato con Salsa Tonnata alla Piemontese	€ 10,00
Tris di Fassona Battuta di Fassona con Cipolla Caramellata, Battuta di Fassona con Stracciatella e Salsiccia di Fassona	€ 14,00
Cozze alla Diavola	€ 10,00
Cozze alla Marinara	€ 10,00
Tentacolo di Polpo alla Griglia	€ 14,00
Polpo al Salto con Patate e Olive	€ 13,00
Chiacchiere con Prosciutto Crudo e Bufala Campana	€ 13,00
Flan di Sedano e Friarielli con Bagna Cauda	€ 10,00

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla Chitarra allo Scoglio	€ 14,00
Tagliolini alla Cavaliere con Concassè di Pomodorini, Vongole e Bottarga di Tonno	€ 13,00
Risotto ai Frutti di Mare*	€ 14,00
Paccheri con Pesce Spada, Pomodorini e Granella di Pistacchio	€ 14,00
Spaghetti alle Vongole Veraci	€ 13,00
Pappardelle con Ragù di Salsiccia e Porro	€ 12,00
Calamarata con Panna, Pancetta e Granella di Pistacchio	€ 13,00
Ravioli alla Crema di Noci e Noci Croccanti	€ 11,00
Risotto agli Asparagi	€ 12,00

*Per la Preparazione di questo piatto, in base alla disponibilità, potrebbero essere utilizzate materie prime surgelate.

LA GRIGLIA

Grigliata Mista di Pesce *	€ 20,00
Gamberoni alla Griglia (6Pz.) *	€ 16,00
Trancio di Tonno alla Griglia	€ 16,00
Filetto di Branzino Grigliato	€ 14,00
Trancio di Pesce Spada Grigliato *	€ 13,00
Trancio di Salmone Grigliato	€ 14,00
Grigliata Mista di Carne	€ 18,00
Petto di Pollo alla Griglia	€ 9,00
Tagliata di Entrecôte	€ 16,00
Filetto di Manzo alla Griglia	€ 22,00

I SECONDI PIATTI

Frittura Mista di Pesce alla Cavaliere* <small>Con Calamari, Gamberoni e Alici</small>	€ 14,00
Tonno in Crosta di Sesamo <small>Con Cipolla Caramellata</small>	€ 16,00
Trancio di Salmone al Pepe Rosa	€ 15,00
Trancio di Pesce Spada con Pomodoro Confit e Olive Taggiasche	€ 15,00
Steak au Poivre	€ 16,00
Scaloppe di Vitello agli Asparagi	€ 10,00

I CONTORNI

Patate al Forno	€ 4,00
Patate Fritte	€ 4,00
Verdure alla Griglia	€ 7,00

LE INSALATE

Insalata Mista <small>Insalata Verde, Insalata Rossa, Pomodori</small>	€ 4,50
Insalata Cavaliere <small>Insalata Verde, Pomodori, Uova Sode, Tonno, Mozzarella</small>	€ 8,00
Insalata Caprese <small>Pomodoro, Mozzarella, Olive Nere</small>	€ 8,00
Insalata Nicoise <small>Ins. Verde e Rossa, Pomodori, Carote, Peperoni, Uova, Tonno, Acc, Capperi, Olive Nere</small>	€ 9,00

*Per la Preparazione di questo piatto, in base alla disponibilità, potrebbero essere utilizzate materie prime surgelate.

Il Nostro Menù è diventato

SMART

Non Funziona? Visita il Sito www.ilcavalieretorino.com

INQUADRA
CON LA
FOTOCAMERA



LE SFIZIOSITA'

Farinata	€ 3,00
Farinata Farcita a Piacere	+ 1,00
ad ingrediente	
Focaccia Lardo	€ 6,00
Focaccia Prosciutto Crudo	€ 8,00
Focaccia Speck	€ 7,00
Focaccia Primavera	€ 7,00
Pomodoro Fresco, Mozzarella, Rucola, Scaglie di Grana	
Focaccia Tonnata	€ 7,00
Pomodoro Fresco, Mozzarella di Bufala, Tonno, Basilico, Olio E.V.O.	
Focaccia Bruschetta	€ 5,00
Pomodoro Fresco, Basilico, Origano, Sale, Aglio, Olio E.V.O.	
Sfilatino	€ 9,00
Fontina, Gorgonzola, Pomodoro Fresco, Rucola, Prosciutto Crudo, Scaglie di Grana	

LE PIZZE

Cavaliere	€ 10,00
Pomodoro Fresco, Bufala, Prosciutto Crudo, Rucola, Scaglie di Parmigiano	
Garganica	€ 14,00
Mozzarella, Gamberi, Crema di Patate, Peperoni, Cipolla, Capperi, Curcuma, Rosmarino	
Margherita	€ 5,00
Pomodoro, Mozzarella, Basilico	
Napoletana	€ 6,00
Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Origano	
Prosciutto	€ 6,50
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto	
Vegetariana	€ 7,00
Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Peperoni, Zucchine, Spinaci	
Funghi	€ 6,50
Pomodoro, Mozzarella, Funghi Champignon	
Disperata	€ 6,50
Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante	
Salsiccia	€ 6,50
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia	
Parmigiana	€ 6,50
Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Parmigiano	
Wurstel	€ 6,50
Pomodoro, Mozzarella, Wurstel	
Prosciutto e Funghi	€ 7,50
Pomodoro, Mozzarella, Funghi Champignon, Prosciutto Cotto	
Marsigliese	€ 8,00
Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Cipolle, Origano	
Parigina	€ 8,00
Mozzarella, Prosciutto Cotto, Stracchino	

*Per la Preparazione di questo piatto, in base alla disponibilità, potrebbero essere utilizzate materie prime surgelate.

Il Cavaliere

Ristorante Pizzeria

Un Impasto con
Semi di Sesamo, Lino e
Girasole che rende la
Vostra pizza ancor più
fragrante e digeribile!



È possibile gustare tutte le nostre pizze in
Versione Multicereali (+€2,00)

*Per la Preparazione di questo piatto, in base alla disponibilità, potrebbero essere utilizzate materie prime surgelate.

Tutte le Pizze del precedente elenco possono essere gustate anche nella variante al Tegamino.
Il prezzo sarà di 1 Euro in meno rispetto alla Pizza al Mattone Classica (Margherita € 4,00).

Gorgonzola e Pere	€ 8,00
Mozzarella, Gorgonzola, Pere, Pepe	
Tirolese	€ 9,00
Pomodoro Fresco, Mozzarella, Brie, Speck	
Campidanese	€ 8,00
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Pecorino Sardo	
Harry Potter	€ 8,00
Pomodoro, Mozzarella, Patatine Fritte, Wurstel	
Tonno e Cipolle	€ 8,00
Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolle	
Rustica	€ 9,00
Mozzarella, Speck, Pecorino Sardo	
Gian Burrasca	€ 9,00
Pomodoro Fresco, Mozz. Di Bufala, Salsiccia Fresca	
Lancillotto	€ 9,00
Mozzarella, Bacon, Fontina, Uovo, Pepe, Parmigiano	
Paesana	€ 9,00
Mozz, Fontina, Trevisana, Salsiccia, Pepe, Parmigiano	
Sfiziosa	€ 9,00
Pomodoro, Mozzarella, Peperoni, Tonno, Cipolla	
I 3 Porcellini	€ 9,00
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Wurstel, Salamino Piccante	
Valtellina	€ 10,00
Mozzarella, Stracchino, Caprino, Scaglie di Grana, Bresaola	
Stracciatella	€ 9,00
Pomodoro, Salsiccia, Olive, Parmigiano, Burrata, Basilico	
Calabra	€ 9,00
Pomodoro, Mozzarella, 'Nduja, Olive, Salamino Piccante, Basilico	
Crocchetta	€ 9,00
Mozzarella, Patate Lesse, Bacon, Scaglie di Grana, Pepe	
Stagioni	€ 8,00
Pomodoro, Mozzarella, Funghi Champignon, Carciofini, Olive, Prosciutto Cotto	
Capricciosa	€ 8,00
Pomodoro, Mozzarella, Funghi Champignon, Carciofini, Olive, Salamino Piccante	
Ginevra	€ 8,00
Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon, Panna, Scaglie di Grana	
Pulcinella	€ 8,00
Mozzarella, Salsiccia, Friarielli	
Rustica	€ 9,00
Mozzarella, Speck, Pecorino Sardo	
Trevisana	€ 9,00
Mozzarella, Insalata Rossa, Noci, Gorgonzola	
Formaggi	€ 8,00
Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Fontina	
Bra DOP	€ 10,00
Mozzarella, Bra DOP, Salsiccia Cruda di Fassona, Olio E.V.O.	
Mortadella e Pistacchio	€ 12,00
Mozzarella, Stracciatella, Mortadella, Granella di Pistacchio, Basilico	
I CALZONI	
Cavaliere	€ 8,00
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto	
Calzone della Casa	€ 9,00
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Gorgonzola, Salamino	

*Per la Preparazione di questo piatto, in base alla disponibilità, potrebbero essere utilizzate materie prime surgelate.

BIBITE

Coca Cola Vetro 33 cl.	€ 3,00
Fanta Vetro 33 cl.	€ 3,00
Sprite Vetro 33 cl.	€ 3,00
Tè Pesca S. Benedetto	€ 2,50
Tè Limone S. Benedetto	€ 2,50
Chinotto S. Pellegrino	€ 2,50

VINI ROSSI

Dolcetto Fontanafredda	€ 15,00
Nebbiolo Fontanafredda	€ 19,00
Barbera D'Alba Fontanafredda	€ 15,00
Grignolino Fontanafredda	€ 15,00
Nebbiolo Rosèe Valle Roncati	€ 20,00

VINI DELLA CASA

Glera delle Venezia Frizzantino	
¼ € 3,00 ½ € 5,00 1lt. € 10,00	
Rubecchio Rosso	
¼ € 3,00 ½ € 5,00 1lt. € 10,00	

BIRRE IN BOTTIGLIA

Tuborg 33cl.	€ 4,50
Analcolica Beck's 0.3 – 33 cl.	€ 4,50
Angelo Poretti 4 Luppoli Bionda 66 cl.	€ 6,00
Angelo Poretti 5 Luppoli – 33 cl.	€ 4,50
Angelo Poretti 6 Luppoli – 33 cl.	€ 4,50
Angelo Poretti 7 Luppoli – 33 cl.	€ 4,50

ACQUE

San Pellegrino Frizzante 75cl.	€ 3,00
Acqua Panna Naturale 75cl.	€ 3,00

VINI BIANCHI

Arneis Fontanafredda	€ 15,00
Anthilia Donna Fugata	€ 18,00
Gavi Fontanafredda	€ 15,00
Aragosta Vermentino	€ 15,00
Muller Santa Margherita	€ 18,00
Mionetto Prosecco DOCG	€ 22,00
Falanghina Feudi San Gregorio	€ 20,00
Lacryma Christi del Vesuvio	€ 20,00

BIRRE ALLA SPINA

Poretti 0,2l. 4 Luppoli Chiara	€ 3,00
Poretti 0,4l. 4 Luppoli Chiara	€ 4,50
Poretti 0,2l 6 Luppoli Rossa	€ 4,00
Poretti 0,4l 6 Luppoli Rossa	€ 5,50

BAR

Caffè	€ 2,00
Caffè Decaffeinato	€ 2,00
Caffè d'Orzo	€ 2,00
Amari	€ 4,00
Grappe	€ 4,00

*Per la Preparazione di questo piatto, in base alla disponibilità, potrebbero essere utilizzate materie prime surgelate.