



Menù

Da lunedì a sabato dalle 12:00 alle 14:30
Venerdì e Sabato sera 19:00 alle 21:30

cavalieripisa.it  

Antispasti / Starters

- Gazpacho di pomodoro con burrata, crumble di olive nere e crostini** 10 €
Tomato gazpacho with burrata, black olive crumble and croutons
- Crostini misti con bruschetta al pomodoro, salsiccia e stracchino, funghi trifolati, taleggio e noci** 9 €
Assorted bruschetta with fresh tomato, sausage and stracchino cheese, sautéed mushrooms, taleggio cheese and walnuts
- Tartare di Fassona servita con fonduta di pecorino, cipolla caramellata e tuorlo morbido** 13 €
Fassona beef tartare served with pecorino fondue, caramelized onion and soft egg yolk
- Calamaro ripieno di carne, spinaci, salsa di pomodoro e crema di burrata *** 13 €
Stuffed squid with meat and spinach, tomato sauce and burrata cream
- Tacos di mare** 14 €
bis di tacos:
– tartare di salmone, cavolo cappuccio marinato, cipolla caramellata e salsa sweet chili
– insalatina croccante, asparagi e cheddar filante
Seafood tacos selection:
– salmon tartare, marinated white cabbage, caramelized onion and sweet chili sauce
– crispy mixed salad, asparagus and melted cheddar cheese

Primi Piatti / Pasta

- Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano e tartufo** 16 €
Tortellini with Parmigiano Reggiano cream and truffle
- Gnocchi con tonno, pomodorini, crema di burrata e pistacchi** 16 €
Gnocchi with tuna, cherry tomatoes, burrata cream and pistachios
- Mezzamanica al pesto di rucola, pomodori secchi e mandorle** 14 €
Mezzamanica pasta with rocket pesto, sun-dried tomatoes and almonds
- Tagliolino "risottato" alla Milanese con ragù di ossobuco** 16 €
"Risotto-style" Milanese tagliolini with ossobuco ragù
- Tagliolino al riccio *** 18 €
Tagliolini with sea urchin
- Pici cacio e pepe** 14 €
Pici pasta with pecorino cheese and black pepper
- Spaghetti alla carbonara** 15 €
Spaghetti carbonara

Secondi Piatti / Main Courses

- Polpo piastrato servito con pomodorini canditi, piselli saltati e la loro crema *** 16 €
Grilled octopus with candied cherry tomatoes, sautéed peas and pea cream
- Tataki di tonno in crosta di sesamo, cavolo cappuccio marinato e salsa ponzu** 18 €
Sesame-crusted tuna tataki with marinated white cabbage and ponzu sauce
- Filetto di salmone al forno servito con asparagi e salsa olandese** 16 €
Baked salmon fillet with asparagus and hollandaise sauce
- Rollè di pollo ripieno di salsiccia e pomodori secchi, con spinaci saltati e il suo fondo** 15 €
Chicken roulade stuffed with sausage and sun-dried tomatoes, sautéed spinach and cooking jus
- Melanzana arrosto con crema di pomodoro arrosto e aglio dolce** 13 €
Roasted eggplant with roasted tomato cream and sweet garlic
- Beef Burger BBQ servito con insalata, pomodoro, bacon croccante, cheddar, uovo al tegamino e cipolle caramellate accompagnato da patate al forno** 15 €
BBQ beef burger with lettuce, tomato, crispy bacon, cheddar cheese, fried egg and caramelized onions, served with roasted potatoes
- Pulled Chicken Burger** 15 €
burger con pollo sfilacciato, maionese, insalata, pomodoro e cipolle sott'aceto accompagnato da patate al forno
Pulled chicken burger with mayonnaise, lettuce, tomato and pickled onions, served with roasted potatoes

Insalate e Bowl / Salad and Bowl

- Caesar Salad** insalata verde con pollo alla griglia, pomodori, mandorle tostate, crostini croccanti e salsa Caesar 14 €
Green salad with grilled chicken, cherry tomatoes, toasted almonds, crunchy croutons and Caesar dressing
- Greek Salad** insalata verde con olive greche, cipolla rossa, feta, halloumi alla piastra, salsa tzatziki e crostini 13 €
Green salad with Greek olives, red onion, feta cheese, grilled halloumi, tzatziki sauce and croutons
- Salmon Bowl** quinoa, salmone affumicato, edamame, uovo sodo, halloumi, avocado e pomodorini, salsa all'arancia e soia 15 €
Quinoa bowl with smoked salmon, edamame, hard-boiled egg, halloumi cheese, avocado, cherry tomatoes, orange and soy dressing
- Bowl di stagione** 14 €
farro, pomodori, mozzarella, zucchine alla scapece, peperoni gialli arrostiti e olio al basilico
Seasonal bowl with spelt, tomatoes, mozzarella, marinated zucchinis, roasted yellow peppers and basil oil

Dessert

Semifreddo al pistacchio e cioccolato bianco

7 €

Pistachio and white chocolate semifreddo

Cantucci e Vin Santo

6 €

Cantucci biscuits with Vin Santo

Panna cotta

6 €

Panna cotta

Pesca ubriaca

7 €

pesca cotta nel vino, servita con quenelle di gelato e crumble alla nocciola

Wine-poached peach served with a quenelle of ice cream and hazelnut crumble

Sorbetto al passion fruit

6 €

Passion fruit sorbet

Drink

Acqua 0,75 cl

2.5 €

Spritz

7 €

Coca Cola

4 €

Mimosa

7 €

Limonata

4 €

Bloody Mary

9 €

Aranciata

4 €

Prosecco

6 €

Caffè

Espresso

1.5 €

Espresso Corretto

2.2 €

Amari

4 €

Pane e Coperto 2 € - Disponibile Pane Gluten Free 2 €

INFORMAZIONI PER I CLIENTI | CUSTOMER INFORMATION *

In ottemperanza al Reg. UE 1169/2011, il personale è a disposizione per fornire informazioni sugli allergeni presenti nei piatti. Alcuni prodotti o ingredienti, in base alla disponibilità del fresco, potrebbero essere congelati o abbattuti all'origine o in loco.

Please inform our staff of any food allergies or intolerances. Some products or ingredients may be frozen or deep-frozen depending on market availability, in compliance with current regulations.