

PIZZE – PIZZA

(jede Pizza / Teigtasche ist mit Tomatensoße und Mozzarella belegt / gefüllt)

Alle unsere Pizzen gibt es auch mit **glutenfreiem– und Vollkorn–Teig** + 2,00 € je Pizza!!!

PIZZA MARGHERITA ^{A, G} **32ø 60x40**
8,00 28,00
 Tomatensoße und Mozzarella
Tomato sauce and mozzarella

PIZZA CAVALLINO ^{1, 3, 19, A, D, G} **9,50 30,00**
 Oliven, Kapern, Sardellen
 und scharfes Olivenöl
Olives, capers, anchovy and spicy olive oil

PIZZA TONNO ^{A, D, G} **9,50 30,00**
 Thunfisch und Zwiebeln
Tuna and onions

PIZZA DIAVOLO ROSSO NERO ^{1, 2, 3, 8, 19, A, G} **10,00 30,50**
 Oliven, Zwiebeln und scharfe
 italienische Salami
Olives, onions and spicy Italian salami

PIZZA QUATTRO STAGIONI ^{1, 2, 3, 8, A, G} **9,50 32,50**
 Hinterschinken, Salami,
 Champignons und Artischocken
*Shoulder of ham, salami, champignons
 and artichokes*

PIZZA BAZZUCA ^{1, 2, 8, A, G} **10,00 30,50**
 Teigtasche gefüllt mit Mozzarella,
 feine Speck–Scheiben, Champignons und
 Parmesankäse
*Pizza filled with mozzarella, bacon, parmesan
 cheese and champignons*

PIZZA VEGETARIANA ^{A, G} **32ø 60x40**
10,00 30,50
 frisches Gemüse
Fresh vegetables

PIZZA ROBERTINO ^{1, 8, A, G, 20} **10,50 31,00**
 Spinat, Gorgonzola und
 scharfe italienische Salami
Spinach, gorgonzola and spicy Italian salami

PIZZA BUFALOTTA ^{1, 2, 8, A, G} **10,50 31,00**
 Büffel–Mozzarella und feine Speck–Scheiben
 Buffalo mozzarella and fine bacon slices

PIZZA DELLA CASA ^{1, 2, 8, A, G} **12,50 32,50**
 Parmaschinken, Rucola und Grana Padano
Parmaham, rucola and grana padano

PIZZA SERRE ALTE ^{A, G, H, 1, 8} **13,50 33,50**
 Pizza mit Mozzarella, Pancetta, Zwiebeln
 und Pistazien-Pesto (ohne Tomatensoße)
*Pizza with mozzarella, pancetta, onions and
 pistachios-pesto (without tomatoessauce)*

PIZZA DEL SUD ^{A, G} **13,00 33,50**
 Pizza mit Wildbrokkoli, Burrata und
 gelbe Kirschtomaten (ohne Tomatensoße)
*Pizza with wild-broccoli, burrata
 and yellow cherry tomatoes
 (without tomatoessauce)*

PIZZA MONTANARA ^{A, G, 1, 8} **13,50 33,50**
 Pizza mit Salsiccia, gelbe Kirschtomaten,
 grana Padano Käse und Trüffelöl
*pizza with salsiccia, yellow cherry tomatoes,
 grana padano cheese and truffler oil*

 Vegetarisch  Laktosefrei
 Vegan  Glutenfrei

DOLCI – DESSERT – DESSERTS

TIRAMISÙ ^{A, G, 11, L} **5,50**
 In Kaffee getauchte Löffelbiskuit
 belegt mit Mascarpone–Creme
*Sponge fingers dipped in coffee and
 covered with mascarpone crème*

PANNA COTTA ^A **5,50**
 hausgemachter Sahne–Pudding
 mit Erdbeersoße
*homemade cream pudding
 with strawberry sauce*

TARTUFO NERO ^{A, G, H} **5,50**
 Gianduja–Eis mit Haselnüssen und Kakao
Gianduja ice cream with hazelnuts and cocoa

TORTINO AL PISTACCHIO ^{A, G, H} **8,00**
 Pistazien–Soufflé mit Vanilleeis
Pistachio souffle with vanilla ice cream

SORBETTO AL LIMONE ⁵ **6,00**
 Zitronen–Sorbet
lemon sorbet

DESSERT OHNE GLUTEN GLUTENFREE DESSERTS

TIRAMISÙ – Frei | Free ^{11, L} **6,50**
MANGO-KOKOS-SORBET ⁵ **6,50**
Mango-coconut sorbet

Zusatzstoffe:

- 1 mit Konservierungsstoff / with preservative
- 2 mit Farbstoff / with colouring
- 3 mit Antioxidationsmittel / with anti-oxidant
- 5 enthält Süßungsmittel / contains sweetener
- 6 enthält eine Phenylalaninquelle / contains a source of phenylalanine
- 8 mit Phosphat / phosphate
- 10 chininhaltig / quinine content
- 11 Coffeinhaltig / contains caffeine
- 14 gewachst / waxed
- 19 geschwärzt / blackened
- 20 Schimmelkäse / moldcheese

Allergene:

- A Glutenhaltiges Getreide / grain containing gluten
- B Maisstärke / maize starch
- E Reismehl / rice flour
- K Hartweizengriss / durum wheat semolina
- C Eier / eggs
- D Fisch / fish
- F Soja / soya
- G Milch und Laktose / milk and lactose
- H Schalenfrüchte / Nüsse / edible nuts
- J Sellerie / Celery
- L Schwefeldioxid und Sulfite / Sulphur dioxide and sulphites

FLASCHENWEINE ^{L 0,75l} VINI BIANCHI – WEIßWEINE

PECORINO DIAMINE ^{I.G.T.} **17,00**
 “Marchesi de Cordano” Abruzzen

CHARDONNAY ^{D.O.C.} **19,00**
 “La Vis” aus dem Trentino

LUGANA ^{D.O.C.} **20,00**
 “Bulgarini” aus der Lombardei

GAVI DI GAVI ^{D.O.C.G.} **22,00**
 “la Meirana, Broglia” aus dem Piemont

MERUS ^{D.O.C.} **24,00**
 Sauvignon Blanc “Tiefenbrunner” aus Südtirol

VINI ROSATI – ROSÉWEINE ^{L 0,75l}

CHIARETTO DEL GARDA ^{D.O.C.} **20,00**
 “Bulgarini” aus der Lombardei


VINI ROSSI – ROTWEINE ^{L 0,75l}

MONTEPULCIANO AIDA ^{D.O.C.} **20,00**
 “Marchesi de Cordano” aus Abruzzen

PRIMITIVO DI MANDURIA ^{D.O.C.} **23,00**
 “Augusto” aus Apulien

ROCCA RUBIA RISERVA ^{D.O.C.} **28,00**
 “Santadi” aus Sardinien

BRUNELLO DI MONTALCINO SANGIOVESE ^{D.O.C.G.} **55,00**
 “Banfi” aus Toskana



Liefergebiet
Ab 25,00
Stuttgart–West
 Lieferpauschale: 2,00

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.



CAVALLINO

R I S T O R A N T E

Speisekarte



Abholung



Lieferung

0711–616275

WEIMAR STRASSE. 35 • 70176 STUTTGART

Mo. – Fr.

Mittags

Bestellzeit: ab 11.15 – 13.30
Abholzeit: ab 11.45 – 14.00
Lieferzeit: ab 11.45 – 14.00

Mo. – Sa. – Feiertags

Abends

Bestellzeit: ab 17.30 – 21.30
Abholzeit: ab 18.00 – 22.00
Lieferzeit: ab 18.00 – 22.00

Sonntag: Ruhetag

Inhaber:
Maurizio Sabbatella

www.cavallino-stuttgart.de

Für Druckfehler keine Haftung. Irrtümer vorbehalten. Preisanpassungen vorbehalten. Stand: 11. 2020 • Gestaltung: www.randwerbetchnik.de



ZUPPE – SUPPEN – SOUPS

MINISTRONE^J 6,00

Italienische Gemüsesuppe
Italian vegetable soup



CREMA DI POMODORO 5,50

Tomatensuppe
Tomato soup



TORTELLINI IN BRODO^{A, G, H, K, C} 7,00

Tortellini gefüllt mit geschmortem Fleisch
in Fleischbrühe
Tortellini filled with braised meat in meat broth



INSALATE – SALATE – SALADS

INSALATA MISTA^{1, 5, G} 6,00

Gemischter Salat
Mixed salad



INSALATA MISTA CON TONNO^{1, 5, G, D} 9,00

Gemischter Salat mit Thunfisch
Mixed salad with tuna



INSALATA CAVALLINO^{1, 5, G, C} 9,50

Gemischter Salat mit Eiern,
Champignons, Mozzarella
und Parmesankäse
*Mixed salad with eggs, champignons,
mozzarella and Parmesan cheese*



INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA^G 10,00

Tomaten, Büffel-Mozzarella
und Basilikum
Tomatoes, buffalo mozzarella and basil



INSALATA AI TRE SAPORI^{1, 5, G, D} 13,00

Großer gemischter Salat
mit Hähnchen-Streifen, Garnelen
und Zucchini
*Large mixed salad with chicken strips,
shrimps and egg plant*



ANTIPASTI – VORSPEISEN – APPETIZERS

CROSTINI AL POMODORO^A 5,00

Getoastete Weißbrot-Scheiben
mit Tomatenwürfel garniert
mit Olivenöl und Knoblauch
*Toasted pieces of white bread with diced
tomatoes, olive oil and garlic*



CROSTINI MISTI^{A, G, 19} 9,50 (für zwei Personen)

Getoastete Weißbrot-Scheiben belegt
mit Mozzarella,
Tomaten und Olivenpaté
*Toasted pieces of white bread garnished
with mozzarella, tomatoes and olive pate*



VERDURA MISTA DI STAGIONE 10,00

Gemüseteller der Saison
Season's vegetables



VITELLO TONNATO^{1, C, G, D} 11,50

Gekochte feine Kalbsfleisch-
Scheiben in feiner Thunfisch-Creme
Delicate slices of veal in a tuna cream sauce



CARPACCIO DI MANZO^G 11,00

Marinierte rohe Rinderfilet-Scheiben mit
Rucola, Champignons und Parmesankäse
*Marinated raw beef fillet slices with rocket,
Champignons and Parmesan cheese*



INSALATA DI MARE 15,00

Hausgemachter
Meeresfrüchtesalat
Homemade seafood salad



TRIS DI ANTIPASTI^{1, C, D, J, G} 13,00

Vorspeisen-Trilogie
Vitello Tonnato, Meeresfrüchte-
salat und Caprese
*Appetizers trilogy (Vitello Tonnato,
seafood salad and caprese)*

ANTIPASTO CAVALLINO^{1, 2, 19, A, G, C, D} 27,00

(für zwei Personen)
Großer Vorspeiseteller
nach Art des Hauses
large appetizer plate à la maison

PRIMI PIATTI – HAUPTGERICHTE MAIN COURSE

PENNE ARRABBIATA^A 8,50

Kurze Nudeln mit Knoblauch
in scharfer Tomatensoße
Short pasta with garlic in spicy tomato sauce



PENNE ALLA FIORENTINA^{A, G, 20} 9,50

Kurze Nudeln mit Spinat in Gorgonzola-Soße
*Short pasta with spinach
and gorgonzola-sauce*



SPAGHETTI ALLA CARBONARA ORIGINALE^{1, 8, A, C, G} 9,50

Spaghetti mit Speck, Ei und
Pecorino-Käse aus Rom
*Spaghetti with bacon, egg and pecorino
cheese from Rome*

LASAGNA CON MELANZANE, BUFALA E BASILICO^{1, A, G} 10,00

Lasagne mit Auberginen,
Büffel-Mozzarella und Basilikum
*Lasagna with aubergines, buffalo
mozzarella and basil*



HAUSGEMACHTE NUDELN HOMEMADE NOODLES

MACCHERONCINI AL RAGÙ DI VITELLO^{A, G} 9,50

Hausgemachte kurze Nudeln mit Kalbs-Ragout
Homemade Noodles with veal ragout

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO^{A, G} 10,00

Mit Hinterschinken und Sahnesoße
Tortellini with ham in cream sauce

TAGLIATELLE SALMONE E SPINACI^{A, D, L, C} 13,00

Bandnudeln mit Lachs, Spinat
und Kirschtomaten in feiner Cognac Soße
*Noodles with salmon, spinach and cherry
tomatoes in a fine cognac sauce*

FAGOTTI „DOLCEPERA“^{A, G, C} 13,50

Teigsäckchen gefüllt mit Käse und Birne in
feiner Safran-Sahnesoße garniert mit Grana
Padano
*Little bags of dough filled with cheese an
pear in fine saffron cream sauce garnished
with Grana*



MACCHERONCINI CON VITELLO, PISELLI E PECORINO^{A, G, I, 3} 14,50

Hausgemachte kurze Nudeln mit
Kalbs-streifen, Erbsen und Pecorino-Käse
*Homemade short pasta with veal strips,
peas and pecorino-cheese*

LINGUINE SOLO MARE^{A, L, D} 15,50

Feine Bandnudeln mit Dorade,
Seppia und Miesmuscheln
*Fine Tagliatelle with sea bream,
seppia and mussels*

TAGLIATELLE CON CARRÉ D'AGNELLO AL VINO ROSSO^{A, G, L} 16,50

Bandnudeln mit Lammkarré in Rotweinsauce
Tagliatelle with Lambcarré in redwinesauce

LA SEMPLICITA È IL NOSTRO FORTE

das heißt
wir hatten die Dinge gerne
simple. legen aber großen
Wert auf Qualität.

CARNE – FLEISCH – MEAT

GIRELLO DI POLLO AL PARMIGIANO^{1, 8, G} 17,50

Hähnchenbrust-Filet umhüllt mit Speck und
gefüllt mit Spinat, auf Parmesankäse-Creme
*Chicken breast fillet with bacon and filled
with spinach spinach on a parmesan
cheese cream sauce*

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA^{1, 8, L, G} 21,50

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken
und Salbei an feiner Weißweinsauce
*Veal medallions with Parma ham and sage
in a fine white wine wine sauce*



CARRÉ D'AGNELLO ALLA GRIGLIA^{6, 5, J} 24,50

Lammkarré vom Grill tranchiert und serviert
mit hausgemachter mit Balsamico-dip
*Rack of lambcarré from the grill in tranches
served with homemade balsamico-dip*



TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO^{1, G} 23,50

Entrecote aus Australien in Tranchen
mit Rucola und Parmesan-Käse
*Australian Entrecote in tranches
with rocket and Parmesan*



PESCE – FISCH – FISH

SALMONE ALLO ZAFFERANO^{G, D, L} 19,50

Lachs-Medaillons aus Schottland
an feiner Safransauce
*Salmon-medallions from Scotland
in a fine saffron sauce*



DUETTO DI PESCE ALLA GRIGLIA^D 25,00

Fisch-Duett mit Dorade-Royal-Filet
und Riesen-Wild-Garnelen vom Grill
*Fish duet with Dorado royal-fillet
and grilled shrimps*



Fleisch und Fischgerichte werden mit
Kartoffeln und Gemüse serviert.

*Meat and fish dishes are served
with potatoes and vegetables.*

FORMAGGI MISTI – KÄSE – CHEESE

FORMAGGI MISTI^{G, 20} 9,50

Verschiedene Käsesorten mit Dip
various types of cheese with a dip



GLUTENFREIE GERICHTE^{B, E} GLUTENFREE DISHES

CIABATTA AL POMODORO 7,00

Ciabattabrot-Scheiben mit Tomaten-
würfel, Olivenöl und Knoblauch
*Ciabatta slices with diced tomatoes, olive
oil and garlic*



CANNELLONI ALL'EMILIANA^G 12,00

Pasta-Rolle gefüllt mit
Ricotta-Käse und Spinat
Pasta stuffed with ricotta cheese and spinach



PENNE CON VERDURE E POMODORINI 12,00

Kurze Nudeln mit Gemüse
und Kirschtomaten
*Short pasta with vegetables and cherry
tomatoes*



Alle unsere Pizzen gibt es auch
Glutenfrei + 2,00 € je Pizza!!!

All our pizzas are also available
gluten-free - 2.00 € more per pizza

HAUPTGERICHTE FÜR KINDER MAIN COURSES FOR CHILDREN

PENNE PANTERAROSA^{A, G} 5,50

Kurze Nudeln in
Tomaten-Sahnesoße
Short noodles in a tomato cream sauce

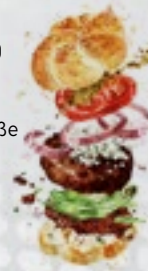


TORTELLINI BIANCANEVE^{1, 8, A, G} 6,50

Tortellini mit Hinterschinken
in Sahnesoße
Tortellini with rump of pork in a cream sauce

HOMESTYLE ITALIAN BURGER XL/200 gr.^{A, G, 8, 1, 2, 5} 9,50

Ciabattabrötchen gefüllt mit
Hamburger-Rindfleisch, Tomaten,
Gurken, Salat und Käse mit Trüffel-Soße
oder Balsamico-Soße
*Ciabatta buns grilled with
beef-hamburger, tomatoes,
cucumbers, salad, cheese
with trufflesauce or balsamicosauce*



Mo – Fr: 11.15 – 14.00 h

Alle Mittagsgerichte

von unser Mittagskarte
schauen Sie online

www.cavallino-stuttgart.de

Mit einem Salat gratis dazu!

Abend: 17.30 – 21.30 h

Jede Pizza und Pasta

Ein Getränk nach Wahl dazu!