

## PIZZE – PIZZA

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

Alle unsere Pizzen gibt es auch mit **glutenfrei**– (immer gekennzeichnet) – und **Vollkorn-Teig** + 2,50 € je Pizza!!!

**PIZZA MARGHERITA** <sup>A, G</sup> <sup>32ø</sup> <sup>60x40</sup>  
8,00 28,00

Tomatensoße und Mozzarella  
Tomato sauce and mozzarella

**PIZZA CAVALLINO** <sup>1, 3, 19, A, D, G</sup> 10,00 30,00

Oliven, Kapern, Sardellen  
und scharfes Olivenöl  
Olives, capers, anchovy and spicy olive oil

**PIZZA TONNO** <sup>A, D, G, 1, 3</sup> 10,50 30,00

Thunfisch und Zwiebeln  
Tuna and onions

**PIZZA DIAVOLO  
ROSSO NERO** <sup>1, 2, 3, 8, 19, A, G</sup> 10,50 30,50

Oliven, Zwiebeln und scharfe  
italienische Salami  
Olives, onions and spicy Italian salami

**PIZZA QUATTRO STAGIONI** <sup>1, 2, 3, 8, A, G</sup> 11,00 32,50

Hinterschinken, Salami,  
Champignons und Artischocken  
Shoulder of ham, salami, champignons  
and artichokes

**PIZZA BAZZUCA** <sup>1, 2, 8, A, G</sup> 10,50 30,50

Teigtasche gefüllt mit Mozzarella,  
feine Speck-Scheiben, Champignons und  
Grana Padano-Käse  
Pizza filled with mozzarella, bacon, Grana  
Padano cheese and champignons

**PIZZA VEGETARIANA** <sup>A, G</sup> 11,00 30,50

frisches Gemüse

Fresh vegetables

 Vegetarisch  Laktosefrei

 Vegan  Glutenfrei

**PIZZA ROBERTINO** <sup>1, 8, A, G, 20</sup> <sup>32ø</sup> <sup>60x40</sup>  
11,00 31,00

Spinat, Gorgonzola und  
scharfe italienische Salami  
Spinach, gorgonzola and spicy Italian salami

**PIZZA BUFALOTTA** <sup>1, 2, 8, A, G</sup> 11,00 31,00

Büffel-Mozzarella und feine Speck-Scheiben  
Buffalo mozzarella and fine bacon slices

**PIZZA DELLA CASA** <sup>1, 2, 8, A, G</sup> 13,50 32,50

Parmaschinken, Rucola und Grana Padano-Käse  
Parma ham, rocket and grana padano-cheese

**PIZZA SERRE ALTE** <sup>A, G, H, 1, 8, 2</sup> 14,50 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** <sup>A, G</sup> 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** <sup>A, G, 1, 8</sup> 13,50 33,50

Pizza mit Salsiccia, gelbe Kirschtomaten,  
grana Padano-Käse und Trüffelcreme  
(ohne Tomatensoße)  
pizza with salsiccia, yellow cherry tomatoes,  
grana padano cheese and truffle oil  
(without tomatoessauce)

**PIZZA VEGANA** 13,50

Pizza mit Veganer Mozzarella, Zucchini,  
Spinat, Walnüsse und Kirschtomaten  
With vegan mozzarella, courgette, spinach,  
walnut and cherry tomatoes

## DOLCI – DESSERT – DESSERTS

**TIRAMISÙ** <sup>A, G, 11, L</sup> 5,50

In Kaffee getauchte Löffelbiskuit  
belegt mit Mascarpone-Creme  
Sponge fingers dipped in coffee and  
covered with mascarpone crème

**PANNA COTTA** <sup>A</sup> 5,50

hausgemachter Sahne-Pudding  
mit Erdbeersoße  
homemade cream pudding  
with strawberry sauce

**TARTUFO NERO** <sup>A, G, H</sup> 5,50

Gianduja-Eis mit Haselnüssen und Kakao  
Gianduja ice cream with hazelnuts and cocoa

**TORTINO AL PISTACCHIO** <sup>A, G, H</sup> 8,00

Pistazien-Soufflé mit Vanilleeis  
Pistachio souffle with vanilla ice cream

**SORBETTO AL LIMONE** <sup>5</sup> 6,00

Zitronen-Sorbet  
lemon sorbet

## DESSERT OHNE GLUTEN GLUTENFREE DESSERTS

**TIRAMISÙ – Frei | Free** <sup>11, L</sup>  6,50

**MANGO-KOKOS-SORBET** <sup>5</sup>  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 <sup>L 0,75l</sup> VINI BIANCHI – WEIßWEINE

**PECORINO DIAMINE** <sup>I.G.T.</sup> 24,00  
"Marchesi de Cordano" Abruzzen

**CHARDONNAY** <sup>D.O.C.</sup> 25,00  
"La Vis" aus dem Trentino

**LUGANA** <sup>D.O.C.</sup> 29,50  
"Bulgarini" aus der Lombardei

**GAVI DI GAVI** <sup>D.O.C.G.</sup> 28,00  
"la Meirana, Broglia" aus dem Piemont

**GRECO DI TUFO D.O.C.G.** 30,00  
"Mastroberardino" aus Kampanien  
Geschmack: Ausgewogen und rund,  
elegant und fein

**MERUS** <sup>D.O.C.</sup> 36,00  
Sauvignon Blanc "Tiefenbrunner" aus Südtirol

## VINI ROSATI – ROSÉWEINE <sup>L 0,75l</sup>

**CHIARETTO DEL GARDA** <sup>D.O.C.</sup> 29,00  
"Bulgarini" aus der Lombardei

## VINI ROSSI – ROTWEINE <sup>L 0,75l</sup>

**MONTEPULCIANO AIDA** <sup>D.O.C.</sup> 24,00  
"Marchesi de Cordano" aus Abruzzen

**PRIMITIVO DI MANDURIA** <sup>D.O.C.</sup> 29,00  
"Augusto" aus Apulien

**ROCCA RUBIA RISERVA** <sup>D.O.C.</sup> 37,00  
"Santadi" aus Sardinien

**BRUNELLO DI MONTALCINO  
SANGIOVESE** <sup>D.O.C.G.</sup> 82,00  
"Banfi" aus Toskana



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: 10. 2021

## ZUPPE – SUPPEN – SOUPS

**MINISTRONE<sup>J</sup>** 6,00  
Italienische Gemüsesuppe  
*Italian vegetable soup*

**CREMA DI POMODORO** 5,50  
Tomatensuppe  
*Tomato soup*

**TORTELLINI IN BRODO<sup>A, G, H, K, C</sup>** 7,00  
Tortellini gefüllt mit geschmortem Fleisch in Fleischbrühe  
*Tortellini filled with braised meat in meat broth*

 Vegetarisch  Laktosefrei  
 Vegan  Glutenfrei

## INSALATE – SALATE – SALADS

**INSALATA MISTA<sup>1, 5, G</sup>** 6,00  
Gemischter Salat  
*Mixed salad*

**INSALATA MISTA CON TONNO<sup>1, 5, G, D</sup>** 9,00  
Gemischter Salat mit Thunfisch  
*Mixed salad with tuna*

**INSALATA CAVALLINO<sup>1, 5, G, C</sup>** 9,50  
Gemischter Salat mit Eiern, Champignons, Mozzarella und Grana Padano-Käse  
*Mixed salad with eggs, champignons, mozzarella and Grana Padano cheese*

**INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA<sup>G</sup>** 10,50  
Tomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum  
*Tomatoes, buffalo mozzarella and basil*

**INSALATA AI TRE SAPORI<sup>1, 5, G, D</sup>** 13,50  
Großer gemischter Salat mit Hähnchen-Streifen, Garnelen und Zucchini  
*Large mixed salad with chicken strips, shrimps and courgette*

## ANTIPASTI – VORSPEISEN – APPETIZERS

**CROSTINI AL POMODORO<sup>A</sup>** 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<sup>A, G, 19</sup>** 12,00  
(für zwei Personen)  
Getoastete Weißbrot-Scheiben belegt mit Mozzarella, Tomaten und Olivenpaté  
*Toasted pieces of white bread garnished with mozzarella, tomatoes and olive pate*

**CIABATTA AL POMODORO** 7,00  
Ciabattabrot-Scheiben mit Tomaten-Würfel, Olivenöl und Knoblauch  
*Ciabatta slices with diced tomatoes, olive oil and garlic*

**VERDURA MISTA DI STAGIONE** 11,00  
Gemüseteller der Saison  
*Season's vegetables*

**VITELLO TONNATO<sup>1, C, G, D</sup>** 12,00  
Gekochte feine Kalbsfleisch-Scheiben mit feiner Thunfisch-Creme  
*Delicate slices of veal in a tuna cream sauce*

**CARPACCIO DI MANZO<sup>G</sup>** 12,50  
Marinierte rohe Rinderfilet-Scheiben mit Rucola, Champignons und Grana Padano-Käse  
*Marinated raw beef fillet slices with rocket, champignons and Grana Padano cheese*

**INSALATA DI MARE** 16,50  
Hausgemachter Meeresfrüchtesalat  
*Homemade seafood salad*

**TRIS DI ANTIPASTI<sup>1, C, D, J, G</sup>** 13,50  
Vorspeisen-Trilogie  
Vitello Tonnato, Meeresfrüchtesalat und Caprese  
*Appetizers trilogy (Vitello Tonnato, seafood salad and caprese)*

**ANTIPASTO CAVALLINO<sup>1, 2, 19, A, G, C, D, B</sup>** 28,00  
(für zwei Personen)  
Großer Vorspeisenteller nach Art des Hauses  
*large appetizer plate à la maison*

## PRIMI PIATTI – HAUPTGERICHTE MAIN COURSE

**PENNE ARRABBIATA<sup>A</sup>** 8,50  
Kurze Nudeln mit Knoblauch in scharfer Tomatensoße  
*Short pasta with garlic in spicy tomato sauce*

**PENNE ALLA FIORENTINA<sup>A, G, 20</sup>** 9,50  
Kurze Nudeln mit Spinat in Gorgonzola-Soße  
*Short pasta with spinach and gorgonzola-sauce*

**SPAGHETTI ALLA CARBONARA ORIGINALE<sup>1, 8, A, C, G</sup>** 9,50  
Spaghetti mit Speck, Ei und Pecorino-Käse aus Rom  
*Spaghetti with bacon, egg and pecorino cheese from Rome*

**LASAGNA CON ZUCCA, SPINACI E PECORINO<sup>G</sup>** 12,50  
Lasagne mit Kürbis, Spinat und Pecorino-Käse  
*Lasagna with pumpkin, spinach and pecorino-cheese*

**CANNELLONI ALL'EMILIANA** 11,00  
Pastarolle gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat  
*Pasta roll fillet with ricotta-cheese and spinach*

Alle Pastagerichte gibt es auch Glutenfrei mit 2,50 € Aufpreis  
Unsere Glutenfreien Speisen werden markiert!

## HAUSGEMACHTE NUDELN HOMEMADE NOODLES

**MACCHERONCINI AL RAGÙ DI VITELLO<sup>A, G</sup>** 10,00  
Hausgemachte kurze Nudeln mit Kalbs-Ragout  
*Homemade Noodles with veal ragout*

**TAGLIATELLE SALMONE E SPINACI<sup>A, D, L, C</sup>** 13,50  
Bandnudeln mit Lachs, Spinat und Kirschtomaten in feiner Cognac Soße  
*Noodles with salmon, spinach and cherry tomatoes in a fine cognac sauce*

**FAGOTTI „DOLCEPERA“<sup>A, G, C</sup>** 13,50  
Teigsäckchen gefüllt mit Käse und Birne in feiner Safran-Sahnesoße garniert mit Grana Padano-Käse  
*Little bags of dough filled with cheese and pear in fine saffron cream sauce garnished with Grana Padano-cheese*

**MACCHERONCINI CON VITELLO, PISELLI E PECORINO<sup>A, G, 1, 3</sup>** 14,50  
Hausgemachte kurze Nudeln mit Kalbsstreifen, Erbsen und Pecorino-Käse  
*Homemade short pasta with veal strips, peas and pecorino-cheese*

**LINGUINE SOLO MARE<sup>A, L, D</sup>** 16,00  
Feine Bandnudeln mit Dorade, Seppia und Miesmuscheln  
*Fine Tagliatelle with sea bream, seppia and mussels*

**TAGLIATELLE CON CARRÉ D'AGNELLO AL VINO ROSSO<sup>A, G, L</sup>** 16,50  
Bandnudeln mit Lammkarré in Rotweinsauce  
*Tagliatelle with Lambcarré in redwinesauce*

**TONNARELLI „SOFIA LOREN“<sup>A, G, L</sup>** 16,50  
Hausgemachte dicke kurze Spaghetti mit Garnelen und Brokkoli in Martini-Dry-Soße garniert mit Büffel-Mozzarella  
*Homemade short spaghetti with shrimps and broccoli in martini-dry-sauce garnished with buffalo mozzarella*

## CARNE – FLEISCH – MEAT

**GIRELLO DI POLLO<sup>1, 8, G, A</sup>** 17,50  
SU CREMA DI GRANA PADANO  
Hähnchenbrust-Filet Rolle umhüllt mit Speck und gefüllt mit Spinat, auf Grana Padano-Käse-Creme  
*Wrapped chicken breast with bacon and filled with spinach on a Grana Padano cheese cream sauce*

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA<sup>1, 8, L, G, A</sup>** 21,50  
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei an feiner Weißweinsauce  
*Veal medallions with Parma ham and sage in a fine white wine sauce*

**CARRÉ D'AGNELLO ALLA GRIGLIA<sup>6, 5, J</sup>** 25,50  
Lammkarré vom Grill tranchiert und serviert mit hausgemachter Balsamico-Trüffel-Soße  
*Rack of lambcarré from the grill in tranches served with balsamic-truffle-sauce*

**TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA PADANO<sup>1, G</sup>** 23,50  
Entrecote aus der Region in Tranchen vom Grill mit Rucola und Grana Padano-Käse  
*Entrecote in tranches from the grill with rocket and grana padano-cheese*

Fleisch werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert.  
*Meat and fish dishes are served with potatoes and vegetables.*

**HOMESTYLE ITALIAN BURGER XL/200 gr.<sup>A, G, B, 1, 2, 5</sup>** 11,50

Ciabattabrötchen gefüllt mit Hamburger-Rindfleisch, Tomaten, Gurken, Salat und Käse mit Mississippisoße  
*Ciabatta buns grilled with beef-hamburger, tomatoes, cucumbers, salad, cheese with mississippi sauce*



## PESCE – FISCH – FISH

**SALMONE ALLO ZAFFERANO<sup>G, D, L</sup>** 20,50  
Lachs-Medaillons aus Schottland an feiner Safransauce  
*Salmon-medallions from Scotland in a fine saffron sauce*

**DUETTO DI PESCE ALLA GRIGLIA<sup>D</sup>** 26,00  
Fisch-Duett mit Dorade-Royal-Filet und Riesen-Wild-Garnelen vom Grill  
*Fish duet with Dorado royal-fillet and grilled shrimps*

**SEPPIA ALLA GRIGLIA CON PESTO DI PREZZEMOLO** 19,50  
Tintenfisch vom Grill mit Petersilienpesto  
*Squid tubes from the grill with garlic parsley pesto*

Fischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert.  
*Meat and fish dishes are served with potatoes and vegetables.*

## FORMAGGI MISTI – KÄSE – CHEESE FORMAGGI MISTI<sup>G, 20</sup> 9,50

Verschiedene Käsesorten mit Dipp  
*various types of cheese with a dip*

## HAUPTGERICHTE FÜR KINDER MAIN COURSES FOR CHILDREN

**PENNE PANTERAROSA<sup>A, G</sup>** 5,50  
Kurze Nudeln in Tomaten-Sahnesoße  
*Short noodles in a tomato cream sauce*

**TORTELLINI BIANCANEVE<sup>1, 8, A, G</sup>** 6,50  
Tortellini mit Hinterschinken in Sahnesoße  
*Tortellini with rump of pork in a cream sauce*



**Mo – Fr: 11.15 – 14.00 h**  
**Alle Mittagsgerichte**  
von unser Mittagskarte  
schauen Sie online  
[www.cavallino-stuttgart.de](http://www.cavallino-stuttgart.de)  
Mit einem Salat gratis dazu!

**Abend: 17.30 – 21.30 h**  
**Jede Pizza und Pasta**  
Ein Getränk nach Wahl dazu!

## LA SEMPLICITA È IL NOSTRO FORTE

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