

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 ^{A, G} **32ø 60x40**
8,00 29,00
 Tomatensoße und Mozzarella
Tomato sauce and mozzarella

PIZZA CAVALLINO ^{1, 3, 19, A, D, G} **10,00 34,00**
 Oliven, Kapern, Sardellen
 und scharfes Olivenöl
Olives, capers, anchovy and spicy olive oil


PIZZA TONNO ^{A, D, G, 1, 3} **10,50 34,00**
 Thunfisch und Zwiebeln
Tuna and onions

PIZZA DIAVOLO ROSSO NERO ^{1, 2, 3, 8, 19, A, G} **10,50 34,50**
 Oliven, Zwiebeln und scharfe
 italienische Salami
Olives, onions and spicy Italian salami

PIZZA QUATTRO STAGIONI ^{1, 2, 3, 8, A, G} **11,00 36,50**
 Hinterschinken, Salami,
 Champignons und Artischocken
*Shoulder of ham, salami, champignons
 and artichokes*

PIZZA BAZZUCA ^{1, 2, 8, A, G} **10,50 34,50**
 Teigtasche gefüllt mit Mozzarella,
 feine Speck-Scheiben, Champignons und
 Grana Padano-Käse
*Pizza filled with mozzarella, bacon, Grana
 Padano cheese and champignons*

PIZZA VEGETARIANA ^{A, G} **11,00 34,50**
 frisches Gemüse
Fresh vegetables

 Vegetarisch  Laktosefrei

 Vegan  Glutenfrei

PIZZA ROBERTINO ^{1, 8, A, G, 20} **32ø 60x40**
11,00 35,50
 Spinat, Gorgonzola und
 scharfe italienische Salami
Spinach, gorgonzola and spicy Italian salami

PIZZA BUFALOTTA ^{1, 2, 8, A, G} **11,00 35,50**
 Büffel-Mozzarella und feine Speck-Scheiben
 Buffalo mozzarella and fine bacon slices

PIZZA DELLA CASA ^{1, 2, 8, A, G} **13,50 37,50**
 Parmaschinken, Rucola und Grana Padano-Käse
Parma ham, rocket and grana padano-cheese

PIZZA SERRE ALTE ^{A, G, H, 1, 8, 2} **14,50 38,50**
 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 37,50**
 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 37,50**
 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 37,50**
 Pizza mit Veganer Mozzarella, Zucchini,
 Spinat, Walnüsse und Kirschtomaten
*With vegan mozzarella, courgette, spinach,
 walnut and cherry tomatoes*

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**

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. **18,00**
 "La Vis" aus dem Trentino

LUGANA D.O.C. **22,50**
 "Bulgarini" aus der Lombardei

GAVI DI GAVI D.O.C.G. **21,00**
 "la Meirana, Broglia" aus dem Piemont

GRECO DI TUFO D.O.C.G. **23,00**
 "Mastroberardino" aus Kampanien
 Geschmack: Ausgewogen und rund,
 elegant und fein

MERUS D.O.C. **29,00**
 Sauvignon Blanc "Tiefenbrunner" aus Südtirol

VINI ROSATI – ROSÉWEINE ^{L 0,75l}

CHIARETTO DEL GARDA D.O.C. **22,00**
 "Bulgarini" aus der Lombardei

VINI ROSSI – ROTWEINE ^{L 0,75l}

MONTEPULCIANO AIDA D.O.C. **17,00**
 "Marchesi de Cordano" aus Abruzzen

PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C. **22,00**
 "Augusto" aus Apulien

ROCCA RUBIA RISERVA D.O.C. **30,00**
 "Santadi" aus Sardinien

BRUNELLO DI MONTALCINO SANGIOVESE D.O.C.G. **75,00**
 "Banfi" aus Toskana



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

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

Für Druckfehler keine Haftung. Irrtümer vorbehalten. Preisanpassungen vorbehalten. Stand: 10. 2021



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



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

 Vegetarisch  Laktosefrei
 Vegan  Glutenfrei

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 Grana Padano-Käse
Mixed salad with eggs, champignons, mozzarella and Grana Padano cheese

INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA^G 10,50
Tomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum
Tomatoes, buffalo mozzarella and basil

INSALATA AI TRE SAPORI^{1, 5, G, D} 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^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} 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^{1, C, G, D} 12,50
Gekochte feine Kalbsfleisch-Scheiben mit feiner Thunfisch-Creme
Delicate slices of veal in a tuna cream sauce

CARPACCIO DI MANZO^G 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^{1, C, D, J, G} 13,50
Vorspeisen-Trilogie
Vitello Tonnato, Meeresfrüchtesalat und Caprese
Appetizers trilogy (Vitello Tonnato, seafood salad and caprese)

ANTIPASTO CAVALLINO^{1, 2, 19, A, G, C, D, B} 28,00
(für zwei Personen)
Großer Vorspeisenteller 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 ZUCCA, SPINACI E PECORINO^G 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

LINGUINE SOLO MARE^{A, L, D} 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^{A, G, L} 16,50
Bandnudeln mit Lammkarré in Rotweinsauce
Tagliatelle with Lambcarré in redwinesauce

TONNARELLI „SOFIA LOREN“^{A, G, L} 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

MACCHERONCINI AL RAGÙ DI VITELLO^{A, G} 10,00
Hausgemachte kurze Nudeln mit Kalbs-Ragout
Homemade Noodles with veal ragout

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

MACCHERONCINI SALMONE E SPINACI^{A, D, L, C} 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“^{A, G, C} 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

HAUSGEMACHTE NUDELN HOMEMADE NOODLES

MACCHERONCINI AL RAGÙ DI VITELLO^{A, G} 10,00
Hausgemachte kurze Nudeln mit Kalbs-Ragout
Homemade Noodles with veal ragout

TAGLIATELLE SALMONE E SPINACI^{A, D, L, C} 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“^{A, G, C} 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^{A, G, 1, 3} 14,50
Hausgemachte kurze Nudeln mit Kalbsstreifen, Erbsen und Pecorino-Käse
Homemade short pasta with veal strips, peas and pecorino-cheese

LINGUINE SOLO MARE^{A, L, D} 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^{A, G, L} 16,50
Bandnudeln mit Lammkarré in Rotweinsauce
Tagliatelle with Lambcarré in redwinesauce

TONNARELLI „SOFIA LOREN“^{A, G, L} 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

MACCHERONCINI SALMONE E SPINACI^{A, D, L, C} 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“^{A, G, C} 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^{A, G, 1, 3} 14,50
Hausgemachte kurze Nudeln mit Kalbsstreifen, Erbsen und Pecorino-Käse
Homemade short pasta with veal strips, peas and pecorino-cheese

MACCHERONCINI SALMONE E SPINACI^{A, D, L, C} 13,50
Bandnudeln mit Lachs, Spinat und Kirschtomaten in feiner Cognac Soße
Noodles with salmon, spinach and cherry tomatoes in a fine cognac sauce

MACCHERONCINI AL RAGÙ DI VITELLO^{A, G} 10,00
Hausgemachte kurze Nudeln mit Kalbs-Ragout
Homemade Noodles with veal ragout

MACCHERONCINI SALMONE E SPINACI^{A, D, L, C} 13,50
Bandnudeln mit Lachs, Spinat und Kirschtomaten in feiner Cognac Soße
Noodles with salmon, spinach and cherry tomatoes in a fine cognac sauce

CARNE – FLEISCH – MEAT

GIRELLO DI POLLO^{1, 8, G, A} 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^{1, 8, L, G, A} 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^{6, 5, J} 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^{1, G} 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

FORMAGGI MISTI – KÄSE – CHEESE FORMAGGI MISTI^{G, 20} 9,50
Verschiedene Käsesorten mit Dipp
various types of cheese with a dip

HOMESTYLE ITALIAN BURGER XL/200 gr.^{A, G, B, 1, 2, 5} 11,50
Ciabattabrötchen gefüllt mit Hamburger-Rindfleisch, Tomaten, Gurken, Salat und Käse
Ciabatta buns grilled with beef-hamburger, tomatoes, cucumbers, salad, cheese with mississippi sauce

FORMAGGI MISTI – KÄSE – CHEESE FORMAGGI MISTI^{G, 20} 9,50
Verschiedene Käsesorten mit Dipp
various types of cheese with a dip

FORMAGGI MISTI – KÄSE – CHEESE FORMAGGI MISTI^{G, 20} 9,50
Verschiedene Käsesorten mit Dipp
various types of cheese with a dip

FORMAGGI MISTI – KÄSE – CHEESE FORMAGGI MISTI^{G, 20} 9,50
Verschiedene Käsesorten mit Dipp
various types of cheese with a dip

FORMAGGI MISTI – KÄSE – CHEESE FORMAGGI MISTI^{G, 20} 9,50
Verschiedene Käsesorten mit Dipp
various types of cheese with a dip

FORMAGGI MISTI – KÄSE – CHEESE FORMAGGI MISTI^{G, 20} 9,50
Verschiedene Käsesorten mit Dipp
various types of cheese with a dip

FORMAGGI MISTI – KÄSE – CHEESE FORMAGGI MISTI^{G, 20} 9,50
Verschiedene Käsesorten mit Dipp
various types of cheese with a dip

FORMAGGI MISTI – KÄSE – CHEESE FORMAGGI MISTI^{G, 20} 9,50
Verschiedene Käsesorten mit Dipp
various types of cheese with a dip

PESCE – FISCH – FISH

SALMONE ALLO ZAFFERANO^{G, D, L} 20,50
Lachs-Medaillons aus Schottland an feiner Safransauce
Salmon-medallions from Scotland in a fine saffron sauce

DUETTO DI PESCE ALLA GRIGLIA^D 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

FORMAGGI MISTI – KÄSE – CHEESE FORMAGGI MISTI^{G, 20} 9,50
Verschiedene Käsesorten mit Dipp
various types of cheese with a dip

FORMAGGI MISTI – KÄSE – CHEESE FORMAGGI MISTI^{G, 20} 9,50
Verschiedene Käsesorten mit Dipp
various types of cheese with a dip

FORMAGGI MISTI – KÄSE – CHEESE FORMAGGI MISTI^{G, 20} 9,50
Verschiedene Käsesorten mit Dipp
various types of cheese with a dip

FORMAGGI MISTI – KÄSE – CHEESE FORMAGGI MISTI^{G, 20} 9,50
Verschiedene Käsesorten mit Dipp
various types of cheese with a dip

FORMAGGI MISTI – KÄSE – CHEESE FORMAGGI MISTI^{G, 20} 9,50
Verschiedene Käsesorten mit Dipp
various types of cheese with a dip

FORMAGGI MISTI – KÄSE – CHEESE FORMAGGI MISTI^{G, 20} 9,50
Verschiedene Käsesorten mit Dipp
various types of cheese with a dip

FORMAGGI MISTI – KÄSE – CHEESE FORMAGGI MISTI^{G, 20} 9,50
Verschiedene Käsesorten mit Dipp
various types of cheese with a dip

FORMAGGI MISTI – KÄSE – CHEESE FORMAGGI MISTI^{G, 20} 9,50
Verschiedene Käsesorten mit Dipp
various types of cheese with a dip

FORMAGGI MISTI – KÄSE – CHEESE FORMAGGI MISTI^{G, 20} 9,50
Verschiedene Käsesorten mit Dipp
various types of cheese with a dip

FORMAGGI MISTI – KÄSE – CHEESE FORMAGGI MISTI^{G, 20} 9,50
Verschiedene Käsesorten mit Dipp
various types of cheese with a dip



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!

LA SEMPLICITA È IL NOSTRO FORTE

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

