

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} **7,50 28,00**
Tomatensoße und Mozzarella
Tomato sauce and mozzarella

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

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

**PIZZA DIAVOLO
ROSSO NERO** ^{1, 2, 3, 8, 19, A, G} **9,50 30,50**
Oliven, Zwiebeln und scharfe
italienische Salami
Olives, onions and spicy Italian salami

**PIZZA
QUATTRO STAGIONI** ^{1, 2, 3, 8, A, G} **9,00 32,50**
Hinterschinken, Salami,
Champignons und Artischocken
*Shoulder of ham, salami, champignons
and artichokes*

PIZZA BAZZUCA ^{1, 2, 8, A, G} **9,50 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} **9,50 30,50**
frisches Gemüse
Fresh vegetables

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

PIZZA BUFALOTTA ^{1, 2, 8, A, G} **10,00 31,00**
Büffel-Mozzarella und
feine Speck-Scheiben

PIZZA DELLA CASA ^{1, 2, 8, A, G} **11,50 32,50**
Parmaschinken, Rucola
und Parmesankäse
Buffalo mozzarella and fine bacon slices

PIZZA TOTÓ ^{A, G, D} **11,50 32,50**
Pizza Margherita ohne
Tomatensoße mit Büffel-Mozzarella,
Garnelen und Kirschtomaten
*Pizza bread covered with buffalo mozzarella,
shrimps and cherry tomatoes*

**PIZZA
REGGIANO E SAMÚ** ^{A, G, 1, 2, 8} **11,50 32,50**
Pizza Margherita ohne
Tomatensoße mit Parmesan-
käse-Creme und Salsiccia
*without tomatoes with Parmesan-cheese-crema
and salsiccia*

 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} **7,00**
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

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

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

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



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 17.45 – 21.00
Abholzeit: ab 18.15 – 21.30
Lieferzeit: ab 18.30 – 21.30

Sonntag: Ruhetag

Inhaber:
Maurizio Sabbatella

www.cavallino-stuttgart.de

ZUPPE – SUPPEN – SOUPS

MINISTRONE^J 5,50
Italienische Gemüsesuppe
Italian vegetable soup

CREMA DI POMODORO 5,00
Tomatensuppe
Tomato soup

TORTELLINI IN BRODO^{A, G, H, K, C} 6,50
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} 5,50
Gemischter Salat
Mixed salad

**INSALATA MISTA
CON TONNO^{1, 5, G, D}** 8,50
Gemischter Salat mit Thunfisch
Mixed salad with tuna

INSALATA CAVALLINO^{1, 5, G, C} 9,00
Gemischter Salat mit Eiern,
Champignons, Mozzarella
und Parmesankäse
*Mixed salad with eggs, champignons,
mozzarella and Parmesan cheese*

**INSALATA CAPRESE
CON MOZZARELLA DI BUFALA^G** 9,50
Tomaten, Büffel–Mozzarella
und Basilikum
Tomatoes, buffalo mozzarella and basil

INSALATA AI TRE SAPORI^{1, 5, G, D} 12,00
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 4,50
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} 9,00
(für zwei Personen)
Getoastete Weißbrot–Scheiben belegt
mit Mozzarella,
Tomaten und Olivenpaté
*Toasted pieces of white bread garnished
with mozzarella, tomatoes and olive pate*

**VERDURA MISTA
DI STAGIONE** 9,50
Gemüseteller der Saison
Season's vegetables

VITELLO TONNATO^{1, C, G, D} 11,00
Gekochte feine Kalbsfleisch–
Scheiben in feiner Thunfisch–Creme
Delicate slices of veal in a tuna cream sauce

CARPACCIO DI MANZO^G 10,50
Marinierte rohe Rinderfilet–Scheiben mit
Rucola, Champignons und Parmesankäse
*Marinated raw beef fillet slices with rocket,
Champignons and Parmesan cheese*

INSALATA DI MARE 14,50
Hausgemachter
Meeresfrüchtesalat
Homemade seafood salad

TRIS DI ANTIPASTI^{1, C, D, J, G} 12,50
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}** 25,00
(für zwei Personen)
Großer Vorspeisenteller
nach Art des Hauses
large appetizer plate à la maison

PRIMI PIATTI – HAUPTGERICHTE MAIN COURSE

PENNE ARRABBIATA^A 7,50
Kurze Nudeln mit Knoblauch
in scharfer Tomatensoße
Short pasta with garlic in spicy tomato sauce

**SPAGHETTI ALLA CARBONARA
ORIGINALE^{1, B, A, C, G}** 8,50
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}** 9,50
Lasagne mit Auberginen,
Büffel–Mozzarella und Basilikum
*Lasagna with aubergines, buffalo
mozzarella and basil*

PACCHERI AL RAGÚ DI VITELLO^{A, G} 9,50
Riesen–Rigatoni mit Kalbs–Ragout
Giant Rigatoni with veal ragout

PACCHERI DAMARE^{A, D, L} 14,00
Riesen–Rigatoni mit Doraden–Filets,
Venusmuscheln und Zucchini in feiner
Ingwer–Zitronen–Soße
*Giant Rigatoni with filets of gilthead bream,
clams and courgettes in a fine ginger*

PENNE SPINACI E GORGONZOLA^{A, G} 9,00
Mit Spinat in Gorgonzola–Creme
Short Pasta with spinach e gorgonzola

LA SEMPLICITA È IL NOSTRO FORTE

*das heißt
wir halten die Dinge gerne
simple, legen aber großen
Wert auf Qualität.*

GRATIS

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: 17.45 – 21.30 h

Jede Pizza und Pasta

Ein Getränk nach Wahl dazu!

HAUSGEMACHTE NUDELN HOMEMADE NOODLES

**GNOCCIONI AI PORCINI CON
CREMA DI PARMIGIANO
E NOCCIOLE^{A, G, K, H, C}** 10,50

Riesen–Gnocchi gefüllt mit
Steinpilze in Parmesan–Creme
garniert mit Haselnüsse
*Giant gnocchi stuffed with porcini mushrooms
in Parmesancream garnished with hazelnuts*

**TAGLIATELLE
SALMONE E SPINACI^{A, D, L, C}** 12,00
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} 12,50
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*

**TORTELLINI
PANNA E PROSCIUTTO^{A, G}** 10,00
Mit Hinterschinken und Sahnesoße
Tortellini with ham in cream sauce

CARNE – FLEISCH – MEAT

**GIRELLO DI POLLO
AL PARMIGIANO^{1, B, G}** 16,50
Hähnchenbrust–Filet umhüllt mit Speck und
gefüllt mit Spinat, auf Parmesankäse–Creme
*Chicken breast fillet with bacon and filled
with spinach on a parmesan
cheese cream sauce*

**SALTIMBOCCA
ALLA ROMANA^{1, B, L, G}** 20,50
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} 22,50
Lammcarré vom Grill tranchiert und serviert
mit hausgemachter Barbecue–Soße
*Rack of lamb from the grill in tranches
served with homemade Barbecue sauce*

**TAGLIATA DI MANZO
CON RUCOLA E PARMIGIANO^{1, G}** 22,50
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} 18,50
Lachs–Medaillons aus Schottland
an feiner Safransauce
*Salmon- medallions from Scotland
in a fine saffron sauce*

**DUETTO DI PESCE
ALLA GRIGLIA^D** 24,00
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} 8,50
Verschiedene Käsesorten mit Dip
*Mixed cheese plate G, 20
(various types of cheese with a dip)*

GLUTENFREIE GERICHTE^{B, E} GLUTENFREE DISHES

CIABATTA AL POMODORO 6,50
Ciabattabrot–Scheiben mit Tomaten–
würfel, Olivenöl und Knoblauch
*Ciabatta slices with diced tomatoes, olive
oil and garlic*

**CANNELLONI
ALL'EMILIANA^G** 11,50
Pasta–Rolle gefüllt mit
Ricotta–Käse und Spinat
Pasta stuffed with ricotta cheese and spinach

**PENNE CON VERDURE
E POMODORINI** 11,50
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} 5,00
Kurze Nudeln in
Tomaten–Sahnesoße
Short noodles in a tomato cream sauce

**TORTELLINI
BIANCANEVE^{1, B, A, G}** 6,00
Tortellini mit Hinterschinken
in Sahnesoße
Tortellini with rump of pork in a cream sauce