

# Cavallino

EST. 1987 - Póni

## Történetünk 1987-ben kezdődik...

Nagymamám vendéglátásban dolgozott, később édesapám is, majd nagypapámat meggyőzve családi vállalkozásként indították az akkoriban még presszóként működő Pónit 1987-ben. A siker mondhatni könnyen jött az innovatív megoldások és a jó elhelyezkedés miatt. Később a családom teljesen más üzletekkel kezdett foglalkozni, így az egység kiadásra került. Étteremnek 2014 óta nevezhetjük, amikor ugyanis egy teljeskörű felújítás és üzlethelyiség bővítés történt, valamint épült egy fatüzelésű pizzakemence, azonban a család továbbra sem tudott kellő odafigyelést szentelni a pizzériának, az étterem bérlőkre talált. Idő közben felnőttem, s egy diplomával a hátam mögött szerelembe estem a gasztronómiával, így új arculattal, fiatalos lendülettel Cavallinot csináltunk a Póniból, hogy ismét családunk ékköve lehessen...

Fehér Balázs



# ÉTLAP

## Előételek - Antipasti

### 101. Focaccia

Rozmaringos fokhagymás pizzakenyér

1690 Ft



### 102. Focaccia con crema di melanzane

Padlizsánkrém fokhagymás pizzakenyérrel,  
kockélpáradicsommal, lilahagymával

2890 Ft



### 103. Bruschetta

Bruschetta kemencében sült rusztikus baguettel

2390 Ft



### 104. Bruschetta válogatás

Paradicsomos, Lazacos, Olívakrém

2990 Ft



### 105. Prosciutto di Parma tál

Casa Graziano Prosciutto di Parma D.O.P. tál,  
szezonálisan változó körettel

4990 Ft



*Számtalan Pármai sonkát kóstoltunk, de van egy jó hírünk: megtaláltuk és elhoztuk a legjobbat, hogy Önöknek már ne kelljen kísérletezniük.*

*A Casa Graziano márka éttermünk saját importja, tudjon meg róla többet a QR kód beolvasásával!*



### 106. Cavallino tál (két személyes)

Vegyes ízelítő tál: Casa Graziano Prosciutto di Parma D.O.P.;  
mangalica szalámi, Pisztaíás mortadella, D.O.P. bivalymozzarella,  
Parmigiano Reggiano D.O.P; vargányás fűrjtojás, fűszervaj

9990 Ft



## Előételek - Antipasti

### 107. Parmigiano Reggiano D.O.P. & Soave Classico DOC

Az eredeti Parmezán sajt Reggioloból Soave Classico fehérborból készült jammal

4 990 Ft



*Tudta, hogy a Parmigiano Reggiano a világ legtöbbet hamisított sajtja? És azt, hogy egyetlen kilogramm előállításához nagyjából 15 liter tehéntejre van szükség? Vagy azt, hogy az eredeti, érlelt Parmigiano Reggiano valójában laktózmentes, így érzékenyek is fogyaszthatják? Tudjon meg többet az általunk importált D.O.P. Parmigiano Reggiano sajttról a QR kód beolvasásával!*



### 108. Két személyes sajttál

Parmigiano Reggiano D.O.P; bufala mozzarella D.O.P; Gorgonzola D.O.P; Scamorza füstölt sajt, kecskesajt, füge lekvár, olívbogyó, aszalt gyümölcs

7 990 Ft

### 109. Cozze alla marinara

#### 109/a **Vino Bianco**

fekete kagyló fokhagymás fehérborsos szószban



#### 109/b **Pomodoro**

fekete kagyló fokhagymás paradicsomos szószban



5 290 Ft

### 110. Gambero

Grillezett garnéla fokhagymás fehérboros mártással, chilivel, baguettel

5 190 Ft



### 111. Kacsamáj

Kacsamáj flambírozott körtével, kaláccsal

6 490 Ft



### 112. Szent Jakab-kagyló

Szent Jakab-kagyló paszternákpürével, sült céklával, balsamos fügével

6 990 Ft



## Levesek - Zuppe

### 201. Toszkán paradicsomleves

Toszkán paradicsomleves friss bazsalikkal,  
mozzarella golyóval, grissinivel

2 390 Ft



### 202. Kukoricakrémleves

Chilis-sajtos kukoricakrémleves tortilla chips-szel

2 290 Ft



### 203. Tortellini in Brodo con porcini

Vargányával töltött Tortellini in Brodo, vargányás fürjtojással,  
julienne al dente zöldségekkel

2 990 Ft



### 204. Vitello agrumato

Citrusos borjúraguleves gnocchival

3 290 Ft



**Legfrissebb szezonális ajánlatainkról  
kérdesse felszolgálonkat!**



*Éttermünk törekszik a szezonális adta sokszínűség kihasználására az állandó magas minőségű kínálat fenntartása mellett. Ezzel egyrészt változatosabbá, másrészt egészségesebbé tudjuk tenni ételünket, környezetünket. Import tevékenységünk mellett igyekszünk a lehető legtöbb alapanyagot helyi forrásból, vagy őstermelőktől beszerezni, hiszünk abban, hogy az asztalra kerülő ételek ízéhez az is hozzájárul, hogy honnan, milyen úton, és hogyan került hozzánk.*

## Saláták - Insalata

### 301. Insalata

Friss kevert saláta

1 990 Ft



### 302. Insalata di pesto

Pesztós friss kevert saláta, rukkola, mozzarellagolyó,  
Pármái sonka chips, Garda D.O.P. extra szűz olívaolaj

3 790 Ft



### 303. Insalata Caesar

#### 303/a Tradizionale

Tradicionális cézársaláta grillezett tanyasi  
jércemellel, Grana Padanoval ropogós pármái sonkával

3 790 Ft



#### 303/b Caesar di Gemberetti

Tradicionális cézár saláta garnélával, Grana Padanoval

4 590 Ft



### 304. Pisztáciába forgatott kecskesajt

Pisztáciába forgatott grillezett kecskesajt aszalt  
paradicsomos salátával, buggyantott tojással

4 390 Ft



### 305. Chilis-limeos rukkolasaláta Parmigiano Reggianoval

#### 305/a Grillezett bélszín csíkokkal, ropogós pármái sonka chips-szel

4 990 Ft

#### 305/b Grillezett garnélával

4 590 Ft



#### 305/c Grillezett tanyasi jércemellel, ropogós pármái sonka chips-szel

4 390 Ft

## Tészták – Primi Piatti

### 401. Lasagne al forno

Agyagedényben sült lasagne

3 990 Ft



### 402. Penne all'arrabbiata

Klasszikus arrabbiata penne tésztával

3 390 Ft



### 403. Spaghetti aglio olio e peperoncino

#### 403/a Tradizionale

Spagetti aglio olio e peperoncino Garda D.O.P. olívaolajjal

2 890 Ft



#### 403/b Con petto di pollo

Spagetti aglio olio e peperoncino grillezett tanyasi jércemellel

4 190 Ft



#### 403/c Con granchio reale

Spagetti Aglio olio e peperoncino garnélával

4 890 Ft



### 404. Tagliatelle füstölt kacsamellel

Tagliatelle füstölt kacsamellel, aszalt paradicsommal,  
tejszínes mascarponéval

4 790 Ft



### 405. Ragù alla bolognese con pappardelle

Bolognai ragu Al dente pappardellével

3 790 Ft



### 406. Carbonara

#### 406/a Carbonara di Póni

Tejszínes spaghetti carbonara baconnel

3 790 Ft



#### 406/b Carbonara di Cavallino D.O.P.

Spaghetti Carbonara guancialével, Pecorino Romano

D.O.P. sajttal, parmezán chips-szel

4 290 Ft



## Tészták – Primi Piatti

### 407. Gnocchi

#### 407/a Gnocchi al pomodoro

Agyagedényben sült paradicsomos gnocchi guancialével,  
parmezán chips-szel

4 390 Ft



#### 407/b Gnocchi al formaggio

Agyagedényben sült gnocchi sajtmártással,  
parmezán chips-szel

4 390 Ft



### 408. Ravioli Quattro Formaggi

Négysajtos spenótos-ricottával töltött ravioli  
szarvasgomba olajjal

4 990 Ft



## Rizottók – Risotti

### 501. Risotto Verde

Mentás-zöldborsós rizottó kecskesajttal Szent Jakab-kagylóval

8 990 Ft



### 502. Risotto di funghi di bosco

Erdei gombás rizottó pármái sonkába göngyölt  
D.O.P. bufala mozzarellával szarvasgomba olajjal

6 990 Ft



### 503. Risotto di salmone

Lazacos sáfrányos rizottó, Parmigiano Reggiano chips-szel

5 990 Ft



## Főételek – Piatti principali

### 601. Baconbe tekert jércemell

Baconbe tekert jércemell fettuccini-vel, füstölt sajtmártással, modenai balzsamecettel, Parmigiano Reggiano chips-szel

4 990 Ft



### 602. Csirkemell Caprese

Csirkemell caprese D.O.P. bufala mozzarellával, rukkolás burgonyapürével, házi pestoval

5 490 Ft



### 603. Cheddar sajttal töltött jérce

Cheddar sajttal töltött jércemell, jalapenoval, színes paprikával, vajás burgonyapürével

5 190 Ft



### 604. BBQ sertésborda

BBQ sertésborda ropogós burgonyával, friss kevert salátával

5 490 Ft



### 605. Sertésszűz

Bordírozott sertésszűz burgonyapürével, karamellizált körtével, jus-vel

5 990 Ft



### 606. Vaslapon sült Aranydurbincs

Vaslapon sült aranydurbincs grillezett édesburgonyával, remoulade mártással

6 490 Ft





## Főételek – Piatti principali

### 607. Lazac steak

Bőréen sült lazac steak citrusos grillzöldségekkel, paszternákpürével

6 490 Ft



### 608. Grillezett tengeri sügér

Grillezett tengeri sügér vajon pirított zöldséges gnocchival, kapros-tejszínes paprikamártással

7 490 Ft



### 609. Tonhal steak

Tonhal steak szezámagos arancinivel mézes-citromos mártással

7 990 Ft

### 610. Bélszín steak kacsamájjal

Bélszín steak kacsamájjal, pácolt zöldborsmártással, steakburgonyával

10 990 Ft



### 611. Szarvasgerinc

Borókás szurokfűvel sült szarvasgerinc gratin burgonyával, vörösboron párolt körtével

11 990 Ft



### 612. Rib-Eye steak

Rib-Eye rozmaringos steakburgonyával, házi paprikakrémmel, Guinness mártással

14 990 Ft



### 613. T-Bone steak

T-Bone steak grillezett édesburgonyával, vele sült tengerivel, füstölt házi mártással, vajjas-zsályás krémmel

15 990 Ft



## Tálak – Ciotole

### 703. Két személyes húsos tál

Sertésszűz, BBQ sertésborda,  
mozzarella csirkemell, bélszín nyárs fűszeres burgonyával,  
jázminrizzsel

14 990 Ft



### 704. Két személyes haltál

Tengeri sügér, Aranydurbincs, ráknyárs, tintahal,  
édesburgonya, grillzöldség, remoulade mártás,  
kapos-tejszínes paprikamártás

15 990 Ft



*Szeretnénk a lehető legtöbb esetben az egyediségre fókuszálni, ezért döntöttünk úgy, hogy saját import-tevékenységbe kezdünk. A Zeni pincészet borai, az Olio Viola extra szűz olívaolajai, A Casa Graziano sonkák és a Latteria Sociale Barchessone parmezánjai kizárólag nálunk érhetők el Magyarországon. Kiválasztásukkor az egyedi és utánozhatatlan ízvilág vezérelt bennünket. Vigye haza otthonába az élményt, kiskereskedelmi árainkról kérdezze felszolgálóinkat!*



*Amennyiben még nem választott italt vacsorája mellé, engedje meg, hogy ajánljuk Zeni boraink egyikét! Természetesen Kollégáink segítenek a kiválasztásban. Amennyiben jobban el szeretne mélyedni a család történetében, vagy a termőhelyek megismerésében, megteheti a QR kód beolvasásával.*



*Segítünk finomabbá tenni családi eseményeit, baráti összejöveteleit. Éttermünk nyitvatartási időn belül vállalja hideg-és meleg tálak elkészítését, hogy Ön szeretteire fókuszálhasson. Igyekszünk minden egyedi igényt kielégíteni éttermünkben is, legyen szó esküvőről, születésnapról vagy keresztelőről. Táljaink mellett egyedi menüsor egyeztetésére is lehetőséget biztosítunk.*



*Kérjen egyedi árajánlatot a QR kód beolvasásával vagy weboldalunk felkeresésével!*

## Pizza

### 801. Margherita

San Marzano Paradicsomszós, mozzarella, paradicsom, friss bazsalikom

3 490 Ft



### 802. Margherita D.O.P.

San Marzano Paradicsomszós, bufala mozzarella D.O.P.; paradicsom, friss bazsalikom, olívaolaj

4 490 Ft



### 803. Napoletana

San Marzano Paradicsomszós, mozzarella, szardella, kapribogyó, olívaolaj, fokhagyma, olívaolaj

4 490 Ft



### 804. Prosciutto e Funghi

San Marzano Paradicsomszós, mozzarella, sonka, gomba

3 990 Ft



### 805. Quattro Formaggi

San Marzano Paradicsomszós, mozzarella, gorgonzola, parmezán, füstölt sajt

4 190 Ft



### 806. Quattro Stagioni

San Marzano Paradicsomszós, mozzarella, sonka, gomba, kukorica, olívaolaj, articsóka

4 190 Ft



### 807. Calabrese

San Marzano Paradicsomszós, mozzarella, csemege szalámi, füstölt sajt, tarja, koktél paradicsom, rukkola

4 390 Ft



## Pizza

### 808. Diavola Salami Picante

San Marzano Paradicsomszós, mozzarella, csípős szalámi, pepperoni

4 290 Ft



### 809. Tonno e Cippola

San Marzano Paradicsomszós, mozzarella, tonhal, lilahagyma, tojás, olívabogyó

4 390 Ft



### 810. Pompei

Tejfölös alap, mozzarella, füstölt sajt, csirkemell, aszalt paradicsom, bazsalikom

4 390 Ft



### 811. Della Casa

Tejfölös alap, mozzarella, csirkemell, bacon, juhtúró, kapor

4 590 Ft



### 812. Pizza di Carne

San Marzano Paradicsomszós, mozzarella, bacon, csemege szalámi, füstölt tarja, csirkemell csíkok

4 990 Ft



### 813. Pizza Mortadella di Pistacchio

Mascarpone alap, mozzarella, pisztáciás mortadella

4 190 Ft



### 814. Bolognese

San Marzano Paradicsomszós, bolognai ragu, mozzarella, parmezán

4 190 Ft



## Pizza

### 815. Frutti di Mare

San Marzano paradicsomszós, tenger gyümölcsei,  
mozzarella

5 490 Ft



### 816. Prosciutto di Parma D.O.P.

San Marzano paradicsomszós, mozzarella, Casa Graziano  
Prosciutto di Parma D.O.P.; vargánya gomba, rukkola, mascarpone

5 790 Ft



### 817. Cavallino

Mascarpone alap, vajon karamellizált körte, gorgonzola,  
fenyőmag, füge lekvár, Casa Graziano Prosciutto di Parma D.O.P.

5 990 Ft



*Pizzáink bükkfával tűzelt kemencében készülnek.  
Miért is számít ez?*

*Amíg várakozik az étel felszolgálására, olvasson a pizza  
eredetéről, valamint a jattüzelésű kemence fontosságáról a  
QR kód beolvasásával!*



### 818. Calzone Bianco

Fokhagymás tejfölös alap, mozzarella, csirkemell,  
póréhagyma, sonka

4 490 Ft



### 819. Calzone bolognese

San Marzano Paradicsomszós, bolognai ragu, főtt tojás,  
kukorica, füstölt sajt

4 490 Ft



## Választható extra feltétek

Házi paradicsomszós

790 Ft

Mozzarella/Ricotta

1090 Ft

Pizza sonka

990 Ft

Articsóka/olívabogyó/kapribogyó/aszalt paradicsom/pepperóni

990 Ft

Bacon

1090 Ft

Vargánya gomba

1190 Ft

Csemege, vagy csípős szalámi

1190 Ft

Tonhal

1390 Ft

Csirkemell (kb. 10 dkg)

1590 Ft

Parmigiano Reggiano D.O.P. forgács 

1590 Ft

Parmigiano Reggiano D.O.P. chips 

1790 Ft

D.O.P. bufala mozzarella 

1890 Ft

Casa Graziano Prosciutto di Parma D.O.P. (4 szelet) 

2 490 Ft

Pármai sonka chips (4 szelet)

2 590 Ft

Garnéla rák (8 db)

2 790 Ft

Kacsamáj

3 490 Ft

## Gyermekeknek

### 901. Nem vagyok éhes!

Rántott tanyasi csirkemell hasábburgonyával

1990 Ft

### 902. Én is olyat szeretnék, mint apa!

Bolognai Spaghetti

1990 Ft

## Desszertek

### 1011. Tiramisu

Vergnano kávéval és Amarettóval készült házi tiramisú ropogós csokoládé darabokkal

2490 Ft



### 1012. Brownie

Tonkababbal fűszerezett brownie vanília fagyalattal, málna raguval

2890 Ft



Legfrissebb szezonális ajánlatainkról kérdezze felszolgálonkat!

## Allergén útmutató

glutén	tej	tojás	zeller
rákfélék	diófélék	hal	mustár
mogyoró	szezám	szója	szulfit
szőlő	kagyló		

*Konyhatechnológiai eljárás miatt a teljes allergén-mentességet nem tudjuk garantálni.*

Számláink + 12% szervízdíjat tartalmaznak!  
Áraink Forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t!  
Az árváltozás jogát fenntartjuk!  
Ételeink ára nem tartalmazza a csomagolási költséget!

Cavallino

EST.1987 - Póni

# ITALLAP

## Házi limonádék

	0,5l	1l
Klasszikus	1 290 Ft	2 390 Ft
Zöldalmás	1 290 Ft	2 390 Ft
Mangós	1 290 Ft	2 390 Ft
Maracujás	1 290 Ft	2 390 Ft
Epres	1 290 Ft	2 390 Ft
Málnás	1 290 Ft	2 390 Ft
Bodzás	1 290 Ft	2 390 Ft
Levendulás	1 290 Ft	2 390 Ft

	0,5l
Házi jeges tea (választható íz)	1 290 Ft

## Üdítők

	0,25l
Coca-Cola	850 Ft
Coca-Cola Zero	850 Ft
Kinley Tonic	850 Ft
Kinley Gyömbér	850 Ft
Kinley Pink Tonic	850 Ft
Cappy (alma, őszibarack)	850 Ft
Happy Day (ananász, narancs, áfonya)	850 Ft

## Üdítők

	0,15l	0,75l
Acqua della Casa (szénszavas, szénsavmentes)	250 Ft	990 Ft

## Kávék (Caffé Vergnano 80/20)

Espresso	890 Ft
Cappucino	990 Ft
Caffe Latte	1 090 Ft
Latte Macchiato	1 090 Ft
Jeges kávé	1 490 Ft
Ír kávé	1 590 Ft



## Csapolt sörök

	pohár	korsó
Soproni	890 Ft	1 190 Ft
Etyeki kézműves sör (Pilzeni)	990 Ft	1 490 Ft
Mort Subite belga meggy sör	1 290 Ft	1 690 Ft
Guinness (beszerzés szerint)	1 390 Ft	2 290 Ft

## Üveges sörök

	0,5l
Heineken	1 090 Ft
Edelweiss	1 190 Ft
Etyeki csatos üveges Pilzeni	1 490 Ft
Etyeki csatos üveges Belga búza	1 690 Ft
Etyeki csatos üveges Porter	2 290 Ft

## Alkoholmentes sörök

	0,33l
Heineken	890 Ft
Gösser natur citrone	890 Ft

## Koktélok

Cavallino fröccs	1 990 Ft
Mojito	2 590 Ft
Cuba Libre	2 990 Ft
Pina Colada	3 090 Ft
Strawberry Colada	3 090 Ft
Sex on the Beach	3 090 Ft
Negroni	2 990 Ft
Aperol Spritz	3 190 Ft
Campari Spritz	3 290 Ft
Tequila Sunrise	2 590 Ft
Hugo	2 590 Ft
Martini Fierro & Tonic	3 190 Ft
Old Fashioned	2 590 Ft
Espresso Martini	3 190 Ft

## Alkoholmentes koktélok

Virgin Pina Colada	1 890 Ft
Virgin Mojito	1 890 Ft
Virgin Strawberry Colada	1 890 Ft

## Röviditalok

### Whisky

	2cl	4cl
Jack Daniel's Tennessee	1 190 Ft	2 190 Ft
Jameson	1 190 Ft	2 190 Ft
Maker's Mark	1 290 Ft	2 390 Ft
Talisker	2 090 Ft	3 990 Ft

### Vodka

	2cl	4cl
Russian Standard	790 Ft	1 490 Ft
Finlandia	890 Ft	1 590 Ft
Ciroc	1 590 Ft	3 090 Ft

### Gin

	2cl	4cl
Gordon's	890 Ft	1 490 Ft
Gordon's Pink	990 Ft	1 590 Ft
Bombay Sapphire	1 090 Ft	1 790 Ft
Tanqueray NO Ten	1 290 Ft	2 390 Ft

### Rum

	2cl	4cl
Bacardi Superior	890 Ft	1 590 Ft
Captain Morgan Black Rum	990 Ft	1 690 Ft
Ron Zacapa Centenario 23	2 490 Ft	4 590 Ft

### Cognac

	2cl	4cl
Martell VSOP	1 790 Ft	3 290 Ft
Hennessy XO	5 490 Ft	9 990 Ft

### Grappa

	2cl	4cl
Fior Di Vite	990 Ft	1 590 Ft
Sessantanni Grappa Di Primitivo  (Primitivo di Manduria D.O.P.)	2 090 Ft	3 990 Ft

### Pálinka (Panyolai)

	2cl	4cl
Fekete cseresznye	1 250 Ft	2 390 Ft
Fürtösmeggy	1 250 Ft	2 390 Ft
Szatmári szilva	1 250 Ft	2 390 Ft
Birsalma	1 290 Ft	2 490 Ft
Kajsziparack	1 350 Ft	2 590 Ft

## Röviditalok

### Keserű likőr

	2cl	4cl
Jägermeister	990 Ft	1 790 Ft
Unicum	950 Ft	1 690 Ft
Unicum szilva	950 Ft	1 690 Ft
Unicum Riserva	1 190 Ft	2 190 Ft

### Limoncello

	4cl
Ciemme Della Tradizione	1 190 Ft

### Likőr

	8cl
Martini Bianco	1 190 Ft
Martini Extra Dry	1 190 Ft
Martini Fiero	1 190 Ft
Martini Rosso	1 190 Ft
Campari	1 990 Ft

## Gin & Tonic

<b>Classic</b>	2 990 Ft
(Gordon's Gin, Kinley Tonic)	
<b>Pink</b>	2 990 Ft
(Gordon's Pink Gin, Kinley Pink Tonic)	
<b>Bombay</b>	3 090 Ft
(Bombay Sapphire Gin, Kinley Tonic)	
<b>Purple</b>	3 090 Ft
(Gordon's Gin, Kinley Tonic, Levendula szirup)	
<b>Green</b>	3 090 Ft
(Gordon's Gin, Kinley Tonic, Zöldalma szirup)	
<b>Tropico</b>	3 090 Ft
(Gordon's Gin, Kinley Tonic, Ananászlé)	
<b>Magic</b>	3 190 Ft
(Bombay Sapphire Gin, Kinley Tonic, Grenadine szirup)	
<b>Grapefruit</b>	3 290 Ft
(Bombay Sapphire Gin, Artisan Grapefruit Tonic)	
<b>Cavallino</b>	3 990 Ft
(Tanqueray NO Ten Gin, Artisan Grapefruit Tonic, rozmaringfűst)	

Számláink + 12% szervízdíjat tartalmaznak!  
Áraink Forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t!  
Az árváltozás jogát fenntartjuk!  
Ételeink ára nem tartalmazza a csomagolási költséget!

**Cavallino**

EST.1987 - Póni

*Köszönjük, hogy minket választott.*

