drinks

per bere

POUR ACCOMPAGNER L'APERITIVO

Éclats de parmesan et balsamique	5
Le bol d'olives Taggiasche	5
Chips au sel, pecorino, poivre	5
Dés de mortadelle grillée	5
Grissini, tapenade ail/artichaut	5
Polpette au parmesan	5
Mousse de mortadelle – pain pizza	5
Olives en friture	5

APERITIVO

Spritz	11
Aperol Spritz fait maison	13
Sarti Spritz	13
Campari Spritz	13
Campari Orange	12
Campari Tonic	12
Negroni	13
Negroni Sbagliato (*Prosecco*)	13
Negroni Sparrow (*Rhum*)	13
Espresso Martini	12
Coupe de Prosecco	11
Coupe de Lambrusco	10
Don Pepe Tonic	10
Kir	10
Bellini (*Prosecco, pêche blanche*)	12
Cinzano Rosso/Bianco	9
Ricard	6
Pisang Orange	11
Crodino Biondo 0%	7
Crodino Rosso 0%	7
Crodino Spritz 0% (*Crodino Rosso, Tonic*)	12

SOFTS

Coca-Cola	4
Coca-Cola Zéro	4
Fanta	4
Sprite	4
San Pellegrino Limonata	5
San Pellegrino Aranciata	5
Fuze Tea Pêche	4
Fuze Tea Green	4
Fuze Tea Sparkling Black	4
Tonic Royal Bliss Pink Berry	4
Tonic Royal Bliss Tonic Water	4
Tonic Royal Bliss Agrumes	4
San Pellegrino 1/4	4
San Pellegrino 1/2	6.8
Aqua Panna 1/4	4
Aqua Panna 1/2	6.8
Minute Maid Pomme cerise	4
Minute Maid Orange	4
Minute Maid Tomate	4

BIRRE

Stella 25cl fût	4.5
Stella 0,0%	4
Leffe Blonde fût	6.5
Triple Karmeliet 33cl fût	8
Peroni 33cl	6.5
Duvel 33cl	6.5
Orval	7
Liefmans Fruitesse	5.5

ALCOOLS

Gin Bulldog	12
Gin Agapé	13
Rhum Appleton Estate 8Y	12
Whisky Jameson	12
Vodka Skyy	12
Supplément Soft	2.5

DIGESTIVO

Grappa Classique	8
Grappa Prosecco	9
Grappa Vendange Tardive	9
Grappa Barolo	9
Grappa au Miel	9
Limoncello	9
Amaretto	9
Vecchia Romagna	9
Sambuca	9
Averna	9
Frangelico	9

CALDO

Expresso	4.2
Café Lungo	4.2
Décaféiné	4.2
Chocolat Chaud	4.5
Cappuccino	5
The	4.2
Irish Coffee	12
Italian Coffee	12
Café Italien Noisette (*Frangelico*)	8
Café Corretto (*Grappa ou Sambucca*)	9

FOLLOW US

INSTAGRAM FACEBOOK

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontier. Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut changer.

antipasti

Végétarien
Specialità della Casa

PER L'APERITIVO

Crispy Cacio e Pepe *(chips au sel, pecorino, poivre)*	5
Grissini, tapenade ail / artichaut	5
Le bol d'éclats de parmesan, crème de Balsamique	5
Le bol d'olives Taggiasche	5
Mortadella alla Griglia *(dés de mortadelle grillée)*	5
Mousse de mortadelle – pain pizza	5
Polpette au parmesan *(avec sauce napolitaine)*	5
Olives en friture	5

PER INIZIARE

Assiette Italienne — 26
Charcuteries et fromages italiens et leurs accompagnements

Bruschette — 15
Tartines de tomates fraîches, basilic et huile d'olive EVO (4 pièces)

Chipirons — 15
Petits calamars frits, mayonnaise au pesto, citron frais

Croquettes au parmesan — 13
Croquettes de parmesan maison, tomates cerises, sauce napolitaine, ail, origan (2 pièces)

Mozza Fritta — 13
Bâtonnets de mozzarella frits, mayonnaise au pesto (6 pièces)

Pains à l'ail — 12
Pâte à pizza, fior di latte gratinée, ail (8 pièces)

Parmigiana di Melanzane Fritte — 13
Croquettes d'aubergines à la parmigiana (4 pièces)

Scampi à l'ail — 17
Crevettes sauvages à l'ail, crème

Carpaccio de boeuf — 17
Parmesan, roquette, vinaigre balsamique et citron

Stracciatella aux tomates de couleurs — 16
Avec pesto et huile d'olive EVO

Vitello Tonnato — 18
Tranches de veau, sauce tonnata

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontier. Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut changer.

panuozzo

Végétarien

Le panuozzo, c'est le mix parfait entre un sandwich et une pizza. Chez Cavo, on le fait a mano avec le même type de pâte que nos pizzas napolitaines ! Une pâte digeste et aérée que nous laissons maturer plus de 48 heures. Elle est faite de farine de type 00 produite dans la région de Naples, venant de blé issu d'une agriculture naturelle. Ensuite, nous fourrons ce pain, avec de délicieux produits de grande fraîcheur et de grande qualité ... vous les adorerez.

Panuozzo Cavo Piccante *Fior di latte, salami piquant, Nduja, tomates*	14	9*
Panuozzo Melanzane *Aubergine à la Parmigiana*	14	9*
Panuozzo Mortadella *Fior di latte, mortadelle, pesto, roquette*	14	9*
Panuozzo Prosciutto *Fior di latte, jambon cuit, tomates, olives*	14	9*
Panuozzo Ragù *Fior di latte, sauce Ragù, Parmigiano Reggiano DOP*	14	9*
Panuozzo Tonno *Fior di latte, thon, tomates, câpres, oignons rouges*	14	9*
Panuozzo Mauri *Fior di latte, mascarpone, salsiccia, oignons rouges, basilic frais, origan, huile d'olive EVO*	14	9*

** à emporter*

PAS DISPONIBLE LE SOIR SUR PLACE.



cavo

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontier. Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut changer.

pizza

pâte 100% napoli

Végétarien

Specialità della Casa

PIZZE

Ah oui — 20
Fior di latte, jambon cuit , ananas frais rôti, origan, basilic frais, huile d'olive EVO
Proposition de topping du chef – avec base tomate

Americana — 20
Tomates de San Marzano DOP, fior di latte, salami pepperoni, basilic frais, origan, huile d'olive EVO
Proposition de topping du chef : anchois

Capricciosa — 21
Tomates de San Marzano DOP, fior di latte, câpres, filets d'anchois, jambon cuit, artichaut, champignons, olives, basilic frais, origan, huile d'olive EVO
Proposition de topping du chef : roquette

Cavo Piccante — 21
Tomates de San Marzano DOP, fior di latte, salami piquant, nduja, ail, basilic frais, origan, huile d'olive EVO
Proposition de topping du chef : anchois

Citadella — 21
Fior di latte, aubergine vinaigrée, caviar d'aubergine, bresaola, Parmigiano Reggiano DOP, basilic frais, origan, huile d'olive EVO
Proposition de topping du chef : champignons

Datterini — 20
Tomates de San Marzano DOP, fior di latte, pesto de basilic, basilic frais, origan, datterini après cuisson, huile d'olive EVO
Proposition de topping du chef : roquette

Funghese — 20
Tomates de San Marzano DOP, fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP, jambon cuit, champignons, basilic frais, origan, huile d'olive EVO
Proposition de topping du chef : oeuf miroir

La Trevisana — 21
Fior di latte, jambon cuit, radicchio et provola
Proposition de topping du chef : anchois

Mamma Mia — 22
Tomates de San Marzano DOP, fior di latte, ricotta, pesto rouge de tomates séchées et noix de cajou mixée, après cuisson chips de guanciale, basilic frais, origan
Proposition de topping du chef : anchois

Mare — 21
Tomates de San Marzano DOP, fior di latte, scampis, ail, persil frais, basilic frais, huile d'olive EVO
Proposition de topping du chef : oignons rouges

cavo

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontier. Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut changer.

pizza

pâte 100% napoli

Végétarien

Specialità della Casa

PIZZE

Margherita — 16
Tomates de San Marzano DOP, fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP, basilic frais, origan, huile d'olive EVO
Proposition de topping du chef : olives

Margherita con Prosciutto — 19
Tomates de San Marzano DOP, fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP, jambon cuit, basilic frais, origan, huile d'olive EVO
Proposition de topping du chef : oeuf miroir

Mauri — 21
Fior di latte, mascarpone, salsiccia, oignons rouges, basilic frais, origan, huile d'olive EVO
Proposition de topping du chef : roquette

Melanzane — 20
Tomates de San Marzano DOP, fior di latte, aubergines marinées, caviar d'aubergine, Parmigiano Reggiano DOP, ail, basilic frais, origan, huile d'olive EVO
Proposition de topping du chef : roquette

Mortadella — 22
Fior di latte, mortadelle, pistache, Parmigiano Reggiano DOP, oignons rouges, basilic frais, origan, huile d'olive EVO
Proposition de topping du chef : stracciatella

Primavera — 21
Tomates de San Marzano DOP, fior di latte, origan – après cuisson : jambon de Parme, roquette, crème de balsamique, copeaux de parmesan, datterini, basilic frais, huile d'olive EVO
Proposition de topping du chef : olives

Salsiccia — 21
Tomates de San Marzano DOP, chair à saucisse italienne, provola, Parmigiano Reggiano DOP, basilic frais, origan, poivre noir, huile d 'olive EVO
Proposition de topping du chef : stracciatella

Nous réalisons la pizza napolitaine. Pour obtenir une pizza digeste et aérée, notre pâte a maturé plus de 48 heures. Nous utilisons une farine de type 00 produite dans la région de Naples, à base de blé issu d'une agriculture naturelle. Contrairement à la pizza romaine, qui est plus fine et plus vive, la pizza napolitaine est plus moelleuse et plus souple. Elle est cuite 50 à 90 secondes à plus de 450°C. Notamment grâce à son taux d'hydratation de plus de 70%, elle comporte un bord alvéolé, haut et épais, qui pourrait lui donner un aspect assez lourd. Mais détrompez-vous, elle est extrêmement digeste.

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontier. Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut changer.

pizza

pâte 100% napoli

Végétarien

Specialità della Casa

PIZZE

Solo Formaggio — 20
Fior di latte, provola, Parmigiano Reggiano DOP, pecorino, gorgonzola, basilic frais, origan, huile d'olive EVO
Proposition de topping du chef – avec base tomate

Tartufata — 23
Crème de mascarpone, fior di latte, prosciutto crudo, tartufata, roquette, Parmigiano Reggiano DOP, origan, huile d'olive EVO
Proposition de topping du chef : champignons

Tonno Tonno — 20
Tomates de San Marzano DOP, fior di latte, thon, câpres, oignons rouges, olives taggiasche, basilic frais, origan, huile d'olive EVO
Proposition de topping du chef : roquette

Extra Topping

Oignons rouges	2
Oeuf miroir / Olives / Roquette	2.5
Anchois / Artichaut / Champignons / Jambon	3
Nduja / Chair à saucisse italienne / Stracciatella / Burrata	4

Pizza pour les bambini (– de 12 ans) : *Margherita ou Prosciutto* — 15

VOUS DÉSIREZ DE L'HUILE PIQUANTE ?

Nos serveurs se feront un plaisir de vous l'apporter.

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontier. Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut changer.

pizza

pâte 100% napoli

Végétarien

Specialità della Casa

PIZZE SPECIALE

Les créations de nos pizzaioli :

Boscaiola par "Angelo" — 20
Tomates de San Marzano DOP, fior di latte, champignons, gorgonzola et speck

Chili con carne par "Nino" — 22
Base bolognaise mexicaine, haricots rouges, salami pepperoni, maïs, oignons, poivrons, jalapeños et cheddar

Diavoletta par "Roberto" — 21
Fior di latte, radicchio, salami piquant, nduja, noix et huile de basilic

Giardiniera par "Claudia" — 18
Pommes de terre, appareil de pois chiches, oignons, salsa verde et câpres frits
Proposition de topping du chef : oeuf miroir

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontier. Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut changer.

pasta e basta

Végétarien
Specialità della Casa

PASTA

Pour les tavolatas de plus de 8 pers, merci de limiter votre choix à 4 plats différents, pour un service dolce e perfetto. Mille grazie !

Gnocchi au Parmesan dans son "Pizza Bowl" à manger — 24
Gnocchi, sauce au parmesan servi dans un bol en pâte à pizza

Linguine dans la Meule — 21
Sauce au parmesan, poivre noir torréfié, fini dans la meule

Linguine ai gamberi — 22
Sauce tomate, crevettes sauvages, origan, ail

Mezzelune aux cèpes — 24
Cèpes, tartufata, cacio e pepe, roquette et copeaux de Parmigiano Reggiano DOP

Penne alla parmigiana — 19
Penne enrobées d'une généreuse sauce parmigiana et Parmigiano Reggiano DOP

Penne 4 Formaggi "comme chez Pippo" — 21
Notre mélange secret de fromages

Mezze Rigatoni alla carbonara — 21
Préparation à base de jaune d'oeufs, parmesan, guanciale, chips de guanciale

Rigatoni alla Zozzona — 23
Un mélange de carbonara et d'amatriciana, avec de la chair à saucisse (piquant)

Ravioli burro e salvia — 22
Ravioli, épinards et beurre de sauge

Rigatoni Cavo — 24
Comme une carbonara, courgettes, guanciale, datterini, chair à saucisse

Rigatoni butternut — 19
Salsiccia, butternut, ail, basilic frais et crème de balsamique

Pour les bambini : Pâtes Bolognese ou pâtes Jambon Fromage — 14

cavo

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontier. Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut changer.

pasta e basta

Végétarien

Specialità della Casa

PASTA

Pour les tavolatas de plus de 8 pers, merci de limiter votre choix à 4 plats différents, pour un service dolce e perfetto. Mille grazie !

Caramelle gorgonzola — 23
Gorgonzola, 4 formaggi, salsiccia et oignons rouges

Spaghetti Bolognese — 18
Comme chez Nonna

Spaghetti au Pesto vert et datterini — 20
Basilic, pignons de pin, huile d'olive EVO, ail, parmesan accompagné de tomates cerises

Spaghetti au Pesto vert, datterini et Burrata entière — 25
Spaghetti au pesto accompagné d'une burrata coulante

Tagliatelle al Ragù del Norcino — 20
Sauce tomatée à base de viande de cochon 100% italien

Tortellini in brodo — 18
Petites pâtes farcies au jambon cru, simplement dans un bouillon de boeuf
Option gratuite : aglio e peperoncino piccante

Suggestion d'hiver : Pastiflette — 23
Mezze, rigatoni, guanciale, fontina, oignons – comme une tartiflette



Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontier. Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut changer.

pasta e altro

Végétarien

Specialità della Casa

PIATTI

Pour les tavolatas de plus de 8 pers., merci de limiter votre choix à 4 plats différents, pour un service dolce e perfetto. Mille grazie !

Escalope alla milanese panée 26
Escalope de veau panée, citron frais

Escalope fiorentina 27
Escalope de veau, œuf miroir et épinards en branches

Escalope gratinée Santa Lucia 27
Escalope de veau, jambon cru, fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP, basilic frais, gratinée

Accompagnez votre viande de pâtes sauce tomate napolitaine, pâtes pimentées à l'huile d'olive et ail ou pâtes à l'huile d'olive et ail.

Risotto crémeux parmesan, pêche du jour, datterini 26
Pêche du jour, risotto lié au parmesan, accompagné de tomates cerises

Risotto crémeux asperges et prosciutto 26
Risotto lié au parmesan, accompagné d'asperges, de prosciutto, de guanciale et de stracciatella

Tagliata de boeuf 27
Boeuf, roquette, parmesan, datterini, vinaigre balsamique

Salade fraîche végétarienne, ricotta épicée 18
Sucrine, trévise, datterini, basilic frais, olives Taggiasche, oignons rouges, câpres, ricotta, artichauts

Salade fraîche végétarienne avec supplément sardines millésimées 24



Fondue en Pizza Bowl – 21

Fondue servie dans un bol en pâte à pizza et sa charcuterie

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontier. Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut changer.

dolci e gelato

Specialità della Casa

DOLCI

Affogato caramel — 9
Glace à l'italienne, caramel, écume d'amandes et expresso

Panna cotta — 11
Coulis de fruits rouges

Tiramisu — 11
Notre tiramisu maison

Trio de Cannoli Siciliens — 11
Citron, vanille et chocolat

Mousse au chocolat — 12
Mousse au chocolat maison

GELATO

Cornet de glace à l'Italienne — 8
Glace à l'italienne – chocolat, vanille, chocolat–vanille

Glace à l'Italienne, Brésilienne — 11
Coulis de caramel, éclats de noisette

Glace à l'Italienne, Dame Blanche — 11
Coulis de chocolat, pépites de chocolats, crème fouettée

Tartufo — 11
Au choix : chocolat–noisette, pistache ou limoncello

MAIS ? C'EST QUOI UN TARTUFO ?
Le tartufo di Pizzo, c'est un dessert italien fait de crème glacée venant historiquement de Pizzo et dont le coeur est coulant.

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontier. Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut changer.