



[www.cavallinomerano.com](http://www.cavallinomerano.com)

[info@cavallino.bz](mailto:info@cavallino.bz)





RG\_PPM\_SRL\_Cavallino\_Speisekarte\_07/2022

RG\_PPM\_SRL\_Cavallino\_Speisekarte\_07/2022

**MAIONESE AL LIME: CREMOSA E FRESCA, IDEALE PER FRITTURE**

Limettenmayonnaise: Cremig und frisch, geeignet für Frittiertes

Lime mayonnaise: Creamy and fresh, suitable for fried food

**MOSTARDA AL MIELE: SENAPE ADDOLCITA DAL MIELE, IDEALE PER PESCE E CARNI BIANCHE**

Honig-Senf-Sauce: Mit Honig gesüßter Senf, geeignet für Fisch und weißes Fleisch

Honey-mustard-sauce: Mustard sweetened with honey, suitable for fish and white meat

**SALSA BBQ-MIRTILLO: IL DOLCE AFFUMICATO, IDEALE PER CARNI E SELVAGGINA**

Preiselbeer-BBQ-Sauce: Süß und rauchig, geeignet für Fleisch und Wildfleisch

Cranberry-BBQ sauce: Sweet and smoky, suitable for meat and venison meat

**SALSA CHIMICHURRI: SALSA CON UNA NOTA PICCANTE, IDEALE PER GRIGLIATE E CARNE DI MAIALE**

Chimichurri-Sauce: Leichte Schärfe, geeignet für gegrilltes- und Schweinefleisch

Chimichurri sauce: Slightly spicy, suitable for grilled meat and pork

**MAIONESE ALL' AGLIO: SALSA CLASSICA, IDEALE PER PIZZE**

Knoblauchmayonnaise: Klassisch, geeignet für Pizza

Garlic mayonnaise: Classic, suitable for pizza

## PIATTI TIPICI TIROLESI • TYPISCHE TIROLER GERICHTE • TYROLEAN DISHES

TAGLIERE RUSTICO CON SPECK, SALAME CASARECCIO, KAMINWURZ € 11,50

E SELEZIONE DI FORMAGGI

Brettl mit Speck, Salami, Kaminwurz und verschiedenen Käsesorten

Speck, Salami, Kaminwurz and various cheeses

GNOCCHETTI DI SPINACI CON PANNA E PROSCIUTTO € 10,00

Spinatspätzle mit Schinken-Sahne-Sauce

Spinach Gnocchi with cream and ham

✓ TORTELLONI RIPIENI DI SPINACI E RICOTTA CON BURRO FUSO E FORMAGGIO GRANA € 11,00

Schlutzkrapfen mit Spinat-Ricotta-Füllung, Butter und Grana-Käse

Ravioli filled with spinach and ricotta cheese with melted butter and "grana" cheese

TRIS DI CANEDERLI SPINACI, SPECK E FORMAGGIO € 11,00

CON BURRO FUSO E FORMAGGIO GRANA

Spinat-, Speck- und Käse-Knödel mit Butter und Grana-Käse

Tris of dumplings – spinach, speck and cheese, with melted butter and "grana" cheese

GULASCH DI MANZO CON CANEDERLI ALLO SPECK, RISO O SPÄTZLE € 15,00

Rindsgulasch mit Speckknödel, Reis oder Spätzle

Beef gulasch with speck dumplings, rice or Gnocchi

COSTINE DI MAIALE LEGGERMENTE AFFUMICATE CON PATATINE FRITTE € 14,50

Leicht geräucherte Rippchen vom Schwein mit Pommes

Slightly smoked ribs from pork with french fries

## ZUPPE IN COCCIO • SUPPEN • SOUPS

TUTTE LE ZUPPE VENGONO SERVITE CON CROSTINI - ALLE SUPPEN WERDEN

MIT CROUTONS SERVIERT - ALL SOUPS ARE SERVED WITH TOASTED BREAD CROUTONS

✓ ZUPPA RIBOLLITA TOSCANA € 8,50 ✓ ZUPPA DI FAGIOLI € 8,50

Toskanische Ribollita-Suppe

Bohnensuppe

Barley soup

Bean soup

ZUPPA RUSTICA € 8,50

Rustikale Suppe

Rustic soup

# INSALATE • SALATTELLER • SALADS

INSALATA MISTA CON TONNO, UOVO E MOZZARELLA € 12,00

Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei und Mozzarella

Mixed salad with tuna, egg and mozzarella

✓ INSALATA MISTA CON FETA, OLIVE E CIPOLLA ROSSA € 11,00

Gemischter Salat mit Feta-Käse, Oliven und roter Zwiebel

Mixed salad with Feta cheese, olives and red onion

✓ INSALATA MISTA CON PECORINO ROMANO E OLIVE NERE € 11,00

Gemischter Salat römischen Pecorino-Käse und schwarzen Oliven

Mixed salad woman pecorino cheese an black olives

INSALATA MISTA CON CODE DI GAMBERI € 13,00

Gemischter Salat mit Garnelen

Mixed salad with shrimps

INSALATA MISTA CON SALMONE ALLA GRIGLIA € 16,00

Gemischter Salat mit gegrilltem Lachs

Mixed salad with grilled salmon

INSALATA CEASAR CON SLASA, POLLO ALLA GRIGLIA, SCAGLIE DI GRANA E CROSTINI € 13,50

Ceasar Salat mit Dressing, gegrilltem Hühnchen, Grana-Käse und Croutons

Seasar salad with sauce, grilled chicken, "grana" cheese and croutons

✓ INSALATA MISTA (piccola o grande) € 4,00 € 6,00

Gemischter Salat (klein oder groß)

Mixed salad (small or big)

**LA BASE:** LATTUGA,  
RADICCHIO, RUCOLA,  
CAROTE, VALERIANA,  
CETRIOLI, MAIS,  
POMODORINI

**DIE BASIS:** LATTUGA,  
RADICCHIO, RUCOLA,  
KAROTTEN, VOGELSALAT,  
GURKEN, MAIS,  
KIRSCHTOMATEN

**THE BASE:** LETTUCE,  
RADICCHIO, ARUGULA,  
CARROTS, LAMB'S  
LETTUCE, CUCUMBER,  
CORN, CHERRY TOMATOES

RG\_PPM SRL\_Cavallino\_Speisekarte\_07/2022

RG\_PPM SRL\_Cavallino\_Speisekarte\_07/2022

All'occorrenza possono essere  
utilizzati prodotti surgelati. Il prezzo  
comprensivo di IVA. Servizio € 1,00.

Bei Bedarf werden auch Tiefkühl-  
produkte verwendet. Im Preis ist die  
MwSt. inbegriffen. Bedienung € 1,00.  
We might use frozen products.  
The price includes vat. Service € 1,00.

Descrizione salse – ultima pagina  
Beschreibung Saucen – letzte Seite  
Description sauces - last page

# ANTIPASTI DI MARE

## FISCH ANTIPASTI • FISH APPETIZERS

INSTALATA DI MARE € 14,50

Meeresfrüchtesalat

Seafood salad

SOUTÈ DI COZZE € 12,00

Sautierte Miesmuscheln

Sautèed mussels

CARPACCIO DI PESCE SPADA € 16,00

Carpaccio vom Schwertfisch

Swordfishcarpaccio

COCKTAIL DI GAMBERETTI IN SALSA ROSA € 10,00

Garnelen in Cocktailsoße

Shrimps with cocktail sauce

ANTIPASTO MISTO DI MARE € 20,00

Gemischter Fisch-Antipasto

Mixed seafood appetizer

TARTARE DI TONNO € 14,00

Thunfischtatar

Tuna Tartare

# ANTIPASTI DI TERRA

## ANTIPASTI • APPETIZERS

✓ CAPRESE DI BUFALA CON POMODORI E BASILICO € 11,00

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum

Buffalo mozzarella with tomatoes and basil

LA TARTARE (180 G) CON BURRO E CROSTINI € 15,00

Rindstartar (180g) mit Butter und Croutons

Beef tartare (180g) with butter and croutons

PROSCIUTTO CRUDO, BUFALA E OLIVE TAGGIASCHE CON PANE TOSTATO € 13,00  
Rohschinken, Büffelmozzarella mit Taggiasca Oliven und getoastetem Brot  
Raw ham, buffalo mozzarella with taggiasca olives and toasted bread

BRUSCHETTE MISTE € 8,00  
Gemischte Bruschetta  
Mixed bruschetta

✓ BRUSCHETTA CLASSICA CON POMODORO E BASILICO € 6,00  
Klassische Bruschetta mit Tomate und Basilikum  
Classic bruschetta with tomato and basil

PROSCIUTTO E MELONE (IN STAGIONE) € 12,00  
Rohschinken und Honigmelone (seasonal)  
Raw ham and melon (seasonal)

## PRIMI DI MARE • FISCHVORSPEISEN

### FISH STARTERS

SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 15,00  
Spaghettl mit Venusmuscheln  
Spaghettl with clams

LINGUINE ALLO SCOGLIO € 20,00  
Linguine mit Meeresfrüchte  
Linguine with seafood

GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI SCAMPI € 14,00  
Kartoffelgnocchi mit Scampicreme  
Potatognocchi with scampicream

TAGLIATELLE CON SALMONE, CAPPERI E OLIVE € 13,00  
Tagliatelle mit Lachs, Kapern und Oliven  
Tagliatelle with salmon, cpaers and olives

PAELLA DI PESCE € 19,50  
Fisch Paella  
Fish Paella

RISOTTO ALLA PESCATORA € 19,00  
Risotto mit Meeresfrüchten  
Risotto with seafood

RAVIOLONI RIPIENI DI CAPPESANTE E GAMBERI € 16,00  
Ravioloni gefüllt mit Jakobsmuscheln und Garnelen  
Ravioloni filled with scallops and shrimps

## PRIMI DI TERRA • VORSPEISEN • STARTERS

PACCHERI ALL'AMATRICIANA € 11,00

SPAGHETTI ALLA CARBONARA € 11,00

✓ SPAGHETTI CACIO E PEPE € 12,00  
Spaghetti mit Cacio-Käse und Pfeffer  
Spaghetti with cacio cheese and pepper

RISOTTO AL RAGÙ DI CINGHIALE E LAGREIN € 13,00  
Risotto mit Wildschweinragout und Lagreinsoße  
Wild boar ragout risotto and Lagrein

✓ GNOCCHI DI PATATE CON GORGONZOLA E NOCI € 13,00  
Kartoffel-Gnocchi mit Gorgonzola und Nüssen  
Potato dumplings with gorgonzola cheese and walnuts

✓ TORTELLONI RIPIENI DI BURRATA CON POMODORINI E BASILICO FRESCO € 12,00  
Tortelloni gefüllt mit Burrata-Käse mit Kirschtomaten und frischen Basilikum  
Tortelloni stuffed with burrata cheese with cherry tomatoes and fresh basil

✓ MELANZANE ALLA PARMIGIANA € 10,00

✓ PAPPARDELLE ALL'ORTOLANA CON PECORINO ROMANO € 11,00  
Pappardelle mit Gemüse und römischen Pecorino-Käse  
Pappardelle with vegetables and roman pecorino cheese

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI LEPRE € 13,50  
Pappardelle mit Hasenragout  
Pappardelle with rabbit ragout

RG\_PPM\_SRL\_Cavallino\_Speisekarte\_07/2022

RG\_PPM\_SRL\_Cavallino\_Speisekarte\_07/2022



## SECONDI DI MARE • FISCH UND MEERESFRÜCHTE • FISH AND SEAFOOD

FRITTURA DI PESCE E VERDURA IN PASTELLA Gemischter frittierter Fisch mit Gemüse Mixed fried seafood and vegetables	€ 18,50
TRANCI DI SALMONE ALLA GRIGLIA SU LETTO DI INSALATA Gegrillter Lachs auf Salatbett Grilled salmon slice on salad bed	€ 17,50
MOSCARDINI CON POLENTA Moschuskraken mit Polenta Musky octopus with polenta	€ 13,00
GRIGLIATA MISTA DI PESCE CON VERDURE GRIGLIATE Gemischter Grillteller vom Fisch mit Grillgemüse Mixed grill plate of fish with grilled vegetables	€ 25,00
BRANZINO CON PATATE AL FORNO Gebakener Seebarsch mit Ofenkartoffeln Grilled Seabass with boiled potatoes	€ 20,00
TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO, RUCOLA E POMODORINI Tagliata vom Thunfisch in Sesamkruste auf Rucola und Kirschtomaten Sliced Tuna in sesame crust with arugula and cherry tomatoes	€ 14,00
ZUPPA DI PESCE DEL CAVALLINO Fischsuppe Cavallino Cavallino fishsoup	€ 30,00

All'occorrenza possono essere utilizzati prodotti surgelati. Il prezzo comprensivo di IVA. Servizio € 1,00.  
Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet. Im Preis ist die MwSt. inbegriffen. Bedienung € 1,00.  
We might use frozen products. The price includes vat. Service € 1,00.

Descrizione salse – ultima pagina  
Beschreibung Saucen – letzte Seite  
Description sauces - last page

RG\_PPM SRL\_Cavallino\_Speisekarte\_07/2022

RG\_PPM SRL\_Cavallino\_Speisekarte\_07/2022

## SECONDI DI TERRA • HAUPTGERICHTE MAIN DISHES

COTOLETTA ALLA MILANESE DI TACCHINO CON PATATINE FRITTE Paniertes Truthahnschnitzel mit Pommes Breaded turkey cutlet with french fries	€ 12,50
<b>V</b> VERDURE MISTE GRIGLIATE CON SCAMORZA ALLA PIASTRA Grillgemüse mit gegrilltem Scamorza-Käse Grillen "scamorza" cheese with grilled vegetables	€ 12,50
SCALOPPINA DI VITELLO AL MARSALA CON PURÈ DI PATATE Kalbsschnitzel in Marsalasoße mit Kartoffelpüree Veal escalope with marsala sauce an mashed potatoes	€ 14,00
COSTINE DI MAIALE LEGGERMENTE AFFUMICATE CON PATATINE FRITTE Leicht geräucherte Rippchen vom Schwein mit Pommes Slightly smoked ribs from pork with french fries	€ 14,50

## DALLA GRIGLIA • VOM GRILL • GRILLED

PICANHA (250 G) CON PATATINE FRITTE Picanha mit Pommes Picanha with french fries	€ 16,00
FILETTO DI MANZO (300 G) CON PATATE AL FORNO E VERDURE ALLA GRIGLIA Rindsfilet (300 g) mit Ofenkartoffeln und gegrilltem Gemüse Beef filet (300 g) with baked potatoes and grilled vegetables	€ 29,00
TAGLIATA DI MANZO CON POMODORINI, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA Tagliata vom Rind mit Kirschtomaten, Rucola und gehobelten Grana-Käse Sliced of beef with cherry tomatoes, arugula and "grana" cheese flakes	€ 21,00
TAGLIATA DI TACCHINO CON POMODORINI, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA Tagliata vom Truthahn mit Kirschtomaten, Rucola und gehobelten Grana-Käse Sliced of turkey with cherry tomatoes, arugula and "grana" cheese flakes	€ 15,00

RIBEYE (350 G) CON BIETE SALTATE E PATATINE FRITTE € 23,00  
Ribeye (350 g) mit gebratenem Mangold und Pommes  
Ribeye (350 g) with sautéed rib chard and french fries

CAVALLINO ONE (300 G) MAXI HAMBURGER DI SCOTTONA CON PATATINE FRITTE € 15,00  
Maxi Hamburger von Scottona mit Pommes  
Maxi Hamburger from Scottona with french fries

COSTATA (450 - 500G) CON PATATINE FRITTE € 27,00  
Costata mit Pommes  
Costata with french fries

## CONTORNI • BEILAGEN • SIDE DISHES

✓ VERDURA ALLA GRIGLIA € 5,00  
Gegrilltes Gemüse  
Grilled vegetables

✓ BIETE SALTATE € 4,00  
Gebratener Mangold  
Sautéed rib chard

✓ PATATE AL FORNO € 4,00  
Ofenkartoffeln  
Baked potatoes

✓ PATATINE FRITTE € 4,00  
Pommes  
French fries

RG\_PPM\_SRL\_Cavallino\_Speisekarte\_07/2022

RG\_PPM\_SRL\_Cavallino\_Speisekarte\_07/2022

## I BURGER

TUTTI I BURGER SONO SERVITI CON PATATINE FRITTE - ALLE BURGER WERDEN MIT POMMES SERVIERT - ALL THE BURGERS ARE SERVED WITH FRENCH FRIES

BACON BURGER € 10,90  
Hamburger con bacon croccante, Edamer, lattuga, maionese, salsa BBQ  
Rindsburger mit knusprigem Speck, Edamer, Lattuga, Mayonnaise, BBQ-Sauce  
Beef burger with crispy bacon, Edamer, lettuce, mayonnaise, BBQ sauce

✓ CHEESE BURGER € 10,90  
Hamburger con Edamer, lattuga, cetrioli, ketchup, maionese  
Rindsburger mit Edamer, Lattuga, Gewürzgurke, Ketchup, Mayonnaise  
Beef Burger with Edamer, lettuce, pickles, ketchup, mayonnaise

✓ VEGGY BURGER (VEGETARIANO) € 10,90  
Hamburger con insalata, pomodoro, melanzane, zucchine e maionese  
Hamburger mit Salat, Tomate, Aubergine, Zucchini und Mayonnaise  
Hamburger with salad, tomato, eggplants, zucchini an mayonnaise

CHICKEN BURGER € 10,90  
Hamburger con cotoletta di pollo, lattuga, pomodoro e maionese  
Hamburger mit Hühnerschnitzel, Lattuga, Tomate und Mayonnaise  
Hamburger with crispy chicken, lettuce, tomato and mayonnaise

All'occorrenza possono essere utilizzati prodotti surgelati. Il prezzo comprensivo di IVA. Servizio € 1,00.  
Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet. Im Preis ist die MwSt. inbegriffen. Bedienung € 1,00.  
We might use frozen products.  
The price includes vat. Service € 1,00.

Descrizione salse - ultima pagina  
Beschreibung Saucen - letzte Seite  
Description sauces - last page



## DESSERT • NACHSPEISEN • DESSERTS

TIRAMISÙ DEL CAVALLINO	€ 6,50
GELATO ALLA VANIGLIA CON LAMPONI CALDI Vanille-Eis mit heißen Himbeeren Vanilla ice cream with hot raspberries	€ 6,00
STRUDEL DI MELA CON GELATO ALLA VANIGLIA Apfelstrudel mit Vanille-Eis Apple "Strudel" with vanilla ice cream	€ 6,50
PANNA COTTA AL CARMELLO O AI FRUTTI DI BOSCO Panna Cotta mit Karamell oder Waldfrüchten Panna cotta with caramel or wild berries	€ 6,50
SALAME AL CIOCCOLATO Schokoladenwurst Chocolate sausage	€ 6,00
CREMA CATALANA	€ 6,50
TARTUFO BIANCO O NERO	€ 5,00
TARTUFO BIANCO O NERO AFFOGATO AL CAFFÈ	€ 6,00
TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA Warmes Schokoladentörtchen mit Vanille-Eis Chocolate cake with vanilla ice cream	€ 8,00
1 PALLINA DI GELATO – 1 Kugel Eis – 1 scoop of ice cream	€ 1,50

RG\_PPM SRL\_Cavallino\_Speisekarte\_07/2022

RG\_PPM SRL\_Cavallino\_Speisekarte\_07/2022

## IMPASTO PIZZA • TEIG • DOUGH

### A LIEVITAZIONE MINIMA 24 ORE CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- Tradizionale con farina OO e lievito di birra
- Kamut con farina di Kamut 80 % + farina OO 20 % e lievito di birra + € 1,00
- Integrale con farina integrale 80 % + farina OO 20 % e lievito di birra + € 1,00
- Impasto romano con farine di frumento, riso, soia e lievito di pasta madre + € 1,50

### IMPASTO SENZA GLUTINE + € 2,00

### TEIGSORTEN MIT BESTEM OLIVENÖL UND MINDESTENS 24 ST. RUHEZEIT

- Der Klassiker: Weizenmehl (Typ OO) und Bierhefe
- Kamut: 80 % Khorasan-Weizenmehl, 20 % Weizenmehl (Typ OO) und Bierhefe + € 1,00
- Vollkorn: 80 % Vollkorn, 20 % Weizenmehl (Typ OO) und Bierhefe + € 1,00
- Römischer Teig mit Weizen, Reis, Sojamehl und langzeitgegärtem Sauerteig + € 1,50

### GLUTENFREIER TEIG + € 2,00

### PREPARED WITH MINIMUM 24 HOURS LEAVENING WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

- traditional with 00 flour and brewer's yeast
- kamut with kamut flour 80% + flour 00 20 % and brewer's yeast + € 1,00
- wholemeal flour 80% + flour 00 20% and brewer's yeast + € 1,00
- Roman dough with a mixture of wheat, rice, soy flour and sourdough + € 1,50

### GLUTEN-FREE DOUGH € 2,00

## LE PIZZE • PIZZA

MARINARA Pomodoro, aglio, origano Tomatensauce, Knoblauch, Oregano Tomato sauce, garlic, origan	€ 5,50
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella Tomatensauce, Mozzarella Tomato sauce, mozzarella	€ 6,50
ROMANA Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers	€ 8,80



## LE PIZZE • PIZZA

WÜRSTEL € 8,20

Pomodoro, mozzarella, würstel  
Tomatensauce, Mozzarella, Würstel  
Tomato sauce, mozzarella, sliced sausage

PROSCIUTTO FUNGHI € 8,90

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi  
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze  
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

DIAVOLA € 9,70

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni dolci e piccanti, olive  
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, scharfe und süße Paprika, Oliven  
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, sweet and spicy peppers, olives

TONNO E CIPOLLA € 8,80

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla  
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel  
Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion

GRECA € 9,80

Pomodoro, mozzarella, olive, pomodorini, feta  
Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Kirschtomaten, Feta  
Tomato sauce, mozzarella, olives, cherry tomatoes, feta cheese

TROPEA € 9,50

Pomodoro, mozzarella, cipolle di tropea, pinoli, gorgonzola  
Tomatensauce, Mozzarella, rote Zwiebel, Pinienkerne, Gorgonzola  
Tomato sauce, mozzarella, red onion, pine nuts, gorgonzola cheese

All'occorrenza possono essere utilizzati prodotti surgelati. Il prezzo comprensivo di IVA. Servizio € 1,00.  
Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet. Im Preis ist die MwSt. inbegriffen. Bedienung € 1,00.  
We might use frozen products. The price includes vat. Service € 1,00.

RG\_PPM\_SRL\_Cavallino\_Speisekarte\_07/2022

RG\_PPM\_SRL\_Cavallino\_Speisekarte\_07/2022

## LE PIZZE • PIZZA

TIROLESE € 9,70

Pomodoro, mozzarella, speck dell'Alto Adige, cipolla  
Tomatensauce, Mozzarella, Südtiroler Speck, Zwiebel  
Tomato sauce, mozzarella, south tyrolean speck, onion

4 STAGIONI € 9,40

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, acciughe  
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Artischocken, Sardellen  
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, anchovies

RICOTTA E SPINACI € 9,50

Pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta, formaggio grana  
Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Ricotta, Grana-Käse  
Tomato sauce, mozzarella, spinach, ricotta, "grana" cheese

CAPRICCIOSA € 9,90

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi  
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken  
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes

VERDURE € 9,50

Pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, spinaci, zucchine, melanzane, radicchio e mais  
Tomatensauce, Mozzarella, Tomaten, Spinat, Zucchini, Auberginen, Radicchio und Mais  
Tomato sauce, mozzarella, tomatoes, spinach, zucchini, eggplants, peppers and corn

SAN DANIELE € 10,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo  
Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken  
Tomato sauce, mozzarella, raw ham

GOLOSA € 10,50

Pomodoro, mozzarella, Philadelphia, prosciutto crudo  
Tomatensauce, Mozzarella, Philadelphia, Rohschinken  
Tomato sauce, mozzarella, Philadelphia cheese, raw ham

ITALISSIMA € 10,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salame piccante, uovo  
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, scharfe Salami, Ei  
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, spicy salami, egg





## LE PIZZE • PIZZA

**KARAMBA (MOLTO PICCANTE / SEHR SCHARF / VERY SPICY) € 10,00**

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, acciughe, capperi, aglio, tabasco, peperoncino

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Sardellen, Kapern, Knoblauch, Tabasco, Chili

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, anchovies, capers, garlic, Tabasco, chilis

**BOSCO € 9,90**

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, gorgonzola, porcini

Tomatensauce, Mozzarella, Hauswurst, Gorgonzola, Steinpilze

Tomato sauce, mozzarella, sausage, gorgonzola cheese, porcini mushrooms

**FRESCA € 9,00**

Pomodoro, mozzarella, pomodori freschi, rucola

Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Rucola

Tomato sauce, mozzarella, fresh tomatoes, arugula

**BRIE E RUCOLA € 9,50**

Pomodoro, mozzarella, brie, rucola

Tomatensauce, Mozzarella, Brie, Rucola

Tomato sauce, mozzarella, brie, arugula

**PRIMAVERA € 9,90**

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, prosciutto crudo, rucola, basilico

Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten, Rohschinken, Rucola, Basilikum

Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, raw ham, arugula, basil

**DELICATA € 9,90**

Pomodoro, mozzarella, mascarpone, rucola, scaglie di grana

Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Rucola, gehobelter Grana-Käse

Tomato sauce, mozzarella, mascarpone, arugula salad, "grana" flakes

## LE PIZZE • PIZZA

**SAPORITA € 10,00**

Pomodoro, mozzarella, radicchio, scamorza affumicata, pancetta

Tomatensauce, Mozzarella, Radicchio, geräucherter Scamorza, Bauchspeck

Tomato sauce, mozzarella, radicchio, smoked scamorza, crispy bacon

**MELANZANE E SCAMORZA € 10,00**

Pomodoro, mozzarella, melanzane, scamorza, pomodori secchi

Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Scamorza-Käse, getrocknete Tomaten

Tomato sauce, mozzarella, eggplants, scamorza cheese, sun-dried tomatoes

**ZINGARA € 10,00**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, salame piccante, peperonata

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, scharfe Salami, Peperonata

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, spicy salami, peperonata

**AMERICANA € 9,90**

Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte

Tomatensauce, Mozzarella, Würstel, Pommes

Tomato sauce, mozzarella, sliced sausage, french fries

**MILLENNIUM € 10,00**

Pomodoro, mozzarella, speck dell'Alto Adige, noci, brie

Tomatensauce, Mozzarella, südtiroler Speck, Walnüsse, Brie

Tomato sauce, mozzarella, south tyrolean speck, nuts, brie

**FRUTTI DI MARE € 14,00**

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte

Tomato sauce, mozzarella, mixed seafood

RG\_PRM\_SRL\_Cavallino\_Speisekarte\_07/2022

RG\_PRM\_SRL\_Cavallino\_Speisekarte\_07/2022

All'occorrenza possono essere

utilizzati prodotti surgelati. Il prezzo

comprensivo di IVA. Servizio € 1,00.

Bei Bedarf werden auch Tiefkühl-

produkte verwendet. Im Preis ist die

MwSt. inbegriffen. Bedienung € 1,00.

We might use frozen products.

The price includes vat. Service € 1,00.



## LE BUFALALE • DIE BÜFFEL

### BUFALA € 10,40

Pomodoro, bufala campana dop, basilico, origano  
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum, Origano  
Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil, organ

### CORAGGIOSA € 10,90

Pomodoro, bufala campana dop, salamino piccante, formaggio grana, olio all'aglio, rosmarino  
Tomatensauce, Büffelmozzarella, scharfe Salami, Grana-Käse, Olivenöl mit Knoblauch, Rosmarin  
Tomato sauce, buffalo mozzarella, spicy salamino, "grana" cheese, garlic oil, rosemary

### FAVOLOSA € 11,50

Pomodoro, bufala campana dop, porcini, speck  
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Steinpilze, Speck  
Tomato sauce, buffalo mozzarella, porcini mushrooms, bacon

### PIACEVOLE € 11,00

Pomodoro, bufala campana dop, prosciutto crudo, pomodorini  
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Rohschinken, Kirschtomaten  
Tomato sauce, buffalo mozzarella, raw ham, cherry tomatoes

## LE BIANCHE • DIE WEISSEN

### 4 FORMAGGI € 9,20

Mozzarella, gorgonzola, brie, formaggio grana  
Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Grana-Käse  
Mozzarella, gorgonzola, brie, "grana" cheese

### FUNGONA € 10,20

Mozzarella, misto di funghi, porcini, formaggio grana  
Mozzarella, gemischte Pilze, Steinpilze, Grana-Käse  
Mozzarella, mix of mushrooms, porcini mushrooms, "grana" cheese

### SÜDTIROL € 10,50

Mozzarella, gorgonzola dolce, speck dell'Alto Adige  
Mozzarella, süßer Gorgonzola, sudtiroler Speck  
Mozzarella, sweet gorgonzola, south tyrolean speck

### CIP CIOP € 11,80

Mozzarella, brie, mozzarella di bufala campana dop (dopo cottura), pomodorini, prosciutto crudo  
Mozzarella, Brie, Büffelmozzarella (nach dem Backen), Kirschtomaten, Rohschinken  
Mozzarella, brie, buffalo mozzarella (after baking), cherry tomatoes, raw ham

### ZUCCHINE E GAMBERETTI € 11,50

Mozzarella, zucchini, gamberetti  
Mozzarella, Zucchini, Garnelen  
Mozzarella, zucchini, shrimps

## I CALZONI

### CLASSICO € 9,20

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi  
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze  
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

### CALZONE VEGETARIANO - VEGETARISCH € 9,60

Pomodoro, mozzarella, verdure miste, ricotta, formaggio Grana  
Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse, Ricotta, Grana-Käse  
Tomato sauce, mozzarella, vegetables, ricotta cheese, "grana" cheese

RG\_PPM SRL\_Cavallino\_Speisekarte\_07/2022

RG\_PPM SRL\_Cavallino\_Speisekarte\_07/2022

All'occorrenza possono essere  
utilizzati prodotti surgelati. Il prezzo  
comprensivo di IVA. Servizio € 1,00.  
Bei Bedarf werden auch Tiefkühl-  
produkte verwendet. Im Preis ist die  
MwSt. inbegriffen. Bedienung € 1,00.  
We might use frozen products.  
The price includes vat. Service € 1,00.



# I FILONCINI

TRADIZIONALE € 9,20

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi  
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze  
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

PICCANTE € 9,90

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni  
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika  
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, peppers

GOLOSO € 10,50

Pomodoro, mozzarella, porcini, pomodori secchi, scamorza affumicata  
Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, getrocknete Tomaten,  
geräucherter Scamorza-Käse  
Tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, sun-dried tomatoes,  
smoked scamorza cheese

All'occorrenza possono essere  
utilizzati prodotti surgelati. Il prezzo  
comprensivo di IVA. Servizio € 1,00.

Bei Bedarf werden auch Tiefkühl-  
produkte verwendet. Im Preis ist die  
MwSt. inbegriffen. Bedienung € 1,00.

We might use frozen products.  
The price includes vat. Service € 1,00.

Descrizione salse – ultima pagina  
Beschreibung Saucen – letzte Seite  
Description sauces - last page

RG\_PPM SRL\_Cavallino\_Speisekarte\_07/2022

RG\_PPM SRL\_Cavallino\_Speisekarte\_07/2022

## VINI APERTI • OFFENE WEINE • OPEN WINE

### BIANCHI - WEISS - WHITE

	BIC/GLAS	1/4	1/2	BOTT. 0,75
VINO DELLA CASA FRIZZANTE - Hauswein sprudelnd - house wine sparkling	€ 2,70	€ 5,50	€ 9,50	
VINO DELLA CASA FERMO - Hauswein - house wine	€ 3,00	€ 6,00	€ 10,00	
CHARDONNAY - Cantina di Caldaro	€ 3,50	€ 6,50	€ 12,00	€ 18,00
PINOT BIANCO - Cantina di Caldaro	€ 3,50	€ 7,20	€ 13,00	€ 21,00
LUGANA TERECEA - Pilandro	€ 4,00	€ 8,20	€ 14,00	€ 23,50

### ROSSI - ROT - RED

VINO DELLA CASA - Hauswein - house wine	€ 2,70	€ 5,50	€ 9,50	
CHIANTI CLASSICO	€ 3,20	€ 6,50	€ 11,50	
MORELLINO DI SCANSANO	€ 3,50	€ 7,00	€ 13,00	€ 19,00
LAGREIN - Cantina di Merano	€ 4,00	€ 8,00	€ 15,00	€ 22,00

### ROSATO - ROSÉ - ROSÉ

LAGREIN - Egger Ramer	€ 3,50	€ 7,20	€ 13,00	€ 21,00
-----------------------	--------	--------	---------	---------

## BOLLICINE • SEKTE • SPARKLING WINE

	BIC/GLAS	BOTT. 0,75
PROSECCO DOCG	€ 3,50	€ 19,00
FRANCIACORTA BRUT	€ 35,00 - 40,00	

## VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

### WEISSWEINE IN DER FLASCHE • WHITE WINE

PINOT BIANCO - Cantina di Caldaro	€ 21,00
CHARDONNAY "CALIZ" - Cantina Kurtatsch	€ 24,00
SAUVIGNON - Cantina di Merano	€ 25,00
GERWÜRTZTRAMINER - Cantina di Caldaro	€ 24,00
KERNER "ARISTOS" - Cantina valle Isarco	€ 32,00

# VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

## ROTWEINE IN DER FLASCHE • RED

### WINE

CABERNET RISERVA "CAMPANER" - Cantina di Caldaro	€ 32,00
PINOT NERO "SALTNER"- Cantina di Caldaro	€ 29,00
MORELLINO DI SCANSANO - Frescobaldi	€ 24,00
LAGREIN - Cantina di Caldaro	€ 24,00
LAGREIN SELEZIONE "KRISTAN" - Egger Ramer	€ 27,00
RIPASSO DELLA VALPOLICELLA - Monte del Fra	€ 27,00
MERLOT CABERNET "CURTIS" - Cantina Kurtatsch	€ 27,00

# BIRRE ALLA SPINA

## BIER VOM FASS • DRAFT BEERS

FORST KRONEN	0,20 l	€ 2,60
FORST KRONEN	0,40 l	€ 4,50
FORST PILS	0,30 l	€ 3,60
FELSENKELLER	0,30 l	€ 3,80
WEIHENSTEPHAN HEFEWEISSBIER	0,30 l	€ 3,80
WEIHENSTEPHAN HEFEWEISSBIER	0,50 l	€ 5,00

# BIRRE IN BOTTIGLIA

## FLASCHENBIER • BOTTLED BEERS

FORST SIXTUS	0,20 l	€ 3,00
FORST 1857	0,33 l	€ 3,80
FORST 00 ANALCOLICA	0,33 l	€ 3,80
WEIHENSTEPHAN HEFEWEISS ANALCOLICA	0,33 l	€ 3,80

# BIBITE • GETRÄNKE • DRINKS

ACQUA	0,75 l	€ 3,00
COLA	0,30 l	€ 3,00
LIMONATA	0,30 l	€ 3,00
ARANCIATA	0,30 l	€ 3,00
TÈ ALLA PESCA	0,30 l	€ 3,00
MELA NATURALE	0,30 l	€ 3,00
LATTINE	0,33 l	€ 3,30
TONICA		€ 3,50

# SPIRITS • GETRÄNKE • DRINKS

GRAPPE DELL'TRENTINO ALTO ADIGE Südtiroler/Trientner Schnäpse	€ 3,00 - 8,00
--	---------------

# APERITIVI

APEROL SPRITZ	€ 4,50
CAMPARI SPRITZ	€ 4,50
HUGO	€ 4,50
BITTER BIANCO (analcolico)	€ 3,50
BITTER ROSSO (analcolico)	€ 3,50

# CAFFÈ

CAFFÈ/MACCHIATO	★ ★ ★	€ 1,30
CORRETTO		€ 2,50
DECAFFEINATO		€ 1,40
ORZO		€ 1,50
CAPPUCCINO		€ 2,40
TÈ CALDO		€ 2,00

RG\_PPM SRL\_Cavallino\_Speisekarte\_07/2022

RG\_PPM SRL\_Cavallino\_Speisekarte\_07/2022



**MAIONESE AL LIME: CREMOSA E FRESCA, IDEALE PER FRITTURE**

Limettenmayonnaise: Cremig und frisch, geeignet für Frittiertes

Lime mayonnaise: Creamy and fresh, suitable for fried food

**MOSTARDA AL MIELE: SENAPE ADDOLCITA DAL MIELE, IDEALE PER PESCE E CARNI BIANCHE**

Honig-Senf-Sauce: Mit Honig gesüßter Senf, geeignet für Fisch und weißes Fleisch

Honey-mustard-sauce: Mustard sweetened with honey, suitable for fish and white meat

**SALSA BBQ-MIRTILLO: IL DOLCE AFFUMICATO, IDEALE PER CARNI E SELVAGGINA**

Preiselbeer-BBQ-Sauce: Süß und rauchig, geeignet für Fleisch und Wildfleisch

Cranberry-BBQ sauce: Sweet and smoky, suitable for meat and venison meat

**SALSA CHIMICHURRI: SALSA CON UNA NOTA PICCANTE, IDEALE PER GRIGLIATE E CARNE DI MAIALE**

Chimichurri-Sauce: Leichte Schärfe, geeignet für gegrilltes- und Schweinefleisch

Chimichurri sauce: Slightly spicy, suitable for grilled meat and pork

**MAIONESE ALL' AGLIO: SALSA CLASSICA, IDEALE PER PIZZE**

Knoblauchmayonnaise: Klassisch, geeignet für Pizza

Garlic mayonnaise: Classic, suitable for pizza