

HERZLICH WILLKOMMEN

im Ristorante Il Cavallino Ebreichsdorf –

Ihrem Treffpunkt für echte italienische Genussmomente.

Begeben Sie sich mit uns auf eine kulinarische Reise durch die vielfältigen Regionen Italiens und erleben Sie die Leidenschaft, mit der wir traditionelle Rezepte und moderne Akzente vereinen.

Unsere Küche steht für Qualität, Frische und Authentizität.

Wir verwenden sorgfältig ausgewählte Zutaten und bereiten alle Speisen mit großer Hingabe und Liebe zum Detail zu. Fisch und Meeresfrüchte servieren wir ausschließlich, wenn sie unseren hohen Ansprüchen an Frische und Geschmack gerecht werden.

Saisonale Produkte und hausgemachte Spezialitäten bilden die Grundlage unserer Gerichte – inspiriert von der klassischen italienischen Küche und verfeinert mit kreativen Ideen.

Wir verzichten bewusst auf Geschmacksverstärker und Fertigprodukte – denn echter Geschmack braucht keine Kompromisse.

Ob ein gemütlicher Abend zu zweit, ein Treffen mit Freunden oder eine Feier im besonderen Rahmen – bei uns sind Sie immer herzlich willkommen.

Buon appetito e benvenuti!

Ihr Team vom

Il Cavallino

Coperto 3,50 € p.P.

Hausgemachtes Brot, Aufstriche und Gedeck inklusive

ANTIPAST I

Vitello Tonnato € 18,90
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, serviert mit cremiger Thunfisch-sauce und Kapern

Cozze al Vino Bianco € 17,90
Miesmuscheln in aromatischem Weißweinsauce, verfeinert mit Knoblauch, Kräutern und Olivenöl

Scampi aglio e olio € 18,90
Saftige Scampi in Olivenöl geschwenkt, verfeinert mit Knoblauch, Chili und frischer Petersilie

Tartar di Manzo € 19,90
Rinder-tartar mit Trüffel-Mayonnaise Toastbrot

ZUPPEN

Zuppa di Pomodoro € 8,90
Cremige Tomatensuppe aus sonnengereiften Tomaten, verfeinert mit Basilikum und Olivenöl

Minestrone € 8,90
Italienische Gemüsesuppe mit frischen saisonalen Zutaten

PASTE

Spaghetti alle Vongole € 21,90
Spaghetti mit frischen Venusmuscheln, verfeinert mit Knoblauch, Olivenöl, Weißwein und Petersilie

Linguine il Cavallino € 18,90
Linguine mit Riesengarnelen, Zucchini und Kirschtomaten

Ravioli con Porcini € 18,90
Ravioli mit Steinpilzfüllung verfeinert mit Nuss-Rahm-Sauce

Penne al Salmone € 18,90
Pasta mit frischem Lachs, Weißweinrahm Kirschtomaten und feinen Kräutern

Penne al Barolo € 19,90
Penne mit feinen Rinderstreifen, geschwenkt in einer Reduktion aus Barolo-Wein und vollendet mit frischen Kräutern

INSALATA

Insalata Mista € 8,90
Bunte Salatvariation mit knackigem Gemüse und einem leichten Dressing

Insalata di Rucola € 10,90
Feiner Rucola Salat mit Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und einem Hauch Balsamico

PESCE

Calamari alla Griglia € 24,90
Gegrillte Calamari mit Zitrone und frischen Kräutern

Gamberoni alla Griglia € 27,90
Saftige Riesengarnelen vom Grill, serviert mit Zitronen-Olivenöl und mediterranen Kräutern

Filetto di Salmone € 24,90
Zartes Lachsfilet vom Grill, serviert mit Zitronen-Olivenöl und mediterranen Kräutern

Pesce del Giorno € 27,90
Fisch des Tages nach Frage

Sogliola alla griglia. € 38,90
Zartes Seezunge vom Grill, mit frischer Zitrone, Olivenöl

*Beilagen extra: Rosmarinkartoffeln-4,90 € / Spinat-4,90 € / Grillgemüse-4,90 € / Spaghetti
Aglio e Olio-6,90 €*

CARNE

Saltimbocca alla Romana (A/O) € 25,90
Natur-Kalbsschnitzel Salbei Parmaschinken Weißweinsauce

Bistecca di Manzo (300 g) € 32,90
Rumpsteak vom Grill (300 g) mit Kräuterbutter

Filetto di Manzo alla Griglia (250 g) € 35,90
Zartes Rinderfilet vom Grill (250 g) serviert mit Kräuterbutter

Lady-Steak Filetto di Manzo alla Griglia (150 g) € 23,90
Lady-Steak Zartes Rinderfilet vom Grill (150 g) serviert mit Kräuterbutter

*Beilagen extra: Rosmarinkartoffeln-4,90 € / Spinat-4,90 € / Grillgemüse-4,90 € / Spaghetti
Aglio e Olio-6,90 €*

Le Nostre Pizza

<i>Margharita.</i> <i>Tomaten, Mozzarella (A/G)</i>	€ 10.00
<i>Salami (A/G)</i> <i>Tomaten, Mozzarella Salami Napoli</i>	€ 13,90
<i>Vegetariano</i> <i>Tomaten, Mozzarella, diverse Gemüse (A/G)</i>	€ 14.90
<i>Diavolo.</i> <i>Tomaten, Mozzarella und pikante Salami (A/G)</i>	€ 13.90
<i>Frutti di mare</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch (A/G/B/R)</i>	€ 16.90
<i>Tonno e Cipolla</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebel (A/D/G)</i>	€ 14.90
<i>Quattro Stagioni</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven (A/G)</i>	€ 16.90
<i>Prosciutto Funghi</i> <i>Tomaten, Mozzarella Schinken Champignon</i>	€ 14.90
<i>Il Cavallino</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Kirschtomaten, Grana (A/G)</i>	€ 17.90
<i>Spinaci</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Spinat, Schafskäse (A/G)</i>	€ 15.90
<i>Vesuvio</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken, Salami und Ei (A/G/C)</i>	€ 17.90

Dolci

<i>Tiramisu. Acg.</i> <i>Klassisches italienisches Dessert aus Mascarponecreme, Espresso und Kakao</i>	€ 8.90
<i>Schokoladensouffle.</i> <i>Luftig-zartes Schokoladensouffle mit schmelzendem Schokoladen</i>	€ 8.90
<i>Panna Cotta.</i> <i>Zarte Panna- Cotta mit fruchtigem Coulis</i>	€ 8.90
<i>Sorbetto al limone.</i> <i>Fein abgestimmtes Zitronensorbet-leicht, frisch und belebend</i>	€ 8.90
<i>Tartufo Nocciola</i> <i>Cremiges Haselnusseis mit zartschmelzendem Schokoladen</i>	€ 8.90