



## STARTER ANTIPASTI

### CRUDI RAW

**Oscietra Caviar** Caviale Oscietra

**Fine de Claire Oyster** Ostriche Fine de Claire

**Mediterranean Red Tuna Tartare with Avocado, Sesame and Lemon**  
Tartare di Tonno Rosso del Mediterraneo con Avocado, Sesamo e Limone

**Wagyu Beef Tartare with Whole Grain Mustard, Pickled Baby Vegetables and Truffle Pearl**  
Tartare di Manzo Wagyu con Mostarda in Grani, Verdurine Marinate e Perle di Tartufo

**Smoked Otoro, Pomegranate and Grapefruit**  
Ventresca di Tonno Affumicata, Melograno e Pompelmo

**Wagyu Beef Carpaccio with Black Truffle, Rocket and Parmesan**  
Carpaccio di Manzo Wagyu al Tartufo Nero, Rucola e Parmigiano

**Scallop and Red Sicilian Prawn Ceviche**  
Ceviche di Capesante e Gamberi Rossi Siciliani

## CHEF'S SELECTION SELEZIONE DELLO CHEF

**Foie Gras with 72% Dark Chocolate, Vanilla Brioche and Hazelnut**  
Fegato d'oca al Cioccolato fondente 72%, Brioche alla Vaniglia e Noccioline

**Black Truffle Textures**  
Consistenze di Tartufo Nero

**Veal Tonnato with Crispy Baby Vegetables and Parmesan Tuille**  
Vitello tonnato con Verdurine Croccanti e Tuille al Parmigiano

**Mussels and Clam Sautéed "Mediterranean" Style**  
Sauté di Cozze e Vongole alla Mediterranea

**Rabbit Mille-feuille with Apricot, Foie Gras Mousse and Pistachio**  
Millefoglie di Coniglio con Albicocca, Mousse di Fegato d'Oca e Pistacchio

**Snail with Extra Virgin Olive Oil, Garlic, Anchovies and Shallot**  
Lumache con Olio Extra Vergine D'oliva, Aglio, Acciughe e Scalogno

**Burrata with Cherry Tomato, Frisella and Basil**  
Burrata con Pomodorini, Frisella e Basilico

**Grilled Frog Legs with Roasted Courgette and Asparagus Cream**  
Cosce di Rana Grigliate con Zucchine Arrosto e Crema di Asparagi

## PASTA

**Linguine with Mediterranean Blue Lobster**  
Linguine con Astice Blu del Mediterraneo

**Tagliatelle with Wild Mushrooms and Black Truffle**  
Tagliatelle ai Funghi Selvatici e Tartufo Nero

**Ravioli filled with Spinach and Ricotta, Noisette Butter and Parmesan**  
Ravioli di Ricotta e Spinaci, Burro Nocciola e Parmigiano

**Tortelli filled with Burrata, Roasted Cherry Tomato Coulis and Basil**  
Tortelli di Burrata, Coulis di Pomodorini Arrostiti e Basilico

**Squid Ink Tagliolini with Clams, Mussels and Bottarga**  
Tagliolini al Nero di Seppia con Vongole e Bottarga

## RISOTTO

**Risotto with Seasonal Seafood Selection**  
Risotto al Pescato del Giorno

**Risotto with Italian Black Truffle**  
Risotto al Tartufo Nero Italiano

## CAVALLI SIGNATURE \* CASA CAVALLI \*

**Mediterranean Blue Lobster Salad with Cherry Tomato Confit and Tropea Red Onion**  
Insalata di Astice Blu del Mediterraneo, Pomodorini Confit e Cipolla Rossa di Tropea

**Mediterranean Blue Lobster Sashimi with Shallot and Soy Dressing**  
Crudo di Astice Blu del Mediterraneo con Vinaigrette alla Soia e Scalogno

**Tagliolini with Mediterranean Blue Lobster**  
Tagliolini all'Astice Blu del Mediterraneo

**Wagyu Beef Striploin Grade 10**  
Controfiletto di Wagyu grado 10

**Wagyu Beef Tenderloin Grade 10**  
Filetto di Manzo Wagyu Grado 10

**Salt Baked Mediterranean Seabass**  
Branzino del Mediterraneo al Sale

**Chargrilled Seafood Platter**  
Grigliata di Pesce



**cavalli club**  
RESTAURANT & LOUNGE

## MAIN COURSE SECONDI

**Wagyu Beef Fillet, Foie Gras, Spinach and Italian Black Truffle**  
Filetto di Manzo Wagyu, Fegato d'Oca, Spinaci e Tartufo Nero Italiano

**Australian Lamb Fillet with Onion Textures and Lemon Thyme**  
Filetto di Agnello con Consistenze di Cipolla e Timo Limonato

**Chilean Seabass with Mussels, Clams and Saffron**  
Branzino Cileno con Cozze, Vongole e Zafferano

**Italian Veal Fillet with Red Beetroot, Spinach and Red Wine Reduction**  
Filetto di Vitello Italiano alle Rape Rosse, Spinaci e Riduzione di Vino Rosso

**Thermidor Mediterranean Blue Lobster**  
Astice Blu del Mediterraneo alla Thermidor

**Miso Marinated Black Cod with Lobster Reduction and Lemon**  
Merluzzo Nero Marinato al Miso con Riduzione di Astice e Limone

**Honey Glazed Corn Fed Baby Chicken with New Potato, Baby Carrot and Spicy Jus**  
Polletto Giallo Glassato al Miele con Patate Novelle, Carotine e Riduzione Piccante

**Poached Salmon with Crispy Skin, Squid Ink Emulsion and Salmon Roe**  
Salmone Poche' con Pelle Croccante, Emulsione di Nero di Seppia e Uova di Salmone

---

## DESSERT DOLCI

**The Chocolate Tree**  
L'Albero di Cioccolata

**The Golden Cigar**  
Il Sigaro d'Oro

**Papaya Panna Cotta with White Chocolate and Fruit Textures**  
Panna Cotta alla Papaya con Cioccolato Bianco e Consistenze di Frutta

**The Piña Colada**  
La Piña Colada

**Lemon Custard Tortelli with Dark Chocolate, Caramelized Lemon and Lemon Snow**  
Tortelli di Crema Pasticciera con Cioccolato Fondente, Limone Caramellato e Neve di Limone

**Limoncello Sorbet**  
Sorbetto al Limoncello

## SIDE DISHES CONTORNI

**Grilled Vegetables**  
Verdure Grigliate

**New Potato Fondant**  
Patate Novelle fondenti

**Truffle Mashed Potato**  
Puree di Patate al Rosmarino

**Sautéed Spinach**  
Spinaci Saltati

*Welcome to  
my restaurant  
Love,*

*Roberto Corbelli*