



RESTAURANT • PIZZERIA • HOTEL

MERAN - MERANO

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

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



# THE SPECIAL OF CAVALLINO

PROVA LA PIZZA

€ +1,50

CON IL NUOVO IMPASTO ROMANO

PROBIERE DIE PIZZA MIT DEM NEUEN

TEIG NACH RÖMISCHER ART

TRY THE PIZZA WITH

THE NEW ROMAN DOUGH



**PAELLA DI PESCE € 19,50**

Fisch Paella

Fish Paella



**LA TARTARE DI TONNO (100 GR)**

€ 13,00

(tonno, olio extravergine di oliva, sale, pepe, limone)

Thunfischtartar (Thunfisch, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zitrone)

The tuna tartare (tuna, olive oil, salt, pepper, lemon)

**TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO**

€ 16,00

**SU LETTO DI INSALATINA E POMODORINI**

Thunfisch in Sesamkruste aufgeschnitten auf Salatbeet und Kirschtomaten

Sliced Tuna in sesame crust with salad and cherry tomatoes

# LE INSALATE SALATTELLER SALADS

LA BASE lollo mix, lattuga, radicchio,  
rucola, carote, mais, pomodoro e cetriolo

DIE BASIS: Lollomischung, Kopfsalat, Radicchio  
Rucola, Karotten, Mais, Tomaten und Gurken

THE BASE: lollo mix, lettuce, radicchio,  
arugula, carrots, corn, tomato and cucumber

- INSALATA MISTA CON TONNO E UOVA** € 11,00  
Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei  
Mixed salad with tuna and eggs
- INSALATA MISTA CON TONNO E MOZZARELLA** € 11,50  
Gemischter Salat mit Thunfisch und Mozzarella-Käse  
Mixed salad with tuna and mozzarella cheese
- INSALATA MISTA CON FETA GRECA, OLIVE E CIPOLLA ROSSA** € 11,00  
Gemischter Salat mit Feta-Käse, Oliven und roten Zwiebeln  
Mixed salad with feta-cheese, olives and red onion
- INSALATA MISTA CON PECORINO ROMANO E OLIVE NERE** € 11,00  
Gemischter Salat mit römischer Pecorino-Käse und schwarzen Oliven  
Mixed salad with roman pecorino cheese and black olives
- INSALATA MISTA CON GAMBERI** € 12,00  
Gemischter Salat mit Garnelen  
Mixed salad with shrimps
- INSALATA MISTA CON SALMONE ALLA GRIGLIA** € 15,00  
Gemischter Salat mit gegrilltem Lachs  
Mixed salad with grilled salmon
- INSALATA CAESAR CON SALSA, POLLO ALLA GRIGLIA, SCAGLIE DI GRANA E CROSTINI** € 13,00  
Caesar Salat mit Dressing, gegrillter Hähnchenbrust, Grana-Käse und Croutons  
Caesar salad with sauce, grilled chicken, Grana cheese and croutons
- INSALATA MISTA PICCOLA O GRANDE** € 3,50 € 6,00  
Gemischter Salat Klein oder Große  
Mixed salad small or big portion

Ceasar dressing extra, salsa yogurth extra + € 0,50

## ZUPPE IN COCCIO - SUPPEN - SOUPS

Servite con crostini di pane tostato - Serviert mit gerösteten Croutons - Served with toasted bread croutons

- ZUPPA RIBOLLITA TOSCANA** € 8,50  
Toskanische Ribollita-Suppe  
Tuscan ribollita soup
- ZUPPA RUSTICA** € 8,50  
Rustikale Suppe  
Rustic soup
- ZUPPA DI FAGIOLI** € 8,50  
Bohnensuppe  
Bean soup



# ANTIPASTI DI MARE - FISH APPETIZERS

## FISCHVORSPEISEN

<b>INSALATA DI MARE</b> Meeresfrüchtesalat Seafood salad	€ 13,00
<b>SOUTÈ DI COZZE</b> Sautierte Miesmuscheln Sautéed mussels	€ 11,00
<b>CARPACCIO DI PESCE SPADA</b> Carpaccio vom Schwertfisch Swordfish carpaccio	€ 13,00
<b>COCKTAIL DI GAMBERETTI IN SALSA ROSA</b> Garnelen in Cocktailsoße Shrimps with cocktail sauce	€ 9,00
<b>ANTIPASTO MISTO DI MARE</b> Vorspeise aus Meeresfrüchten Mixed seafood appetizer	€ 18,50

# ANTIPASTI DI TERRA - APPETIZERS

## KALTE VORSPEISEN

<b>CAPRESE DI BUFALA CON POMODORI E BASILICO</b> Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum Buffalo mozzarella with tomatoes and basil	€ 11,00
<b>TARTARE DI MANZO (150 GR.) CON BURRO E CROSTINI</b> Rindstartar (150 gr) mit Butter und Croutons Beef tartare (150 gr) with butter and croutons	€ 14,00
<b>PROSCIUTTO CRUDO, BUFALA E OLIVE TAGGIASCHE CON PANE TOSTATO</b> Rohschinken, Büffelmozzarella mit taggiasca-Oliven und getoastem Brot Raw ham, buffalo mozzarella with taggiasca olives and toasted bread	€ 13,00
<b>BRUSCHETTE MISTE</b> Gemischte Bruschetta Mixed bruschetta	€ 7,50

✧ All'occorrenza possono essere utilizzati prodotti surgelati - Alcune pietanze sono solo stagionali

✧ Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet - Einige Gerichte sind nur saisonal

✧ If necessary, frozen products can be used - Some dishes are only seasonal

## PRIMI DI MARE - FIRST STARTERS FISCHVORSPEISEN

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE** € 14,00  
Spaghetti mit Venusmuscheln  
Spaghetti with clams

**LINGUINE ALLO SCOGLIO** € 18,00  
Linguine mit frischen Meeresfrüchten  
Reef linguine

**GNOCCHI DI PATATE ALLA CREMA DI SCAMPI** € 13,00  
Kartoffelgnocchi mit Scampi Soße  
Potato dumplings with scampi cream

**TAGLIATELLE CON SALMONE, CAPPERI E OLIVE** € 12,00  
Tagliatelle mit Lachs, Kapern und Oliven  
Tagliatelle with salmon, capers and olives

**RISOTTO ALLA PESCATORA** € 16,00  
Risotto mit frischen Meeresfrüchten  
Risotto with seafood

## PRIMI DI TERRA - STARTERS WARME VORSPEISEN

**PACCHERI ALL'AMATRICIANA** € 10,00  
Paccheri Amatriciana  
Paccheri with amatriciana sauce

**SPAGHETTI ALLA CARBONARA** € 10,00  
Spaghetti Carbonara  
Spaghetti carbonara

**SPAGHETTI CACIO E PEPE** € 10,00  
Spaghetti mit Cacio-Käse und Pfeffer  
Spaghetti with cacio cheese and pepper

**RISOTTO AL RAGÙ DI CINGHIALE E LAGREIN** € 11,00  
Risotto mit Wildschweinragout und Lagreinsoße  
Wildboar ragout risotto and Lagrein

**GNOCCHI DI PATATE CON GORGONZOLA E NOCI** € 11,00  
Gnocchi mit Gorgonzola und Nüssen  
Potato dumplings with gorgonzola cheese and walnuts

**PAPPARDELLE ALL'ORTOLANA CON PECORINO ROMANO** € 10,50  
Pappardelle mit Gemüse und römischen Pecorino-Käse  
Pappardelle with vegetables and roman pecorino cheese

# SECONDI DI MARE

## FISCH UND MEERESFRÜCHTE

### FISH DISHES

<b>FRITTURA DI PESCE E VERDURE IN PASTELLA</b> Gemischter frittierter Fisch mit Gemüse Mixed fried fish and vegetables	€ 17,00
<b>TRANCI DI SALMONE GRIGLIATI SU LETTO DI INSALATA</b> Gegrillte Lachsfilet auf einem Salatbett Grilled salmon steak on salad bed	€ 17,00
<b>MOSCARDINI CON POLENTA</b> Moschuskraken mit Polenta Musky octopus with polenta	€ 11,00
<b>GRIGLIATA MISTA DI PESCE CON VERDURE GRIGLIATE</b> Gemischter grillteller Fisch Mixed grilled fish	€ 23,00
<b>BRANZINO CON PATATE AL FORNO</b> Gebacker Branzino mit Ofenkartoffeln Baked Branzino with baked potatoes	€ 18,00

# SECONDI DI TERRA

## HAUPTGERICHTE

### MAIN COURSES

<b>COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE</b> Panierte Putenbrust mit Pommes frites Breaded turkey steak with French fries	€ 12,50
<b>VERDURE MISTE GRIGLIATE CON SCAMORZA ALLA PIASTRA</b> Grillgemüse mit Scamorza-Käse überbacken Grilled Scamorza cheese with grilled vegetables	€ 12,50
<b>SCALOPPINA DI VITELLO AL MARSALA CON PURÈ DI PATATE</b> Kalbsschnitzel in Marsalasoße mit Kartoffelpüree Veal escalope with Marsala sauce and mashed potatoes	€ 14,00

✧ All'occorrenza possono essere utilizzati prodotti surgelati - Alcune pietanze sono solo stagionali  
✧ Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet - Einige Gerichte sind nur saisonal  
✧ If necessary, frozen products can be used - Some dishes are only seasonal



## DALLA GRIGLIA - VOM GRILL - GRILLED

**FILETTO DI MANZO ( 250 gr)** € 27,00  
**CON PATATE AL FORNO E VERDURE ALLA GRIGLIA**  
Rindsfilet (250 gr) mit Ofenkartoffeln und gegrilltem Gemüse  
Beef fillet ( 250 gr) with baked potatoes and grilled vegetables

**TAGLIATA DI MANZO CON POMODORINI,** € 21,00  
**RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA**  
Rindsfleisch aufgeschnitten mit Kirschtomaten, Rucola  
und gehobelten Grana-Käse  
Sliced of beef with cherry tomatoes, Arugula  
and grana cheese flakes

**TAGLIATA DI TACCHINO CON POMODORINI, RUCOLA E GRANA** € 15,00  
Putenbrust aufgeschnitten mit Kirschtomaten, Rucola  
und gehobelten Grana-Käse  
Sliced of turkey with cherry tomatoes, arugula  
and grana cheese flakes

**RIBEYE (gr 350) CON BIETE SALTATE E PATATE DIPPERS** € 23,00  
Ribeye (350 gr) mit gebratenem Mangold und Dippers  
Ribeye (350 gr) with sautéed rib chard and dippers

**CAVALLINO ONE MAXI BURGER DI SCOTTONA (300 GR)** € 14,00  
**CON PATATE FRITTE**  
Maxi Burger (300 gr) von Scottona mit Pommes frites  
Beef burger (300 gr) with French fries

## CONTORNI - BEILAGEN - SIDE DISHES

**VERDURE 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

**PATATE FRITTE** € 4,00  
Pommes frites  
French fries

**PATATE DIPPERS** € 4,00  
Dippers Kartoffeln  
Dippers potatoes

# BURGER

## **BACON BURGER** € 10,90

Hamburger di manzo, pancetta croccante,  
Edamer, lattuga, maionese, salsa BBQ e patate fritte  
Rindsburger mit knuspringer Bachpeck, Edamer, Salat,  
Mayonäse, BBQ Soße und Pommes frites  
Beef burger with bacon, edamer, lettuce,  
mayonnaise, BBQ sauce and French fries

## **CHEESE BURGER** € 10,90

Hamburger, edamer, lattuga, cetrioli, maionese,  
ketchup e patate fritte  
Rindsburger mit Edamer, Salat, Gurken, Mayonäse,  
Ketchup und Pommes frites  
Beef burger with edamer, lettuce cucumber, mayonnaise,  
ketchup and French fries

## **VEGGY BURGER** € 10,90

Con insalata, pomodoro, melanzane, zucchine e maionese  
Mit Salat, Tomate, Aubergine, Zucchini und Mayonäse  
With lettuce, tomato, eggplants, zucchini and mayonnaise

## **CHICKEN BURGER** € 10,90

Hamburger con cotoletta di pollo, lattuga, pomodoro e maionese  
Hähnchenschnitzelburger mit Salat, Tomate und mayonäse  
Crispy chicken burger with lettuce, tomato and mayonnaise

# DESSERT

## **TIRAMISÙ** € 6,00

## **PROFITEROLES** € 6,00

## **MERINGATA AI FRUTTI DI BOSCO** € 6,50

Beeren-Baiser  
Wild berry meringue

## **PANNA COTTA AL CARMELLO O AI FRUTTI DI BOSCO** € 6,00

## **CREMA CATALANA** € 6,00

## **TARTUFO BIANCO/NERO - Weiß / Schwarz Tartufo Eis** € 5,00

## **TARTUFO BIANCO O NERO AFFOGATO** € 6,00 **Weiß/Schwarz Tartufo Eis mit Kaffee**

## **GELATO A SCELTA 1 PALLINA / KUGEL EIS / ICE CREAM** € 2,00

## **SORBETTO AL LIMONE / ZITRONEN SORBET / LEMON SORBET** € 4,50



# 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

## A LIEVITAZIONE MINIMA 36 ORE CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- Originale napoletano con farina O e lievito di pasta madre (Biga) + € 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

## TEIG MIT BESTEM OLIVENÖL UND MINDESTENS 36 ST. RUHEZEIT

- Das Original aus Neapel: Weizenmehl (Typ O) und Biga, ein traditioneller Vorteig + € 1,50

GLUTENFREIER TEIG + € 2,00

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

- traditional with oo flour and brewer's yeast
- kamut with kamut flour 80% + flour oo 20 % and brewer's yeast + € 1,00
- wholemeal flour 80% + flour oo 20% and brewer's yeast + € 1,00

## PREPARED WITH MINIMUM 36 HOURS LEAVENING WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

- original Neapolitan with flour O and sourdough (Biga) + € 1,50

GLUTEN-FREE DOUGH € 2,00

# LE PIZZE - PIZZA - PIZZA

## MARINARA

Pomodoro, aglio, origano  
Tomatensoße, Knoblauch, Oregano  
Tomato sauce, garlic, origan

€ 5,50

## MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella  
Tomatensoße, Mozzarella-Käse  
Tomato sauce, mozzarella cheese

€ 6,50

## ROMANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi  
Tomatensoße, Mozzarella-Käse, Sardellen, Kapern  
Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers

€ 8,80

## WÜRSTEL

Pomodoro, mozzarella, würstel  
Tomatensoße, Mozzarella-Käse, Würstel  
Tomato sauce, mozzarella cheese, sliced sausage

€ 8,20



<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b>	€	8,90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Tomatensoße, Mozzarella-Käse, gekochter Schinken, Pilze Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms		
<b>DIAVOLA</b>	€	9,70
Pomodoro, mozzarella, olive nere, salamino e peperoni piccanti Tomatensoße, Mozzarella-Käse, Oliven, scharfe Salami und Paprika Tomato sauce, mozzarella cheese, olives, spicy salami and chilly pepper		
<b>TONNO E CIPOLLA</b>	€	8,80
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla Tomatensoße, Mozzarella-Käse, Thunfisch, Zwiebel Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, onion		
<b>GRECA</b>	€	9,80
Pomodoro, mozzarella, olive, pomodorini, feta Tomatensoße, Mozzarella-Käse, Oliven, Kirschtomaten, Feta-Käse Tomato sauce, mozzarella cheese, olives, cherry tomatoes, feta cheese		
<b>TROPEA</b>	€	9,50
Pomodoro, mozzarella, cipolle di Tropea, pinoli, gorgonzola Tomatensoße, Mozzarella, rote Zwiebel, Pinienkerne, Gorgonzola-Käse Tomato sauce, mozzarella, red onion, pine nuts, gorgonzola cheese		
<b>TIROLESE</b>	€	9,70
Pomodoro, mozzarella, speck dell'Alto Adige, cipolla Tomatensoße, Mozzarella-Käse, Sudtiroler Speck, Zwiebel Tomato sauce, mozzarella cheese, South Tyrolean bacon, onion		
<b>QUATTRO STAGIONI</b>	€	9,40
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, acciughe Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Sardellen Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes, black olives		
<b>RICOTTA E SPINACI</b>	€	9,50
Pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci, parmigiano Tomatensoße, Mozzarella-Käse, Ricotta-Käse, Spinat, Parmesan Tomato sauce, mozzarella cheese, ricotta cheese, leaf spinach, parmesan		
<b>CAPRICCIOSA</b>	€	9,90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi Tomatensoße, Mozzarella-Käse, gekochter Schinken, Pilze, Artischocken Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichoke		
<b>VERDURE</b>	€	9,50
Pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, spinaci, zucchini, melanzane, radicchio e mais Tomatensoße, Mozzarella-Käse, Spinat, frischen Tomaten, Zucchini, Auberginen, Radicchio und Mais Tomato sauce, mozzarella cheese, spinach, zucchini, eggplants, peppers and corn		

*Variazioni da 1,00 a 3,00 € - Änderungen von 1,00 bis 3,00 € - Change ab 1,00 to 3,00 €*

- SAN DANIELE** € 10,50  
 Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo  
 Tomatensoße, Mozzarella-Käse, Rohschinken  
 Tomato sauce, mozzarella cheese, raw ham
- GOLOSA** € 10,50  
 Pomodoro, mozzarella, Philadelphia, prosciutto crudo  
 Tomatensoße, Mozzarella-Käse, Philadelphia-Käse, Rohschinken  
 Tomato sauce, mozzarella cheese, Philadelphia cheese, row ham
- ITALISSIMA** € 10,00  
 Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi,  
 salame piccante, uovo  
 Tomatensoße, Mozzarella-Käse, gekochter Schinken, Pilze,  
 Artischocken, scharfe Salami, Ei  
 Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes,  
 spicy salami, egg
- KARAMBA** € 10,00  
 Pomodoro, mozzarella, salame piccante, acciughe, capperi,  
 aglio, tabasco, peperoncino  
 Tomatensoße, Mozzarella-Käse, scharfe Salami, Sardellen,  
 Kapern, Knoblauch, Tabasco, Chili  
 Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, anchovies,  
 capers, garlic, Tabasco sauce, chili pepper
- BOSCO** € 9,90  
 Pomodoro, mozzarella, salsiccia, gorgonzola, porcini  
 Tomatensoße, Mozzarella, Hauswurst, Gorgonzola-Käse, Steinpilze  
 Tomato sauce, mozzarella, sausage, gorgonzola cheese, porcini mushrooms
- FRESCA** € 9,00  
 Pomodoro, mozzarella, pomodori freschi, rucola  
 Tomatensoße, Mozzarella-Käse, frische Tomaten, Rucola  
 Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh tomatoes, arugula
- BRIE E RUCOLA** € 9,50  
 Pomodoro, mozzarella, brie, rucola  
 Tomato Soße, Mozzarella-Käse, Brie, Rucola  
 Tomato sauce, mozzarella cheese, brie, arugula
- PRIMAVERA** € 9,90  
 Pomodoro, mozzarella, pomodorini, prosciutto crudo, basilico, rucola  
 Tomatensoße, Mozzarella-Käse, Kirschtomaten, Rohschinken, Basilikum, Rucola  
 Tomato sauce, mozzarella cheese, cherry tomatoes, raw ham, basil, arugula
- DELICATA** € 9,90  
 Pomodoro, mozzarella, mascarpone, rucola, scaglie di parmigiano  
 Tomatensoße, Mozzarella-Käse, Mascarpone, Rucola, Parmesansplitter  
 Tomato sauce, mozzarella cheese, mascarpone, arugula, parmesan cheese shavings
- SAPORITA** € 10,00  
 Pomodoro, mozzarella, radicchio, scamorza affumicata, pancetta  
 Tomatensoße, Mozzarella-Käse, Radicchio, geräucherter Scamorza, Bauchspeck  
 Tomato sauce, mozzarella cheese, radicchio, smoked scamorza e crispy bacon

**MELANZANE E SCAMORZA** € 10,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, scamorza, pomodori secchi  
Tomatensoße, Mozzarella-Käse, Auberginen, Scamorza, getrocknete Tomaten  
Tomato sauce, mozzarella cheese, eggplants, scamorza-cheese, sun dried tomatoes

**ZINGARA** € 10,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salamino piccante, peperonata  
Tomatensoße, Mozzarella-Käse, Schinken, Pilze, scharfe Salami, Paprikagemüse  
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, spicy salami, peperonata

**AMERICANA** € 9,90

Pomodoro, mozzarella, wüstel, patatine fritte  
Tomatensoße, Mozzarella-Käse, Würstel, Pommes frites  
Tomato sauce, mozzarella cheese, sliced sausage, French fries

**MILLENIUM** € 10,00

Pomodoro, mozzarella, speck dell'Alto Adige, noci, brie  
Tomatensoße, Mozzarella-Käse, Sudtiroler Speck, Nüsse, Brie  
Tomato sauce, mozzarella cheese, South Tyrolean bacon, nuts, brie

**FRUTTI DI MARE** € 14,00

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare  
Tomatensoße, Mozzarella-Käse, Meeresfrüchte  
Tomatoes, mozzarella cheese, mixed seafood

## LE BUFALA - DIE BÜFFEL

**BUFALA** € 10,40

Pomodoro, mozzarella di bufala campana dop, basilico, origano  
Tomatensoße, Büffelmozzarella-Käse, Basilikum, Oregano  
Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, basil and origan

**CORAGGIOSA** € 10,90

Pomodoro, mozzarella di bufala campana dop,  
salamino piccante, grana, olio all'aglio, rosmarino  
Tomatensoße, Büffelmozzarella-Käse, sharfe Salami, Grana-Käse,  
Ölivenöl mit Knoblauch, Rosmarin  
Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, spicy salamino,  
Grana-cheese, garlic oil, rosemary

**FAVOLOSA** € 10,90

Pomodoro, mozzarella di bufala campana dop, porcini, speck  
Tomatensoße, Büffelmozzarella-Käse, Steinpilze, Speck  
Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, porcini mushrooms, bacon

**PIACEVOLE** € 10,40

Pomodoro, mozzarella di bufala campana dop  
prosciutto crudo e pomodorini  
Tomatensoße, Büffelmozzarella-Käse, Rohschinken und Kirschtomaten  
Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, raw ham and cherry tomatoes

*Variazioni da 1,00 a 3,00 € - Änderungen von 1,00 bis 3,00 € - Change ab 1,00 to 3,00 €*

# LE BIANCHE

## DIE WEISSEN

### THE WHITES

**QUATTRO FORMAGGI** € 9,20  
Mozzarella, gorgonzola, brie, grana  
Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Grana Käse  
Mozzarella, gorgonzola, brie, Grana cheese

**FUNGONA** € 9,50  
Mozzarella, misto di funghi, porcini, grana  
Mozzarella-Käse, gemischte Pilze, Steinpilze, Grana-Käse  
Mozzarella cheese, mix of mushrooms,  
porcini mushrooms, Grana-cheese

**ESTATE** € 10,90  
Mozzarella, stracchino, prosciutto crudo,  
pomodorini, rucola  
Mozzarella-Käse, Stracchino-Käse, Rohschinken,  
kleine Tomaten, Rucola  
Mozzarella cheese, stracchino cheese, raw ham,  
cherry tomatoes, arugula

**SÜDTIROL** € 10,50  
Mozzarella, gorgonzola dolce, speck dell'Alto Adige  
Mozzarella-Käse, Gorgonzola, Sudtiroler Speck  
Mozzarella cheese, gorgonzola-cheese, South Tyrolean speck

**CIP CIOP** € 10,80  
Mozzarella, brie, mozzarella di bufala campana dop, pomodorini,  
prosciutto crudo  
Mozzarella-Käse, Brie, Büffelmozzarella-Käse, Kirschtomaten,  
Roschinken  
Mozzarella cheese, brie, buffalo mozzarella, cherry tomatoes,  
raw ham

**ZUCCHINE E GAMBERETTI** € 11,50  
Mozzarella, zucchini e gamberetti  
Mozzarella-Käse, Zucchini und Garnelen  
Mozzarella cheese, zucchini and schrimps



# I CALZONI

## CLASSICO

€ 9,20

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi  
Tomatensoße, Mozzarella-Käse, gekochter Schinken, Pilze  
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms

## VEGETARIANO

€ 9,60

Pomodoro, mozzarella, spinaci, zucchini, melanzane,  
pomodoro fresco, radicchio e mais  
Tomatensoße, Mozzarella-Käse, Spinat, Zucchini, Auberginen,  
frische Tomaten, Radicchio und Mais  
Tomato sauce, mozzarella cheese, spinach, zucchini,  
eggplants, fresh tomato, radicchio and corn

# I FILONCINI

## TRADIZIONALE

€ 9,60

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi  
Tomatensoße, Mozzarella-Käse, Schinken, Pilze  
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms

## PICCANTE

€ 9,90

Pomodoro, mozzarella, salame piccante  
Tomatensoße, Mozzarella-Käse, scharfe Salami  
Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami

## GOLOSO

€ 9,90

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

*Variazioni da 1,00 a 3,00 €  
Änderungen von 1,00 bis 3,00 €  
Change ab 1,00 to 3,00 €*



# VINI APERTI

## OFFENE WEINE

### OPEN WINE

	BIC./GLAS	1/4	1/2	BOTT.
<b>VINI BIANCHI - WEISSWEINE - WHITE WINE</b>				
Vino della casa frizzante - Hauswein - house wine	€ 2,70	5,50	9,50	
Vino della casa fermo	€ 3,00	6,00	10,00	
Chardonnay Cantina di Merano	€ 3,50	6,50	12,00	18,00
<b>VINI ROSSI - ROTWEINE - RED WINE</b>				
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
<b>VINI ROSÈ - ROSEWEINE - PINK WINE</b>				
Rosalie	€ 3,50	7,00	13,00	19,00
Rosa dei Frati Cà Dei Frati				€ 27,00
Lagrein Rosato Castelfeder				€ 26,00

# BOLLICINE

## SEKTE

### SPARKLING WINE

Prosecco Docg Soligo Brut Valdobbiadene (bicchiere - Glas)	€ 3,50
Prosecco Docg Soligo Brut Valdobbiadene	€ 19,00
Franciacorta Brut Contadi Castaldi	€ 35,00

# VINI DOLCI

## SÜSSE WEINE

### SWEET WINE

Nosside vino passito (bicchiere - Glas)	€ 4,00
---	--------



# VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

## WEISSWEINE IN DER FLASCHE

### WHITE BOTTLE WINE

Chardonnay Biologico Avignonesi	€	40,00
Sauvignon "Winkl" Cantina di Terlano	€	31,00
Gerwürtztraminer "Selida" Cantina di Termeno	€	25,00
Pinot Bianco Cantina di Cortaccia	€	20,00
Chardonnay Cantina di Merano	€	18,00
Lugana Ca' dei Frati	€	26,00

# VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

## ROTWEINE IN DER FLASCHE

### RED BOTTLE WINE

Cabernet Riserva "Campaner" Cantina di Caldaro	€	30,00
Pinot nero "Saltner" Cantina di Caldaro	€	34,00
Morellino di Scansano "Mentore" Mantellasi	€	19,00
Lagrein "Collection Baron" Cantina di Bolzano	€	33,00
Cabernet Sauvignon "Il ciliegino" Le Vigne	€	32,00
Cantaloro Rosso Avignonesi	€	20,00
Lagone Bolgheri Rosso IGT Aia Vecchia	€	29,00
Sor Ugo Bolgheri Superiore DOC	€	60,00
Desiderio Avignonesi	€	65,00
Lagrein Cantina di Merano	€	22,00



# LE NOSTRE BIRRE - UNSERE BIERE - OUR BEERS

## ALLA SPINA - VOM FASS - draft beer

Moretti Baffo d'Oro 0,20 L	€ 2,60
Moretti Baffo d'Oro 0,40 L	€ 4,50
Ichnusa non filtrata 0,20 L	€ 2,80
Ichnusa non filtrata 0,40 L	€ 4,50
Erdinger Hefe 0,30 L	€ 3,80
Erdinger Hefe 0,50 L	€ 5,80
Radler 0,20 L	€ 2,80
Radler 0,40 L	€ 4,80

## IN BOTTIGLIA - IN DER FLASCHE - bottled

Erdinger Hefe Analcolica 0,33 L	€ 3,80
Heineken 00 Analcolica 0,33 L	€ 3,80
Hacker Pschorr Scura/Dunkel 0,50	€ 5,50

## BIBITE - GETRÄNKE - DRINKS

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
Succhi di frutta e bibite in bottiglia	€ 3,50
Tonica	€ 3,50

## SPIRITS

### GRAPPE DELL'ALTO ADIGE SÜDTIROLER SCHNÄPSE

Amari E Digestivi	€ 3,80
Grappe	€ 3,00
Grappe Barricate	€ 4,50
Brandy	€ 4,00
Whisky	€ 5,00



## APERITIVI

Aperol Spritz	€ 4,00
Campari Spritz	€ 4,00
Hugo	€ 4,00
Bitter Bianco	€ 3,50
Bitter Rosso	€ 3,50

## CAFFETTERIA

Caffè/Macchiato	€ 1,30
Corretto	€ 2,30
Decaffeinato	€ 1,40
Orzo	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,40
Tè Caldo	€ 2,00



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

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

