

CHEZ CARLO

Ancrée dans les rues lyonnaises depuis plus d'un demi-siècle, Chez Carlo est historiquement la première Pizzeria Trattoria à voir le jour à Lyon en 1958. *Buon Appetito!*

APERITIVO

BAR À SPRITZ & COCKTAILS 20cl

Spritz au choix	9€
<i>Classico Cinzano / Lemon Spritz</i> : Suze et citron/ <i>Pesca Spritz</i> : Suze et pêche / <i>Lover Spritz</i> : Campari framboise et gingembre / <i>Violetta Spritz</i> : Suze et violette / <i>Spicy Spritz</i> : piment et canelle ou <i>Hugo Spritz</i> : à la liqueur de sureau	
London ou Moscow Mule	10€
Mojito (classique ou framboise)	10€
Pornstar (Passion, Vodka et citron vert)	10€
Négroni 10cl	10€

MOCKTAILS

NONA Spritz 20cl	8€
NONA June (Tonic) 20cl	8€
Suze Tonic zéro (0% Alcool) 25cl	7€

BIÈRES

Pression : Brasserie du Mont Blanc 25cl	4,6€
Pression : Brasserie du Mont Blanc 50cl	8,2€
Brasseurs savoyards Bio 33cl : IPA ou Blanche	7,5€
Peroni sans alcool 33cl	6€

ANTIPASTI

Focaccia à la Stracciatella	12€
Burrata à la truffe, tapenade d'artichauts	14€
Légumes grillés marinés maison, pâte blanche	14€
<i>Vitello Tonnato</i> : fine tranche de veau, sauce au thon	15,5€
Découverte d'antipasti	25€
Pâte blanche au four à bois	4€

SALADES

Sur une base de salade verte assaisonnée	17€
<i>2 légumes au choix</i> : aubergines grillées, tomates cerises, artichauts, poivrons marinés, oignons rouges, roquette	
<i>1 spécialité italienne au choix</i> : Mozzarella di Bufala, Burrata truffée, Burrata fumée, Speck ou focaccia à l'olive	
<i>1 touche gourmande au choix</i> : noisette torréfiée, crumble parmesan gressins, mélange de graines, copeaux de Grana Padano ou croûtons	
<i>Accompagnez votre salade d'une pâte blanche</i>	4€

PASTA

La Carbonara (Guanciale, Granada Padano)	17€
Bolognaise d'Antan	17€
A la Crème de poivrons et Burrata fumée	19€
Aux asperges et guanciale	19€
Alle Vongole (aux Coquillages)	19€
Fameuses Pâtes al Tartufo (Crème de	22€
Champignons parfumée à la Truffe Blanche d'été Tuber Aestivum)	22€

AL FORNO

Lasagnes à la bolognaise	17€
Gnocchi au gorgonzola	17€
Gnocchi à la truffe Tuber Aestivum	22€

SPÉCIALITÉS

L'aubergine façon Parmigiana (polenta croustillante)	19€
La brochette de saucisses italienne grillées (smashed potatoes)	19€
Vitello Tonnato (smashed potatoes, salade)	19€
Risotto au safran de Bahadourian (stracciatella)	22€
Poulpe snacké smashed potatoes (saucisse piquante italienne croustillante)	24€
Escalope de veau à la Milanaise, pasta crème tomatée	27€

MENU ENFANT

<i>Jusqu'à 7 ans</i>	12€
Spaghetti à la napolitaine ou lasagnes	
Sirop à l'eau	
Glace à l'italienne	

MENU PIZZAS & VINS BOUTEILLES AU VERSO!

Nos pizzas artisanales sont cuites au feu de bois. Chaque jour, les pizzaiolos et cuisiniers s'affairent en cuisine pour préparer le coulis de tomate, élaboré à partir de tomates fraîches. Pour garnir les pizzas, la sélection des produits est primordiale : direction les halles Paul Bocuse et plus précisément Chez Massot pour les chipolatas. Pour le fromage, rien de plus traditionnel que d'acheter des meules d'emmental à la mère Richard et de les râper à la conception des plats !

VINS AU VERRE

ROUGE 12cl

Côtes du Rhône rouge AOP	5,5€
Nero D'Avola (Sicile) DOC	6,5€
Chianti Bio (Toscane) DOCG Sunny Farm	7,5€
Fronsac « La sacristie de la Vieille Cure » AOP	7,5€

BLANC 12cl

Chardonnay IGP	5,5€
Orvieto DOC	6,5€
Côtes de Gascogne IGP «Joÿ»	6,5€

ROSÉ 12cl

Vin de Méditerranée IGP	5,5€
Côtes de Provence AOP	7€

PÉTILLANT 12cl

Verre de Lambrusco DOC	6€
Coupe de Prosecco DOC	7€

VINS PICHETS

Côtes du Rhône rouge AOP 25cl	9€
Côtes du Rhône rouge AOP 50cl	16€
Chardonnay IGP 25cl	9€
Chardonnay IGP 50cl	16€
Vin de Méditerranée IGP Rosé 25cl	9€
Vin de Méditerranée IGP Rosé 50cl	16€
Nero D'Avola (Sicile) DOC 50cl	19€

Nous remercions la Mère Richard, le COFI (Comptoir France Italie), Badahourian, Eugène Brunel, la boucherie MASSOT, le Chocolatier Torrefacteur Voisin et notre Primeur la SARL Les Monts du Lyonnais avec qui nous sommes heureux de travailler.

CHEZ CARLO

Ancrée dans les rues lyonnaises depuis plus d'un demi-siècle, Chez Carlo est historiquement la première Pizzeria Trattoria à voir le jour à Lyon en 1958. *Buon Appetito!*

VIN BOUTEILLES

ROUGE 75cl

Nero D'Avola (Sicile) DOC	26€
Chianti Bio (Toscane) DOCG Sunny Farm	29€
Chianti Reserve Ducal (Toscane) DOCG	45€
Valpolicella classique (Vénétie) DOC	29€
Bonera (Sicile) DOCG	29€
Aglianico Benevento (Campagne) DOG	28€
Barolo (Piemont) DOCG	65€
Collines Rhodanienne Bio «Syrah» IGP	27€
Crozes Hermitage « Guigal » AOP	38€
Fronsac « La sacristie de la Vieille Cure » AOP	29€

BLANC 75cl

Orvieto (Ombrie) IGP	26€
Pinot Grigio Bio (Vénétie) IGP Sunny Farm	28€
Lacrima Cristi (Vesuve) DOC	34€
Collines Rhodanienne Bio «Marsanne» IGP	27€
Crozes Hermitage « Guigal » AOP	38€

ROSÉ 75cl

Rosatello (Toscane) VDT	25€
Côtes de Provence AOP Bio Peyrassol «cuvée Lou»	29€
Côtes de Provence AOP « Miraval »	38€

PÉTILLANT 75cl

Prosecco Brut Bio/Vegan (Vénétie) DOC	30€
Lambrusco (Modena) DOC	25€
Champagne AOP A.Bergère Origine ou Rosé	59€

PIZZAS ARTISANALES AU FEU DE BOIS

Accompagnez votre pizza d'une salade verte pour 3€

TRADITIONNELLES

<i>Marinara</i> : coulis de tomates, basilic frais, huile d'olive IGP Sicilia	13€
<i>Margherita</i> : coulis de tomates, mozzarella	14,5€
<i>Emmental</i> : coulis de tomates, emmental Mère Richard	14,5€
<i>Romaine</i> : coulis de tomates, emmental Mère Richard, jambon blanc italien	16€
<i>Napolitaine</i> : coulis de tomates, anchois, câpres, huile d'olive IGP	16€
<i>Diavola</i> : coulis de tomates, emmental Mère Richard, saucisse piquante italienne	16€
<i>Carlo</i> : coulis de tomates, emmental Mère Richard, champignons frais, chipolatas	17€
<i>3 Fromages</i> : coulis de tomates, emmental, mozzarella, gorgonzola	17€
<i>Thon</i> : coulis de tomates, emmental Mère Richard, thon, tomates cerises, oignon rouge	17€
<i>Scamorza</i> : coulis de tomates, mozzarella, artichauts, oignon rouge et scamorza	17€
<i>Prosciutto di Tartufo</i> : coulis de tomates, mozzarella, jambon blanc truffé	18€

GASTRONOMIQUES

<i>Primavera</i> : crème d'asperges, mozzarella, oignons rouges, pleurottes et tomates cerises	18€
<i>Bologne</i> : crème de pistache, mozzarella, mortadelle de sanglier à la truffe, stracciatella	18€
<i>Peperoni</i> : crème de poivrons, mozzarella, poivrons, oignons rouges, roquette, ricotta di bufala	18€
<i>Bufala</i> : coulis de tomates, mozzarella, roquette, tomates cerises, mozzarella di bufala, pesto	18€
<i>Pizzaiolo</i> : coulis de tomate, mozzarella, roquette, ricotta di bufala, speck et crème de balsamique	18€
<i>Truffe</i> : crème de champignons et truffe blanche d'été italienne Tuber Aestivum, emmental Mère Richard	22€
<i>1958</i> : crème, emmental et Saint-Marcellin de la mère Richard, poitrine de porc fumée	22€

CALZONE

<i>Classique</i> : coulis de tomates, emmental, jambon blanc, oeuf	16€
<i>Speziato</i> : coulis de tomates, emmental, saucisse piquante, poivron, oeuf	17€
<i>Tartufo</i> : crème de champignons et truffe blanche d'été italienne Tuber Aestivum, emmental mère Richard	22€

CHEZ CARLO CORDELIERS

22 rue Palais Grillet, 69002

CHEZ CARLO GERLAND

241 rue Marcel Mérieux, 69007

BOISSONS

Sodas artisanaux des Alpes bio (33cl)	4,9€
<i>Yaute Cola, Limonade, Yaute Tonic ou Yaute & Tea</i>	
Sirop à l'eau (20cl)	3€
Jus de fruit « L'arbre à jus » (25 cl)	5,5€
San Pellegrino ou Vittel (50cl)	4€
San Pellegrino ou Vittel (100cl)	5,5€
Expresso, Ristretto, Allongé	2,5€
Cappuccino	5€
Thé, Infusion	4€

DIGESTIFS

Digestif au choix(4cl)	8€
Limoncello (6cl), Grappa, Amaretto, Cognac, Havana 7 ans, Aberlour 10 ans, Jacoulot : Marc de Bourgogne, Plantes et épices, Verveine verte, Menthe poivrée	

DOLCI

Faits maison!

Mousse au chocolat, tuile aux amandes	8€
Île flottante aux pralines	8€
Glace à l'italienne	8€
Gateau italien à la framboise et pistache	8€
Tiramisu à la cuillère	8€
Panna Cotta, coulis de fruits rouges	8€
Profiterole glace Italienne, chocolat chaud	9€
Tarte au citron de Sicile façon Carlo	9€
Café ou thé gourmand	9€

Nous vous informons que la liste des allergènes est disponible. Moyen de paiement: CB à partir de 10€, AMEX, ANCV et tickets restaurants. Chez Carlo n'accepte plus les chèques. Les prix sont TTC, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Réservations sur chezcarlo-lyon.fr. Suivez nous sur Instagram @chezcarlo_lyon!