BAR À SPRITZ

(20cl) 9€

Classic : Au Cinzanno
Lover : Campari, framboise et gingembre
Hugo : Liqueur de fleur de sureau
Spicy : Campari, piment et canelle
Violetta : Curacao, Campari et violette
Lemon : Suze et citron
Pesca : Suze et pêche de vigne

ANTIPASTI

Stracciatella bien crèmeuse à la truffe « tuber aestivum », pâte à pizza cuite au four à bois - 12€
Saucisses au fenouil et artichauts grillés, coulis de tomate à l'ail et piment - 12€
La BIG burrata di Buffala des Pouilles - 12€
Tentacules d'encornet géant grillés à l'ail - 12€
Chiffonnade de jambon blanc truffé italien – 12€
Notre pâte à pizza cuite au four à bois à l'huile d'olive IGP de Sicile - 3€

PASTA

Nos pâtes aux truffes - 20€
Crème de champignons à la truffe, truffes « tuber aestivum » et granna padano

Les véritables Carbonara - 16€
Guacciale, peccorino romano et jaune d'oeuf

Alle Vongole - 19€
Nos fameuses linguines aux palourdes

À la Napolitaine et Stracciatella bien coulante - 16€
Gnocchi cuisinés comme à Naples avec une délicieuse sauce à la tomate, olives et ail

Lasagnes al forno - 17€
À la bolognaise maison, accompagnées de salade verte

Gratin au gorgonzolla bien réconfortant - 17€
Gnocchi à la crème et gorgonzola gratinés au four, accompagnés d'une salade verte

Pasta du chef - 18€
Chaque semaine, notre chef vous prépare une super recette à gouter sans hésitation !

CÔTÉ TERRE

L'escalope milanaise de veau Français - 27€
L'incontournable escalope milanaise de veau Français de Chez Massot MOF (Halles Paul Bocuse de Lyon)
servis avec linguines à la tomate ou accompagnement du moment

La belle entrecôte de bœuf Français - 27€
Nature ou au gorgonzola, servie avec linguines à la tomate ou accompagnement du moment

Le carpaccio de Bœuf Irlandais Black Angus - 17€
Servi avec pommes grenailles au romarin et salade verte

Notre cuisine est réalisée sur place avec des produits frais. Pour des raisons de qualité et de fraicheur certains plats peuvent ponctuellement manquer à la carte.
Nous vous informons que la liste des allergènes est à votre disposition au bar. 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

CÔTÉ MER

Les tentacules d'encornets géant - 24€
De beaux tentacules d'encornet grillés avec de la saucisses piquante italienne servies avec des gnocchi et un délicieux jus de coquillages

Le risotto au safran et Saint-Jacques - 26€
Risotto au safran de chez Bahadourian et noix de Saint-Jacques rôties

VÉGÉTARIEN

Aubergine à la Parmigiana - 18€
Jolies tranches d'aubergines et tomates au Parmigiano reggiano DOP et mozzarella fior di latte, servies avec polenta

La salade italienne - 16€
Salade verte, aubergines et artichauts grillés, tomates, mozzarella di Buffala, crème basalmique et crumble de parmesan

Le risotto aux truffes, préparé dans la meule - 24€
Risotto à la truffe « Tuber Aestivum » préparé dans une meule de Canestrato (fromage de brebis Sarde)

PIZZAS ARTISANALES AU FEU DE BOIS

La Margherita : mozzarella fior di latte – 13.5€
La 3 fromages : mozzarella fio di latte, emmental selectionné par la mère Richard, et gorgonzolla DOP - 16.5€
La Romaine : emmental sélectionné par la mère Richard et jambon blanc italien – 16€
La Carlo : emmental sélectionné par la mère Richard, chipolatas de chez Massot et champignons frais - 16.5€
La Napolitaine : anchois, câpres et huile d'olive AOP de Sicile - 15.5€
La Thon : emmental selectionné par la mère Richard, thon , tomates et oignons rouges - 16.5€
La Diavola : emmental sélectionné par la mère Richard et saucisse piquante italienne – 16€
La 1958 : crème, emmental , St Marcelin de la mère Richard et poitrine de porc français fumé - 20€
La scamorza : mozzarella fior di latte, artichauts grillés, oignons rouges et scamorza - 16.5€
La buffala : mozzarella fior di latte, roquette, mozzarella di bufalla et pesto maison - 17.5€
La speck : mozzarella fior di latte et en sortie de four : roquette, speck, granna padano et crème de basalmique - 18.5€
La prosciutto di Tartuffo : mozzarella fior di latte et jambon blanc truffé en sortie de four – 18€
La truffe : crème à la truffe « tuber aestivum » , emmental selectionné par la mère Richard et copeau de truffes « tuber aestivum » -20€
La pizzaiollo : nos pizzaiollos vous proposent une de leur création - 18€

Nos pizzas (hors 1958 et Truffes) sont réalisées avec une base de sauce tomate maison, n'hésitez pas à demander une base crème si vous le souhaitez.
Tous suppléments sont facturés entre 2.5€ et 5€ (œuf 1.5€)
Accompagnez vous pizzas d'une salade verte pour 4€

DESSERTS MAISON

La faisselle de la mère Richard, coulis de fruit rouge- 5 €
Le tiramisu au café - 9€
Le dôme au chocolat noisette et mascarponne - 9€
Le profiterole à la glace italienne - 9€
La panna cotta à la crème citron et sablé au pavot - 8€
L'historique île flottante aux pralines roses - 8€
Café ou déca gourmand (tiramisu, panna cotta et gateau chocolat) 10€

Menu enfant 12€ : Jusqu'à 7 ans : pâtes à la tomate ou lasagne, sirop à l'eau et glace italienne à la vanille

Notre cuisine est réalisée sur place avec des produits frais. Pour des raisons de qualité et de fraicheur certains plats peuvent ponctuellement manquer à la carte.
Nous vous informons que la liste des allergènes est à votre disposition au bar. 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