

BAR À SPRITZ

(20cl) 10€

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

ANTIPASTI

Stracciatella bien crémeuse à la truffe « tuber aestivum », pâte à pizza cuite au four à bois - 12€
La BIG burrata bien coulante des Pouilles - 12€
Tentacules d'encornet géant grillés à l'ail et pommes grenailles - 12€
Piccolo arancini à la truffe « tuber aestivum » - 12€
Caponnata et speck de montagne - 12€
Notre pâte blanche cuite au four à bois - 3€

PASTA

Nos pâtes aux truffes - 22€

Crème de champignons à la truffe, truffes « tuber aestivum » et granna padano AOP

Les véritables Carbonara - 17€

Guacciale, peccorino romano et jaune d'oeuf

Alle Vongole - 21€

Nos fameuses linguines aux palourdes

Au pesto à la Pistache - 18€

Avec ½ burrata fumée de chez Cofi

Les lasagnes al forno - 18€

Bolognaise maison à la viande de bœuf et porc Français (nouvelle recette), accompagnées de salade verte

Le gratin de gnocchi à la crème aux poivrons - 18€

Gratinés au four et stracciatella bien crémeuse

Pasta du chef - 18€

Chaque semaine, notre chef vous prépare une super recette à goûter sans hésitation !

PESCARE

Les tentacules d'encornets géant - 25€

De beaux tentacules d'encornet grillés avec de la saucisse piquante italienne servis avec des pommes grenailles à l'ail.

Le mi-cuit de thon et sa caponnata - 23€

Le tout servis froid

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 - 18€

Salade verte, aubergines et artichauts grillés, tomates, burrata fumé, crème balsamique et copeaux de granna padano

L'andria - 17€

Belle grappe de tomates cerises, Mozzarella fior di latte, tapenade et pesto à la pistache



Chez Carlo tout est fait maison, sauf la crème anglaise, la chantilly, les pâtes et gnocchi

CARNE

L'escalope milanaise de veau Français - 27€

L'incontournable escalope milanaise de veau Français
servis avec pommes grenailles au romarin

Nos délicieuses polpettes comme en Sicile - 18€

Polpettes à la viande Française (porc et boeuf), servis avec pâtes à la napolitaine

Le tartare de bœuf Français à l'Italienne - 23€

Servis avec frites maison à l'origan et salade verte

Le carpaccio de bœuf Français au pesto - 17€

Servis avec frites maison à l'origan et salade verte

Salade César - 18€

Mélange de salade, filet de poulet Français pané aux graines, granna padano AOP , croûtons, sauce César (sans anchois) ...

PIZZAS ARTISANALES AU FEU DE BOIS

La margherita : mozzarella fior di latte – 13.5€

La melanzana : coulis de tomate maison, aubergines grillés, huile d'olive de Sicile et basilic frais – 14,5€

La 3 fromages : mozzarella fior di latte, emmental sélectionné par la mère Richard, et gorgonzolla DOP - 16.9€

La romaine : emmental sélectionné par la mère Richard et jambon blanc Français – 16,5€

La Carlo : emmental sélectionné par la mère Richard, chipolatas et champignons frais - 16.9€

La napolitaine : anchois, câpres et huile d'olive AOP de Sicile - 15.9€

La thon : emmental sélectionné par la mère Richard, thon , tomates et oignons rouges - 16.9€

La diavola : emmental sélectionné par la mère Richard et saucisse piquante italienne – 16,5€

La 1958 : crème, emmental , St Marcellin de la mère Richard et poitrine de porc français fumée - 20€

La scamorza : mozzarella fior di latte, artichauts grillés, oignons rouges et scamorza – 16.9€

La buffalo : mozzarella fior di latte, roquette, mozzarella di bufalla et pesto à la pistache maison - 18€

La speck : mozzarella fior di latte et en sortie de four : roquette, speck, granna padano et crème de basalmique - 19€

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 sélectionné par la mère Richard et copeaux 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 vos pizzas d'une salade verte pour 4€

DESSERTS MAISON

La faisselle de la mère Richard, coulis de fruit rouge- 6 €

Le tiramisu au café - 9€

Le tiramisu aux fruits rouges et Fragolino - 9€

Le fondant chocolat noisettes - 9€

La belle profiterole à la glace italienne - 10€

L'historique île flottante aux pralines roses - 8€

Café ou déca gourmand (tiramisu, panna cotta et gateau chocolat) - 10€

Menu enfant 13.5€ : Jusqu'à 7 ans : pâtes à la tomate ou lasagne, sirop à l'eau et glace italienne à la vanille