

BAR A SPRITZ

(20cl) 10€

Classic : Au Cinzano, **Campari** : Au Campari, **Lover** : Campari, framboise et gingembre
Hugo : Liqueur de fleur de sureau, **Strawberry limoncello** : limoncello et fraise

ANTIPASTI

Le carpaccio de poulpe au Cinzano - 12,9€
La BIG burrata bien coulante des Pouilles - 13,9€
Les petites polpettes comme en Sicile - 9,9€
La stracciatella à la truffe « tuber aestivum » - 12,9€
Notre pâte blanche cuite au four à bois - 3€

PASTA

Nos pâtes aux truffes - 23.9€

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

Les véritables Carbonara - 18.5€

Troccoli fraîches, guacciale, peccorino romano et jaune d'oeuf

Alle Vongole - 23.9€

Nos fameuses linguines aux palourdes

Les raviolis à la viande de chez Cofi - 18.9€

Gratinés au four avec sauce napolitaine

Les lasagnes al forno - 19.9€

Bolognaise maison à la viande de bœuf et porc Français et stracciatella
accompagnez vos lasagnes d'une salade verte : 3€

Le gratin de gnocchi au gorgonzolla - 18.9€

Pasta du chef - 18€

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

PESCOARE

Poulpe grillé comme en Sicile - 26,9€

Demi poulpe grillé avec de la saucisse piquante italienne .

Le tartare de thon à l'italienne- 25.9€

Servi avec frites et salade verte

VEGETARIEN

Aubergine à la Parmigiana - 18,9€

Jolies tranches d'aubergines et tomates au Parmigiano reggiano DOP et mozzarella fior di latte, servies avec polenta

La salade italienne - 17.9€

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

Le risotto à l'artichaut et stracciatella parfumée à la truffe - 21.9€

Parfumé à l'huile de truffe blanche et stracciatella

CARNE

L'incontournable escalope milanaise de veau Français - 27€

servie avec pommes grenailles

Nos délicieuses polpettes comme à Naples - 19,9€

Polpettes à la viande Française (porc et boeuf), servies avec orecchiette fraîches à la Napolitaine

Scaloppines de poulet Français au Marsala - 18,9€

PIZZAS ARTISANALES AU FEU DE BOIS

La margherita : mozzarella fior di latte – 13,5€

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

La 3 fromages : mozzarella fior di latte, emmental sélectionné par la mère Richard, et gorgonzola 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 bufala et pesto maison – 18€

La speck : mozzarella fior di latte et en sortie de four : roquette, speck, granna padano et crème de balsamique – 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 3€

DESSERTS MAISON

Le tiramisu au café - 9€

Le tiramisu à la pistache - 10€

Le fondant chocolat et caramel au beurre salé - 10€

La belle profiterole à la glace italienne - 10€

La tarte tatin aux pralines roses - 10€

L'historique île flottante aux pralines roses - 8€

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

MENU ENFANT 15€ : Jusqu'à 7 ans

Linguines à la tomate ou saucisses, sirop à l'eau et glace italienne à la vanille

Nous vous informons que la liste des allergènes est à votre disposition au bar. Moyen de paiement : CB à partir de 5€, 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

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