

BAR A SPRITZ

(20cl) 10€

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

ANTIPASTI

Notre assiette d'antipasti avec ou sans charcuterie : 13€ (1 personne)
20€ (2 personnes)

La burrata bien coulante des Pouilles 125g – 8,9€
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 « tuber aestivum » et grana padano AOP

Les véritables Carbonara - 18.5€

Pâtes fraîches, guacciale, pecorino romano et jaune d'oeuf

Alle Vongole - 23.9€

Nos fameuses linguines aux coquillages

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 gorgonzola - 18.9€

Napolitaines et stracciatella - 15€

Pâtes fraîches, sauce napolitaine et cœur de burrata

All Amatriciana - 16.5€

Pâtes fraîches, guacciale, sauce napolitaine et piment

Pesto à la pistache - 15€

Pesto à la pistache et copeaux de Grana padano

Aux asperges fraîches - 18.9€

Pâtes fraîches, crème et pointes d'asperges

Frutti di mare - 22.9€

Pâtes fraîches aux fruits de mer et bisque de homard

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- 23.9€

Servi avec frites et salade

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 - 16.9€

Salade verte, aubergines et artichauts grillés, tomates, burrata fumée, crème balsamique et copeaux de grana padano

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

CARNE

L'incontournable escalope milanaise de veau - 27€

Veau Français, servi avec pommes grenailles aux tomates

La salade César - 16.9€

Salade verte, poulet français pané aux graines, croûtons, pickles d'oignons, grana padano .

Nos délicieuses polpettes comme à Naples - 19.9€

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

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 – 16,9€

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 – 16,9€

La finocchio : mozzarella fior di latte, poivrons, saucisse au fenouil, oignons rouges et graines de fenouil – 17,9€

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

La scamorza : mozzarella fior di latte, poivrons, oignons rouges et scamorza – 16,9€

La buffalo : mozzarella fior di latte, roquette, mozzarella di bufalla et pesto à la pistache maison – 17,9€

La Speck : mozzarella fior di latte et en sortie de four : roquette, speck de montagne , grana padano et crème de balsamique – 18,9€

La Sicilienne : mozzarella fior di latte, coulis de tomate , fruits de mer et bisque de homard – 18,9€

La prosciutto di Tartuffo : mozzarella fior di latte et jambon blanc truffé en sortie de four – 17,9€

La Pistacchio : crème de pistache, mozzarella fior di latte et mortadelle – 18,9€

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, pistacchio 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

L'assiette de fromages italiens – 9€

La faisselle de la mère Richard, coulis de fruits rouges - 6 €

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 panna cotta au coulis de fruits rouges – 6.5€

La salade d'ananas et fraises à la verveine, chantilly – 8€

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 lasagnes, sirop à l'eau et glace italienne à la vanille