

BAR A SPRITZ

(20cl) 10€

Classic : Au Cinzanno, **Campari** : Au Campari, **Lover** : Campari, framboise et gingembre
Pink Hugo : fleur et baie de sureau, **limoncello Strawberry** : limoncello et fraise , **Bergamote** : à la Bergamotte, **Exotic**: aux fruits de la passion, **Calamansi et Yuzu** : coup de cœur assuré

ANTIPASTI

Notre assiette d'antipasti avec ou sans charcuterie
pour 1 ou 2 - 13€/20€



- Pinsa romana à la truffe « tuber aestivum » - 11€
- La burrata bien coulante des Pouilles 125g - 8,9€
- Crostini de taleggio - 8,9€
- Notre pâte blanche cuite au four à bois - 3€

PASTA



Nos pâtes aux truffes - 23.9€

Crème de champignons à la truffe « tuber aestivum »

Les véritables Carbonara - 18.5€

guacciale, pecorino romano et jaune d'oeuf

Alle Vongole - 23.9€

Nos fameuses linguines aux coquillages



Gratin gnocchi au gorgonzolla- 19.5€



Napolitaines et burratina - 15€

sauce napolitaine et petite burrata



Au butternut - 17 €

Crème de butternut et champignons et cèpes

Les lasagnes al forno - 19.9€

Bolognaise maison à la viande de bœuf français et porc français et stracciatella

Accompagnez vos lasagnes d'une salade verte : 3€

FRESCO



La salade César - 17.9€

Poulet français pané aux graines, pickles, grana padano



La salade italienne - 17.9€

Salade verte, aubergines et artichauts, tomates, Crostini de taleggio, crème basalmique et copeaux de grana padano

PIZZAS ARTISANALES AU FEU DE BOIS



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



La carciofini : coulis de tomate maison, artichauts, oignons rouges, huile d'olive de Sicile – 15,5€



La 3 fromages : mozzarella fior di latte, emmental sélectionné par la mère Richard, et gorgonzolla DOP – 16,9€

La romaine : emmental et jambon blanc Français – 16,9€

La Carlo : emmental, chipolatas et champignons frais – 16,9€

La napolitaine : anchois, câpres et huile d'olive AOP de Sicile – 15,9€

La thon : emmental, thon , tomates et oignons rouges - 16.9€

La diavola : emmental et saucisse piquante italienne – 16,9€

Ortaggio : crème de panais parfumée à la truffe, fontal , oignon rouge et champignon – 18,9€

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

a scamorza : mozzarella fior di latte, champignons frais , oignons rouges et scamorza – 17,9€

.a buffala : mozzarella fior di latte, roquette, mozzarella di bufalla et pesto– 17.9€

La Speck : mozzarella fior di latte et en sortie de four : roquette, speck, granna padano et crème de balsamique – 18.9€

Zucca : Crème de butternut, mozzarella fior di latte , champignons frais, oignon, buratina et noisette– 18.9€

La prosciutto di Tartuffo : mozzarella fior di latte et jambon blanc truffé en sortie de four – 17.9€

La Calzone : emmental, jambon blanc et champignons – 17.9€

La truffe : crème à la truffe « tuber aestivum » , et truffes « tuber aestivum » -20€

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€

SPECIALITES

L'osso bucco de veau aux agrumes - 27 €

Veau français, servi avec des pâtes

Tentacules de poulpe grillé - 27€

Servies avec purée de panais parfumée à la truffe

L'oreille d'éléphant de porc Français - 27€

Côte de cochon d'auvergne panée, servie avec gratin de penne.

Aubergine à la Parmigiana - 19€

Tranches d'aubergines et tomates au Parmigiano reggiano DOP et polenta

La recette du moment - 18€

A gouter sans hésitation !!

Plat végétarien

DESSERTS

L'assiette de fromages italiens – 10€
Faiselle, coulis de fruits rouges – 6€

Le tiramisu au café - 9€
Le cannollo au marron et chocolat - 10€
Le fondant chocolat, cœur de poire- 10€
La belle profiterole à la glace italienne coulis de pistache ou chocolat - 11€
L'historique île flottante aux pralines roses - 8€
La Panna cotta , coulis de fruits rouges – 7€
Café ou déca gourmand (tiramisu, glace italienne et crème chocolat) - 10€
Limoncello Gourmand (tiramisu, glace italienne et crème chocolat) - 14€

COUPES GLACEES

Coupe à la pistache (Glace italienne, chantilly et coulis et chouchou à la pistache) - 10€
Coupe Mont blanc (Glace italienne, chantilly, crème de marron et meringue) - 10€
Dame Blanche (Glace italienne, sauce chocolat maison et chantilly) – 10€
Affogato al caffè (Glace italienne et expresso de chez Voisin) - 7€

BOISSONS CHAUDES

Expresso, café allongé ou ristretto – 2,5€
Double expresso, café crème – 3,5€
Sélection de thés et infusions - 5€

MENU ENFANT 15€ : Jusqu'à 7 ans
Linguines à la tomate ou lasagnes, 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