



**INSTITUTION ITALO-LYONNAISE DEPUIS 1958**  
**CUISINE 100% FAITE MAISON. TOUT EST RÉALISÉ SUR PLACE, À BASE DE PRODUITS BRUTS.**

Chez Carlo est la première pizzeria trattoria à ouvrir à Lyon en 1958 : cette institution lyonnaise préserve son savoir-faire depuis bientôt 70 ans. Chez Carlo vous propose une cuisine maison venant tout droit d'Italie, avec des recettes authentiques et des pizzas cuites au feu de bois.

Chaque jour, les pizzaiolos et cuisiniers s'affairent en cuisine pour préparer plats, pizzas et desserts. Toutes nos viandes sont françaises. Notre carte est réalisée à partir de produits bruts.

## BAR À SPRITZ 20cl

Classic : au Cinzano	10€	Limoncello Strawberry : limoncello et fraise	10€
Campari : au Campari	10€	Bergamote : à la bergamote	10€
Lover : Campari, framboise et gingembre	10€	Exotic : au fruit de la passion	10€
Pink Hugo : fleurs et baies de sureau	10€	Calamansi et Yuzu : coup de coeur assuré !	10€

## ANTIPASTI

Notre assiette d'antipasti avec ou sans charcuterie, pour 1 ou 2 personne(s)	13€/20€
Scampi fritti de crevettes, sauce tartare	14€
Burrata bien coulante des Pouilles 🍀	8€
Arancini à l'asperge et truffe "tuber aestivum" 🍀	9€
Duo de tapenade et ricotta aux poivrons, avec pâte blanche cuite au feu de bois 🍀	9€

## PASTA

Nos pâtes à la truffe : crème de champignons à la truffe "tuber aestivum" 🍀	24€
Les véritables Carbonara: guacciale, pecorino romano, jaune d'oeuf	18€
Alle Vongole: nos linguines aux coquillages frais	24€
Gratin gnocchi à la cacio e pepe (pecorino romano et poivre) 🍀	17€
All' Arrabbiata 🍀	14€
Au pesto et grana padano DOP 🍀	15€
Aux poivrons et légumes printaniers 🍀	16€
Lasagnes al forno: bolognaise maison à la viande de boeuf et porc français	18€
+ Salade verte	+3€
Accompagnez vos pâtes ou lasagnes d'une burratina bien crémeuse	+3€



## FRESCO

Salade alto : salade, tomates, gorgonzola DOP à la noisette, croûtons, speck de montagne	16€
Salade italienne : salade, aubergines, tomates, ricotta aux poivrons, tapenade et grémolata 🍀	16€
Salade sicilienne : salade, tomates, fruits de mer frais, oignons rouges, orange	17€
Notre carpaccio de boeuf français, tranché sur place, frites et salade	18€

## PIZZAS ARTISANALES AU FEU DE BOIS

La margherita : mozzarella fior di latte 🌱	14€
La melanzana: coulis de tomate maison, aubergines grillées, huile d'olive de Sicile 🌱	15€
La 3 fromages : mozzarella fior di latte, emmental et gorgonzola DOP 🌱	16€
La romaine : emmental et jambon blanc français	16€
La Carlo : emmental, chipolatas et champignons frais	17€
La napolitaine : anchois, câpres et huile d'olive de Sicile	15€
La thon : mozzarella, thon, tomates et oignons rouges	16€
La diavola : emmental et saucisse piquante italienne	16€
La pepperoni: crème de poivrons, mozzarella fior di latte, oignons rouges, roquette et burratina🌱	18€
La 1958 : crème, emmental , St Marcellin de la mère Richard et poitrine de porc français fumée	19€
La scamorza : mozzarella fior di latte, fenouil grillé, oignons rouges et scamorza 🌱	17€
La buffalo : mozzarella fior di latte, roquette, mozzarella di bufalla et pesto 🌱	18€
La Speck : mozzarella fior di latte et en sortie de four : roquette, speck, grana padano et crème de balsamique	18€
La pistacchio: crème à la pistache, mozzarella fior di latte, oignons, chèvre et miel 🌱	18€
La prosciutto di Tartuffo : mozzarella fior di latte et jambon blanc truffé en sortie de four	17€
La Calzone : mozzarella fior di latte, jambon blanc et champignons frais	17€
La fruits de mer : mozzarella fior di latte, fruits de mer frais	17€
La truffe : crème aux champignons et à la truffe « tuber aestivum » et emmental 🌱	19€



*Nos pizzas sont réalisées avec une base de sauce tomate maison, n'hésitez pas à demander une base crème si vous le souhaitez.*

Tout supplément est facturé entre 2,5€ et 5€ (œuf 1,5€)

Accompagnez vos pizzas d'une salade verte pour 3€

## SPÉCIALITÉS

Nos polpettes comme à Naples : viande de bœuf et porc français, servies avec pâtes à la Napolitaine	18€
Tentacules de poulpe grillés : servis avec nos légumes printaniers	27€
Notre milanaise de cochon français : côte de cochon d'Auvergne panée, servie avec gratin de penne	22€
Aubergines à la Parmigiana : tranches d'aubergines et tomates au Parmigiano Reggiano DOP et polenta🌱	18€



### MENU ENFANT

Jusqu'à 7 ans : 15€

Sirop à l'eau

Linguines à la tomate  
ou lasagnes

Glace italienne à la vanille

### RECETTE DU MOMENT

18€

À goûter absolument !!

## DESSERTS MAISON

L'assiette de fromages italiens	10€
Faiselle, coulis de fruits rouges	5€
Le tiramisu au café	8€
La tarte à l'orange et Cinzano meringuée	9€
Le baba au Limoncello	9€
Le fondant au chocolat	8€
La belle profiterole à la glace italienne, sauce chocolat	9€
L'historique île flottante aux pralines roses	8€
La Panna cotta, coulis de fruits rouges	6€
Café ou déca gourmand (tiramisu, glace italienne, crème chocolat)	10€
Limoncello gourmand (tiramisu, glace italienne, crème chocolat)	14€



## COUPES GLACÉES

Coupe à la pistache: Glace italienne, chantilly, coulis pistache de chez Fabbri et chouchous à la pistache	9€
Coupe Mont blanc: Glace italienne, chantilly, crème de marrons et meringues	9€
Dame Blanche: Glace italienne, sauce chocolat, chantilly et amandes effilées	9€
La coupe fruits rouges: Glace italienne, coulis de fruits rouges, chantilly et meringues	9€
Affogato al caffè: Glace italienne et espresso 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€

