

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 sélection d'antipasti italien à partager avec ou sans charcuteries artisanales, pour 1 ou 2 personne(s)	13€/20€
Bâtonnets de polenta croustillants: mayonnaise à la truffe "tuber aestivum"	8€
Burrata crémeuse des Pouilles, filet d'huile d'olive de Sicile	8€
Arancini à la truffe d'été "tuber aestivum"	9€
Panuzzo au pesto maison : pain à pizza garni de pesto, tomates confites, roquette et speck de montagne	9€

SPÉCIALITÉS

Les polpettes comme à Naples : boulettes de bœuf et porc français, servies avec pâtes sauce Napolitaine	18€
Filet de bar rôti : servi avec polenta crémeuse et sauce gremolata	25€
L'historique Milanaise : Recette emblématique de Chez Carlo depuis plusieurs générations, veau français, servie avec des pâtes à la sauce napolitaine	27€
Parmigiana d'aubergines: Aubergines fondantes, tomates au Parmigiano Reggiano DOP et polenta	18€

PASTA

Nos emblématiques pâtes à la truffe d'été "tuber aestivum"	24€
Les véritables Carbonara : préparées selon la tradition (guanciale, pecorino et oeuf)	19€
Alle Vongole: nos linguines aux coquillages frais, ail et persil	25€
All'Arrabbiata : sauce napolitaine maison légèrement pimentée	15€
Au pesto de basilic, éclats de pistache et Grana Padano DOP	15€
Lasagnes al forno: bolognaise maison de bœuf et porc français mijotés, et gratinée au four	18€
+ Salade verte	+3€
Accompagnez vos pâtes ou lasagnes d'une burratina bien crémeuse	+3€



FRESCO

La pizzalade: petite pizza blanche au gorgonzola DOP, roquette, speck et figue accompagnée de salade verte	17€
L'italienne : burattina, aubergines grillées, poivrons, tomates, grana padano et croûtons	17€
Notre césar à l'italienne : poulet français pané aux graines, croûtons, grana padano AOP et sauce césar maison	17€
La milanaise d'aubergine : aubergine panée, coulis de tomate, stracciatella, crème balsamique et salade	16€



PIZZAS ARTISANALES AU FEU DE BOIS

La Margherita : mozzarella fior di latte 	13€
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 artisanal français	16€
La Carlo : la pizza signature de Chez Carlo à l'emmental, chipolatas et champignons frais	17€
La Napolitaine : anchois, câpres et huile d'olive de Sicile	15€
La Saumon : mozzarella fior di latte, émietté de saumon maison, tomates et oignons rouges	17€
La Diavola : mozzarella fior di latte et saucisse piquante italienne	16€
La Stracciatella : mozzarella fior di latte, roquette, stracciatella et pesto 	17€
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 Truffe : crème aux champignons et à la truffe « tuber aestivum » et emmental 	19€
La 1958: pizza en hommage à l'année d'ouverture de Chez Carlo, garnie de Saint Marcellin de la Mère Richard, poitrine fumée française, crème et emmental	19€



Depuis bientôt 70 ans, notre four à bois est allumé chaque jour. Plus qu'un mode de cuisson, c'est une tradition qui fait battre le cœur de Chez Carlo depuis 1958. Chaque pizza perpétue ce savoir-faire artisanal transmis de génération en génération

Toutes nos pizzas sont préparées avec notre sauce tomate maison. Si vous préférez une base crème, il suffit de nous le demander. Tout supplément est facturé entre 2,50 € et 5 € (œuf : 1,50 €). Accompagnez votre pizza d'une salade verte pour 3 €.



NOS GRANDS CLASSIQUES DEPUIS 1958

Pizza Carlo
Linguine alle vongole
L'historique Milanaise
Le tiramisu de Chez Carlo

MENU ENFANT

Jusqu'à 7 ans : 15€

Sirop à l'eau

Linguines à la tomate
ou petite margherita

Glace italienne à la vanille

DESSERTS MAISON ☰

Faisselle, coulis de fruit de saison	5€
Le tiramisu de Chez Carlo : notre recette historique	8€
La tarte au citron meringuée	9€
Le fondant au chocolat, coeur coulant	8€
La belle profiterole à la glace italienne, sauce chocolat	9€
L'historique île flottante aux pralines roses	8€
La Panna cotta, coulis de fruit de fruits rouges	6€
Café gourmand (tiramisu, glace italienne, crème chocolat)	10€
Limoncello gourmand (tiramisu, glace italienne, crème chocolat)	14€



COUPES GLACÉES ☰

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 aux fruits rouges, chantilly et meringues	9€
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€



Nous vous informons que la liste des allergènes est à votre disposition au bar. Photos non contractuelles.
Moyens 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.