



# CARLE<sup>DA</sup>ETTO

PIZZA E CUCINA

Da Carletto è il nostro sogno che diventa realtà.  
Dopo anni trascorsi lavorando nel mondo dell'ospitalità, decidiamo  
di aprire un locale tutto nostro, dove esprimere la nostra idea di  
ristorazione di qualità: ingredienti freschi e - quando possibile - locali,  
un ambiente arredato con cura, un servizio attento e cordiale.



# Bar e bibite

## Bibite

Acqua da 0,75	3,80
Coca cola/Coca-Cola bottiglietta di vetro 0,33	3,50
Galvanina bio arancia bionda, gassosa, limonata, te limone, te pesca, te verde	4
Succo di frutta plose bio mela, pera, pesca	4
Acqua tonica mediterranea, indian, fever tree	4
Ginger beer	4,50
Campari soda	4
Crodino	3,50
Sanbiter passionfruit, pompelmo	4

## Birre alla spina

Lager Hell da 0,3 / da 0,5	4 / 6
Bräuweise da 0,3 / da 0,5	4 / 6
Keller Bier da 0,3 / da 0,5	4,20 / 6,20
Birra artigianale Ipa Maria matta rethia da 0,3	4,50

## Birre in bottiglia

Ayiner celebrator	4,50
Rethia magnolia blanche	6
Maisel Weiss analcolica	6
Pedavena superior analcolica	4

## Amari

Bruno distilleria Pilzer	4
Kaiserforst distilleria Valentini	4
Amaro del capo riserva	4,50
Jefferson distilleria vecchio magazzino doganale	4
Liquirice distilleria Caffo	4
Limoncino distilleria Villa massa	4

## Grappe

Moscato giallo distilleria Pilzer	4,50
Invecchiata	6
Teroldego distilleria Pilzer	4,50
Ortica distilleria Pilzer	4,50
Camomilla distilleria Pilzer	4,50
Eligo tenuta Ornellaia	15
Bianca San Leonardo	10
Invecchiata San Leonardo	13

## Rum

Reserva esclusiva diplomatico	8
Xo zacapa	18

## Whisky

Vi a distilleria Punī	4,50
Triple cask PX Laphroaig	12

## Gin

Vento	10
Tanqueray ten	11
Hendrick's	10
Malfi pompelmo	10
Engine	11
Saigon Baigur	13
Ki No Bi	12
Whitley Neill Blackberry	10

## Vodka

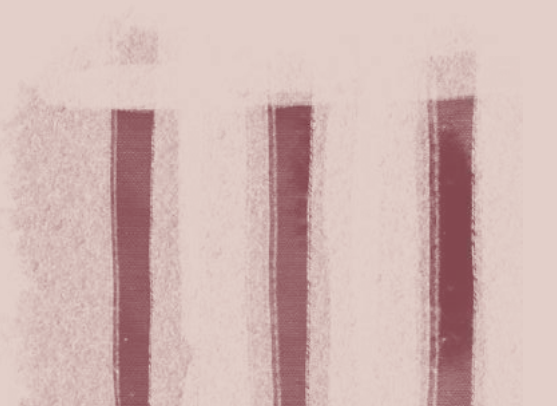
Belvedere	6
-----------	---

## Brandy

Vecchia Romagna	4
Pilzer Historiale Brandy Portegnac 13 anni	8

## Cognac

Pietre Ferrand 1840 Grand Champagne	8
-------------------------------------	---



# Pizze impasto classico

Selezioniamo con cura tutti gli ingredienti e li combiniamo tra loro in modo sorprendente. L'impasto con farine di tipo "0" tipo "1" e semola rimacinata lievitato lentamente garantisce leggerezza e digeribilità. Ecco perché una pizza Da Carletto è sempre una buona idea.

## La Valdostana

14,50

Pomodoro San Marzano Fior di latte Bio prosciutto cotto  
"alta Qualità" Fontina Aosta DOP uovo CBT olio evo  
"Préera" Bio "Maso Botes"

## La Carbonara

12

Fior di latte Bio uovo CBT Pecorino Romano guanciale  
pepe macinato olio evo "Préera" Bio "Maso Botes"

## La Gustosa

13,50

Fior di latte Bio spinacino fresco ricotta di pecora n'duja  
aglio nero olio evo "millenario" Bio presidio slow food  
"Maso Botes"

## La Fresca

14,50

Fior di latte Bio Limone di Sorrento Igp menta fresca pomodorini  
semi secchi Burratina Pugliese olio Evo "Limone" Bio "Maso Botes"

## Dall'orto

14,50

Crema di zucchine provola affumicata cardoncelli freschi peperoni  
freschi cipolle di Tropea igp caramellate spinacino fresco polvere  
di aglio nero pesto di basilico e pistacchi

## Da Carletto

14,00

Crema di zucchine Fior di latte Bio Gorgonzola Dop Soppressata  
Calabrese Dop pomodorini semi secchi olio Evo "Préera"  
Bio "Maso Botes"

## La Poesia

16,50

Pomodoro San Marzano Dop stracciatella Bio acciughe del  
Cantabrico olive taggiasche basilico fresco olio evo "millenario"  
biologico presidio slow food "Maso Botes"

## La Pizza Della Moglie

15

pomodoro San Marzano Dop fior di latte Bio olive  
taggiasche ricotta di pecora spinacino fresco Culatta olio evo  
"millenario"biologico presidio slow food "maso Botes"

## La Verace

19

Fior di Latte Bio Vongole fresche Veraci sgusciate  
Bottarga di Muggine pomodorini semi secchi olio evo  
"millenario" Bio presidio slow food "Maso Botes"



# Pizze impasto classico

## **La Margherita Dop** 9

Pomodoro San Marzano Dop fior di latte Bio basilico fresco olio evo "Preëra" Bio "Maso Botes"

## **La Bondola** 16,50

Fior di latte Bio mortadella Bologna Igp granella pistacchi di bronte Dop stracciatella Bio olio evo "Millenario" Bio "Maso Botes"

## **La Romana** 16,50

Pomodoro San Marzano dop fior di latte bio cucunci granella di cucunci acciughe del cantabrico origano siciliano olio evo "Millenario" Bio presidio slow food "Maso Botes"

## **La Tonno e Cipolle** 16,50

fior di latte Bio cipolle di Tropea Igp caramellate tonno fresco nocciole Piemonte Igp riduzione aceto di miele "maso Botes"

## **La Parmigiana** 14

Pomodoro San Marzano Dop fior di latte Bio melanzane fritte spuma di Grana Padano Dop Riserva 24 mesi basilico fresco olio evo "Preëra" Bio "Maso Botes"

## **La Delicata** 14,50

Pomodoro San Marzano Dop mozzarella di bufala Dop pomodorini semi secchi Culatta basilico fresco pesto di pistacchi e basilico

## **Bomba a mano** 16

Pomodoro San Marzano Dop fior di latte Bio peperoni freschi n'duja cipolle di Tropea Igp gorgonzola Dop peperoncino fresco olive taggiasche granella di cucunci soppressata Calabrese Dop olio evo "Preëra" Bio "Maso Botes"

## **La Prosciutto e Funghi** 13,50

Pomodoro San Marzano dop fior di latte Bio prosciutto cotto "alta qualità" cardoncelli freschi olio Evo "Prëera" Bio "Maso Botes"

## **L'Estiva** 17,50

Fior di Latte Bio tartare di Tonno Stracciatella Bio menta fresca Limone Sorrento Igp olio evo "Limone" Bio "Maso Botes"



# Antipasti

**Tartare di manzetta "Black Angus" con maionese di grana padano riserva Dop 24 mesi e tartufo estivo** 28

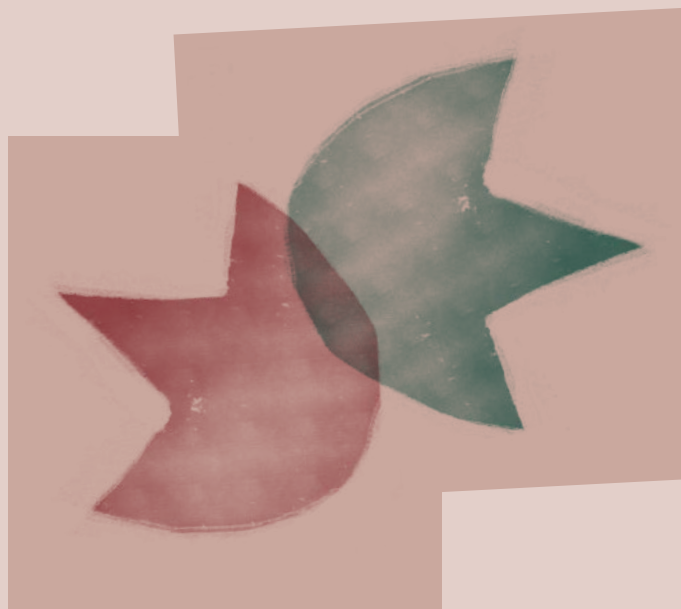
**Capasanta scottata in nido di kaTaifi con cappuccino di cavolfiore paprica affumicata e cipolla di Tropea in agrodolce** 19

**Baccala mantecato, panbrioche e scalogno caramellato con limone candito** 18

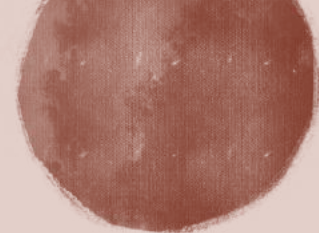
**Salmone marinato con salsa yogurt con le sue uova e barbabietola con riduzione di aceto Tosazu** 19

**Selezione di salumi con verdure croccanti in agrodolce fatte in casa** 19

**Terrina di stinco di maialino in crosta di pane e cardoncelli scottati con olio evo Preéra biologico maso botes con riduzione di peperone dolc** 19



# Pnmi



**Risotto Riserva San Massimo mantecato con  
crema di zucchini e rana pescatrice marinato  
al timo e lemongrass** 26

**Tagliolino di pasta fresca fatta in casa  
con crostacei e stracciatella** 22

**Gnocchetti di patate fatti in casa  
con vongole veraci, salsa al prezzemolo  
e bottarga di muggine** 27

**Tagliatelle fatte in casa al grano saraceno  
con ragout di coniglio al coltello, erbe  
aromatiche e nocciole Piemonte igp tostate** 17

**Spaghetto con ricci di mare e datterini  
appassiti al forno al profumo di lime** 24

**Il tortello dello chef ripieno di genovese  
d'agnello servito con burro di Normandia,  
emulsione di provola, polvere di porcini  
e cacao** 19



# Secondi

Filetto di vitellina impanato al panko con juss  
su letto di spinacino fresco scottato 24

Diaframma di manzo in cbt, crema di carote affumicate,  
patate rate arrostate e juss di vitello 28

Filettino di maialino cotto alla brace, scalogna al cartoccio,  
riduzione di Heletto cantina Garbole e chutney di rabarbaro 27

Cuberoll di tonno fresco in panura aromatica  
e caponatina di verdure e pistacchi di bronte Dop 27

La nostra Costoletta di vitello impanata,  
cotta nel burro chiarificato 22

Polpo cotto nella sua acqua laccato in padella,  
patata schiacciata e terra di olive taggiasche 28

Calamaro ripieno alla parmigiana,  
stracciatella sifonata e polvere di prezzemolo 25

Le nostre bistecche:

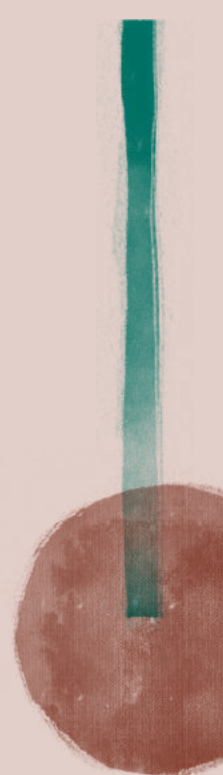
Fiorentina 7.50 all'etto

Costata 6,50 all'etto

Contorno del giorno 7

# Dessert

Dessert del giorno da 7 a 10





# Orari

<b>Lunedì</b>	<i>chiuso</i>
<b>Martedì</b>	18:30-00
<b>Mercoledì</b>	18:30-00
<b>Giovedì</b>	18:30-00
<b>Venerdì</b>	18:30-00
<b>Sabato</b>	18:30-00
<b>Domenica</b>	12-14:30 18:30-00

