



CARLE^{DA}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 0,5	2,50
Acqua da 1 litro	3,50
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
Bräuweisse 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 Punì	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

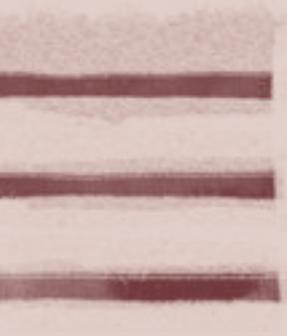
Cognac

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

12,50

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

La Carbonara

12

Fior di latte guanciale uovo scaglie di pecorino romano olio extra vergine d'oliva Biologico Maso Botes "Préera"

La Duchessa

14,50

Pomodoro San Marzano Dop bufala Dop culatta pomodorino semi secco basilico fresco spuma di Grana Padano Riserva 24 mesi pesto di basilico

La salsiccia e friarielli

13,50

fior di latte Bio Provola affumicata friarielli salsiccia macelleria Bertoldi polvere di aglio nero peperone crusco olio evo "millenario" biologico presidio slow food "Maso Botes"

Dall'orto

13,50

Pomodoro San Marzano Dop Provola affumicata champignon freschi peperoni freschi cipolle rosse caramellate pomodorino semi secco pesto di basilico

Da Pungente

13,50

Pomodoro San Marzano dop fior di latte bio n'duja sopressata calabrese dop peperone crusco olio evo "Préera" Bio gru "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 Rustica

12,50

Fior di late Bio salsiccia "Macelleria Bertoldi" gorgonzola peperoni freschi gocce di peperone n'duja olio evo "Préera" biologico "Maso Botes"

La Saporita

12,50

Fior di Latte blu di capra crema di zucca noci speck



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	12,50
Pomodoro San Marzano dop fior di latte bio melanzane fritte spuma di Grana Padano Dop 24 mesi basilico fresco olio evo "Millenario" biologico presidio slow food "Maso Botess"	
La Norvegese	17,50
Fior di Latte salmone marinato dallo chef stracciatella Bio granella di pistacchi di bronte zest di limone olio evo "Limone" biologico "Maso Botes"	
Bomba a mano	14,50
Pomodoro San Marzano Dop Bufala Dop peperoni freschi 'duja cipolle rosse gorgonzola Dop peperoncino fresco olive taggiasche granella di cucunci soppressata Calabrese Dop olio evo "Preëra" Bio "Maso Botes"	
L'Autunnale	13
Pomodoro San Marzano Dop Fior di latte champignon freschi Fontina Aosta Dop Speck 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

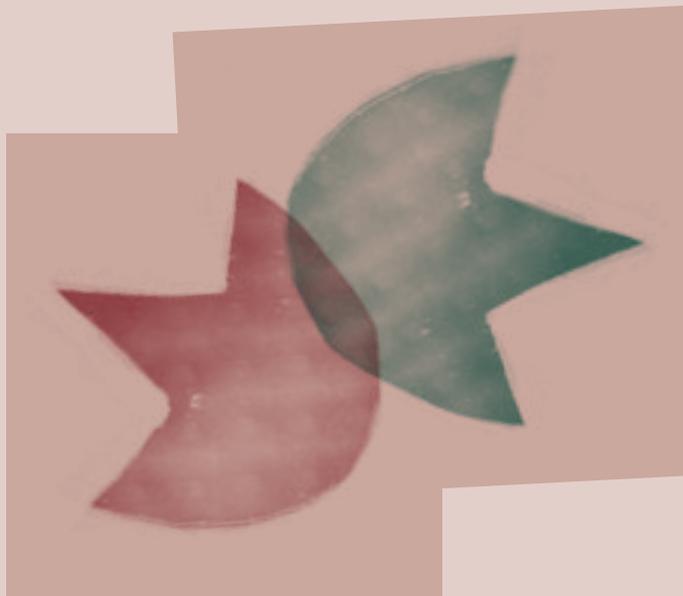
**Tartare di manzetta "Black Angus" con tartufo nero
e maionese di grana padano riserva 24 mesi** 28

**La nostra Selezione di salumi e formaggi con verdure
croccanti in agrodolce fatte in casa** 18

Vitello arrosto con crema di zucca 14

**Polpo con crema di ceci e cramble di olive
taggiasche** 19

**Salmone marinato dallo chef con panbrioche e
insalatina novella** 18



Pnmi



Spaghetti fatti in casa allo scoglio 21

Paccheri fatti in casa al ragù di coda di rospo e datterino fresco 18

Gnocchetti di patate fatti in casa con code di gambero stracciatella bio e pistacchi di bronte 19

Il tortello dello chef con ripieno di maialino con crema al blu di capra 16

Maccheroncino fatto in casa al ragù di coniglio e nocciole Piemonte igp 16

Pappardelle fatte in casa al ragù di cervo 15





Secondi

Brasato di manzo al teroldego con millefoglie di patate	21
Il nostro stinco di maialino al forno	17
La nostra frittura di mare	24
Filetto di tonno fresco con friarielli saltati	24
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
La nostra costata di scottona iberica (min 600gr)	6,50 all'etto
La nostra Fiorentina di scottona iberica (min 900gr)	7.50 all'etto
Contorno del giorno	7

Dessert

Dessert del giorno	da 7 a 10
--------------------	-----------





Orari

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

