



# OSTERIA DA CARLO

*Abbandonati al piacere di farti coccolare...*

*« Il servizio é adeguato al nostro modo, le ordinazioni vengono servite in modo soft e senza troppa fretta, per aiutare i commensali a concedersi il giusto relax e la degustazione delle creazioni dello Chef Carlo. »*



*Abandonnez-vous au plaisir de vous faire chouchouter...*

*« Le service est adapté à notre savoir faire, les commandes sont servies dans une ambiance courtoise et détendue pour permettre à notre clientèle de savourer les créations du Chef Carlo. »*

# *Antipasti di mare crudi*

## *Raw seafood starters*

### **Ostrica Gillardeau N.3**

*Gillardeau Oyster No. 3*

*€ 5 cad*

### **Ostrica Fine de Claire N.2**

*Fine de Claire Oyster No. 2*

*€ 4 cad*

### **Gambero rosso di Mazzara del Vallo (Sicilia)**

*Red Prawn from Mazzara del Vallo (Sicily)*

*€ 9 cad*

### **Gambero viola di Sanremo**

*Purple Prawn from Sanremo*

*€ 9 cad*

### **Scampi di Sicilia**

*Sicilian langoustines*

*€ 8 cad*

### **Crudit  di mare a discrezione dello Chef**

*Raw seafood selection at the Chef's discretion*

*€ 52*

### **Carpaccio di pesce in base alla disponibilit  del giorno**

*Fish carpaccio according to the day's availability*

*€ 22*

### **Tartare di Tonno, maionese all'aciuga del Cantabrico**

*Tuna tartare with Cantabrian anchovy mayonnaise*

*€ 19*

## *Antipasti di mare caldi*

### *Hot seafood starters*

#### **Zuppa di Cozze, Vongole veraci e bruschetteria**

*Mussel and clam soup with a selection of bruschettas*

€ 20

#### **Composizione di mare estiva**

calamari, polpo mediterraneo, seppia e mazzancolle locali

#### **Summer seafood composition**

*Mediterranean octopus, local squids, cuttlefish, and prawns*

€ 22

#### **Polpo in doppia cottura, vellutata di patate e chips croccanti**

*Octopus cooked two ways, potato velouté, and crunchy chips*

€ 22

#### **Alici fritte alla Ligure**

*Liguria-style fried anchovies*

€ 19

#### **Degustazione di antipasti dello Chef**

*Chef's appetizer tasting*

€ 28

## *Antipasti di terra*

### *Land starters*

#### **Caprese di Bufala Campana DOP, crudo di Parma, pesto di Basilico e Pomodorini Siciliani**

*Caprese with Bufala Campana PDO, basil pesto, and Sicilian cherry tomatoes*

€ 20

*Primi di mare*  
*Seafood first courses*

**Tagliolini freschi all'uovo con Scampi di Sicilia e tartufo toscano**

*Fresh egg tagliolini with Sicilian langoustines and Tuscan truffle*

€ 28

**Ravioli all' antica Sicilia, pesto di pistacchio di Bronte e crudo di  
Gamberi rosa di Santo Stefano al Mare**

*Ravioli Old Sicilian Style with Bronte pistachio, pesto and  
raw pink prawns from Santo Stefano al Mare*

€ 32

**Paccheri Cacio e Pepe alla Senese, quenelle di Gamberi rossi di  
Mazzara del Vallo (Sicilia)**

*Senese-style Cacio e Pepe Paccheri with a quenelle of red prawns  
from Mazara del Vallo (Sicily)*

€ 32

**Calamarata ai calamari locali e lime**

*Calamarata with local squids and lime*

€ 27

**Linguine all'astice**

*Linguine with lobster*

€ 35

**Linguine alle vongole veraci e Bottarga Sarda**

*Linguine with verace clams and Sardinian bottarga*

€ 28

**Busiate (tipica pasta siciliana) ai Frutti di mare**

*Busiate (traditional Sicilian pasta) with seafood*

€30

*Primi di terra*  
*Land First Courses*

**Tagliolini al burro chiarificato, Tartufo Toscano  
e colatura di Gorgonzola DOP**

*Tagliolini with clarified butter, Tuscan truffle and Gorgonzola DOP drizzle*

€32

*Secondi di pesce*  
*Fish*

**Composizione di pesce locale grigliato**

Tonno locale, gamberoni, scampi e calamari, orata e polpo

**Grilled local fish assortment**

*Local tuna, jumbo prawns, scampi and squid, sea bream, and octopus*

€ 39

**Gran fritto di pesce**

Calamari, gamberi e verdure croccanti

**Mixed fried seafood platter**

*Squids, shrimp, and crispy vegetables*

€ 34

**Pescato del giorno**

in base alla disponibilità

**Catch of the day**

*based on availability*

× 100 gr € 8

**Tonno locale con olio EVO al limone e prezzemolo**

*Local tuna with lemon-infused extra virgin olive oil and parsley*

€ 32

**Calamari locali alla piastra**

*Grilled local squids*

€ 28

**Gamberoni alla griglia**

*Grilled jumbo prawns*

€ 28

**Pesce spada locale grigliato**

*Grilled local swordfish*

€ 33

**Filetto di pescato locale all'isolana**

pomodoro siciliano, olive taggiasche e Caprese di Pantelleria

**Fillet of local catch Island style**

*Sicilian tomato, Taggiasca olives, and Caprese from Pantelleria*

€ 34

*La nostra carne*

*Our meat*

**Filetto di vitello in salsa di Parmigiano o pepe verde**

*Veal fillet with Parmesan or green pepper sauce*

€ 38

*Contorni*  
*Side dishes*

€ 6

**Patate al forno**

*Baked potatoes*

**Patate fritte**

*French fries*

**Insalata mista**

*Mixed salad*

**Caponata di verdure**

*Vegetables Caponata*

*Menu bambini*  
*Kid's Menu*

**Penne in bianco o al pomodoro**

*Penne with butter or tomato sauce*

€ 14

**Bocconcini di pollo e patatine**

*Nuggets and French fries*

€ 14

## *Desserts*

### *Desserts*

#### **Tiramisù**

€ 9

#### **Sorbetto al limone**

*Lemon Sorbet*

€ 6

#### **Babà**

*Typical Neapolitan pastry with rum*

€ 8

#### **Mini pastiera**

*Typical Neapolitan cake with ricotta cheese*

€ 9

#### **Cheese cake ai frutti rossi**

*Red berry cheesecake*

€ 9

#### **Delizia al limone**

*Lemon delight cake*

€ 9

#### **Tronchetto al caramello**

*Caramel yule log*

€ 9

#### **Semifreddo all'amarena con croccante al cioccolato**

*Black cherry semifreddo with chocolate crunch*

€ 9



## *Aperitivo* *Apéritif*

**Spritz € 9**

Aperol, Prosecco, Soda

**La Bella Vita € 9**

Martini rosé, Prosecco, raspberry

**Bellini € 9**

Prosecco, peach

**Americano € 9**

Campari, Red Vermouth and sparkling water

**Prosecco € 9**

## *Bevande* *Boissons*

**Acqua naturale o frizzante € 2.50**

*Still or sparkling water*

**Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta € 3**

**Succo di ananas, arancia, albicocca € 3**

*Pineapple, orange, and apricot juice*

**Birra Ichnusa, Heineken € 5**

*Ichnusa Beer, Heineken*

**Vino al calice € 6**

*wine by the glass*

## *Caffetteria* *Cafetteria*

**Caffè, Deca, Orzo € 2**

**Café, Deca, Orge**

**Cappuccino € 3**

**Grappa di Amarone Barrique Gran Selezione € 16**

**Grappa Riserva Moscato Villa De Varda € 14**

**Grappa Riserva Moscato Villa De Varda € 10**

**Rhum Don Papa € 10**

**Whisky Ballantine's, J&B, Jack Daniel's € 6**

**Amari e Sambuca € 6**

*Vini bianchi*  
*white wines*

**TRENTINO ALTO ADIGE**

GRIES Gewurztraminer DOC 2022 € 42

**FRIULI**

TENUTA MACCAN Chardonnay DOC 2022 € 26

TENUTA MACCAN Sauvignon DOC 2022 € 27

**VENETO**

GERARDO CESARI Pinot Grigio DOC 2022 € 26

**TOSCANA**

CALA DEI POETI Vermentino € 28

VILLA ANTINORI Bianco IGT 2022 € 42

**PIEMONTE**

PATRIZI Gavi DOCG 2022 € 36

PRUNOTTO Langhe Arneis DOC 2022 € 55

**UMBRIA**

CASTELLO DELLA SALA San Giovanni Orvieto 2021 Antinori € 55

**CAMPANIA**

VINOSIA Falanghina Beneventano IGT 2022 € 29

**PUGLIA**

TORMARESCA Chardonnay Antinori IGT 2022 € 29

**SICILIA**

MANDRAROSSA Viognier 2022 € 29

ZABU' Grillo Antinori DOC 2022 € 30

DONNAFUGATA Anthilia DOC 2022 € 35

**BOURGOGNE**

CHARDONNAY Bourgogne "Vielles Vignes" € 45

**REGNARD**

CHABLIS Grand Regnard € 65

**COTES DE PROVENCE**

SAINTE BEATRICE Cuvée 2022 € 25

*Bollicine*  
*Bubbles*

IL ROGGIO Prosecco di Valdobbiadene DOCG BRUT € 27  
SERENA Extra Dry DOC Treviso 2019 € 30  
SERENA Rosé Brut 2019 € 32

*Vini Rosé*  
*Rosé wines*

**TOSCANA**

SANTA CRISTINA Giardino IGT 2022 € 28  
TORMARESCA Neprica rosato IGT 2022 € 28

**COTES DE PROVENCE**

SAINTE BEATRICE Cuvée 2022 € 29

*Vini Rossi*  
*Red wines*

**TRENTINO ALTO ADIGE**

PINOT NERO € 42

**VENETO**

AMARONE della Valpolicella DOCG Casato Mastino € 55

NEROPASSO IGT € 29

**TOSCANA**

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG € 130

PRIMA PIETRA IGT € 95

BROLIO Chianti Classico € 39

COLLEDILMA' Chianti classico Gran Selezione € 140

MONTEPULCIANO vino nobile DOCG 0,5lt € 42

MONTEPULCIANO vino nobile DOCG € 65

MORELLINO DI SCANSANO DOCG € 29

**PIEMONTE**

BARBERA D'ASTI DOCG € 27

BARBARESCO DOCG € 49

BAROLO DOCG € 59

**PUGLIA**

PRIMITIVO Salento IGT € 27

**SICILIA**

NERO D'AVOLA Sogno del Sud BIO € 27

**BORDEAUX**

CHATEAU DES TOURTES 2018 AOC Blaye Cotes de Bordeaux € 35

CHATEAU SURAIN Popcorn 2018 € 29

CHATEAU SURAIN New drinker sans sulfites € 30

**BOURGOGNE**

PINOT NOIR Bourgogne "Vieilles vignes" € 45

**COTES DE PROVENCE**

DOMAIN SAINT PONS € 28