



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 N.3

€ 4,5 cad

Ostrica Fine de Claire N.2

Fine de Claire Oyster No. 2

€ 4 cad

Crudit  di mare a discrezione dello Chef

Chef's Selection of Seafood Crudités

€ 58

Carpaccio di pesce in base alla disponibilit 

Fish Carpaccio, Subject to Availability

€ 23

Crudo di crostacei marinati agli agrumi e stracciatella Pugliese DOP

Raw Crustaceans Marinated in Citrus with Puglian Stracciatella DOP

€ 39

Antipasti di mare caldi

Hot Seafood Starters

Sauté ai frutti di mare con bruschette

Sautéed Seafood with Bruschetta

€ 19

Padella del Pescatore

Calamari, Vongole, Gamberoni, Scampi, Cozze, Mazzancolle, Bruschetteria

Fisherman's Pan

Calamari, Clams, King Prawns, Scampi, Mussels, Mediterranean Prawns, Bruschetta

€ 18

Polpo in doppia cottura su crema di patata e chip croccante

Double-Cooked Octopus on Potato Cream with Crispy Chips

€ 20

Insalata di mare fresca

Fresh Seafood Salad

€ 20

Antipasti di terra

Land Starters

Caprese di Bufala Campana DOP e Pomodorini Siciliani

Caprese with Buffalo Mozzarella DOP and Sicilian Cherry Tomatoes

€ 16

Carpaccio di Vitello, Rucola, Pomodoro e Grana

Veal Carpaccio with Rocket, Tomato and Grana Cheese

€ 20

Primi di mare
Seafood First Courses

Linguine di Gragnano all'astice
Linguine di Gragnano Pasta with Lobster
€ 35

Tonnarelli freschi cacio e pepe alla Senese e crudo di scampo di Sicilia
Fresh Tonnarelli "Cacio e Pepe" (Siena Style) with Sicilian Raw Scampi
€ 33

Tagliolini freschi all'uovo con Scampi di Sicilia e tartufo toscano
Fresh Egg Tagliolini with Sicilian Scampi and Tuscan Truffle
€ 32

Linguine alle vongole veraci e Bottarga
Linguine with Clams and Bottarga
€ 28

Scialatielli napoletani ai frutti di mare
Neapolitan Scialatielli with Seafood
€ 29

Primi di terra
Land First Courses

Pici al ragu di cinta senese
Pici with Cinta Senese Ragù
€ 30

Ravioli della casa, fonduta di Parmigiano DOP 24 mesi, Burro e Salvia
Homemade Ravioli with 24-Month Aged Parmigiano DOP Fondue, Butter and Sage
€ 29

Secondi di pesce

Fish Main Courses

Composizione di pesce locale grigliato

Tonno, gamberoni, scampi e calamari, orata e polpo

Grilled Selection of Local Fish

Tuna, King Prawns, Scampi, Calamari, Sea Bream and Octopus

€ 39

Gran fritto di pesce

Calamari, gamberi e verdure croccanti

Mixed Fried Seafood

Calamari, Prawns and Crispy Vegetables

€ 36

Pescato del giorno

in base alla disponibilità

Catch of the Day

Subject to Availability

× 100 gr € 9

Per informazioni riguardanti gli allergeni, si prega di rivolgersi al personale

Pour toute information concernant les allergènes, merci de vous adresser au personnel

For any information regarding allergens, please ask our staff

Tonno scottato con olio EVO al limone e prezzemolo

Seared Tuna with Lemon Extra Virgin Olive Oil and Parsley

€ 32

Filetto di pescato alla ligure

pomodoro siciliano, olive taggiasche e Capperi di Pantelleria

Ligurian-Style Fillet of Catch of the Day

Sicilian Tomato, Taggiasca Olives and Capers of Pantelleria

€ 34

La nostra carne

Our Meat

Filetto di vitello in salsa di Parmigiano o pepe verde

Veal Fillet with Parmigiano Sauce or Green Pepper Sauce

€ 38

Per informazioni riguardanti gli allergeni, si prega di rivolgersi al personale

Pour toute information concernant les allergènes, merci de vous adresser au personnel

For any information regarding allergens, please ask our staff

Contorni
Sides
€ 6

Patate fritte
French Fries

Insalata mista
Mixed Salad

Insalata di Pomodori
Tomato Salad

Verdure grigliate
Grilled Vegetables

Menu bambini
Children's Menu

Penne in bianco o al pomodoro + 2 palline di gelato
Penne with Butter or Tomato Sauce + 2 Scoops of Ice Cream € 14

Bocconcini di pollo e patatine+ 2 palline di gelato
Chicken Bites with French Fries + 2 Scoops of Ice Cream
€ 14

Desserts

Desserts

Cantucci e Vin Santo di San Gimignano

Cantucci and Vin Santo di San Gimignano € 12

Torta della nonna

Grandmother's Tart

€ 8

Fiordilatte con Coulis alle fragole e crumble alle mandorle

Fior di Latte with Strawberry Coulis and Almond Crumble

€ 9

Tiramisù

€ 8

Sorbetto al limone / mela verde

Lemon / Green Apple Sorbet

€ 6

Panna cotta e coulis di fragole / caramello / cioccolato

Panna Cotta with Strawberry, Caramel or Chocolate Coulis

€ 8