
CARLO e TINA

O S T E R I A

“

La nostra cucina è SEMPLICE, ITALIANA e CONTEMPORANEA,
Siamo legati al TERRITORIO, alle TRADIZIONI e
alla STAGIONALITÀ

”

APERITIVI

| | |
|---|--------|
| Calice di Franciacorta Ronco Calino Brut | 9.00€ |
| Calice di Rosè Metodo Classico Delsignore Extra Brut | 9.00€ |
| Calice di Prosecco De Faveri | 7.00€ |
| AMERICANO MEDITERRANEO, chamboard, carpano, mirto | 10.00€ |
| CARLO e TINA KIR, Ratafià, Franciacorta | 10.00€ |
| EMILIAN SPRITZ, Carpano, bitter Tenace, soda, Lambrusco secco | 10.00€ |
| GIN & TONIC | 10.00€ |
| SHIRLEY TEMPLE, granatina, ginger ale (alcohol free) | 7.00 |

AL CALICE

| | |
|--|--------|
| Franciacorta Brut DOCG Ronco Calino BIO | 9.00€ |
| Metodo Classico Rosè Extra Brut DelSignore, 2019 | 9.00€ |
| Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG “G&G” De Faveri, 2021 | 7.00€ |
| Erbaluce Colline Novaresi Bianco DOC “Coste di sera dei Tabacchi” Rinaldi, 2022 | 7.00€ |
| Timorasso Colli Tortonesi “Derthona” DOC Valter Massa, 2022 | 8.00€ |
| Fiano Salento Bianco IGP “Tenuta serranova” Vallone, 2022 | 7.00€ |
| Rosato Brindisi DOP “Flaminio” - 100% Negroamaro Vallone, 2020 | 7.00€ |
| Gattinara DOCG Vegis, 2017 | 9.00€ |
| Nizza DOCG Barbera “Viti Vecchie” Gianni Doglia, 2018 | 10.00€ |

I CLASSICI DELL'OSTERIA

Tonno di coniglio, maionese all'acciuga e insalata
di stagione 15.00€
(SL,SG)

Nastrini al "plin", burro salvia e Parmigiano
Reggiano 15.00€

ANTIPASTI

Canederli al Bettelmat, brodo alla rapa rossa 15.00€

Anni 80:
insalatina di gamberi e la nostra insalata russa 15.00€
(SL,SG)

Zuppa di cipolle, fonduta di Piave Vecchio e salsa
al pepe nero 14.00€
(SG,VEG)

Animelle fritte, radicchio tardivo con vinagrette alla
mandorla e maionese alla nocciola 15.00€
(SL)

PRIMI

Cannelloni ai carciofi, e fonduta di parmigiano alla zafferano
(VEG) 16.00€

La paniscia dell'Osteria (minimo 2 persone) (SG) 16.00€

Ravioli lucchesi ai tre arrosti con cavolo nero ,
pecorino toscano e briciole di pane di segale 16.00€

La tradizionale ribollita Toscana
(VEG, SL) 15.00€

SECONDI

Medaglione di sedano rapa,
cioccolato fondente e latte di pistacchio
(VEG, SG) 15.00€

Filetto di baccalà in guazzetto, polenta ripassata al
forno
(SL) 23.00€

Guanciola di maiale brasata al nebbiolo,
purè di patate e composta di pere e senape
(SG) 23.00€

Coscia d'anatra in cassoela e purè di patate (SG) 23.00€

FORMAGGI

La nostra selezione di formaggi, vaccini, caprini, erborinati

Degustazione di tre tipi di formaggio 12.00€

Degustazione di sei tipi di formaggio 18.00€

I formaggi sono accompagnati da MIELE e CONFETTURE FATTE IN CASA

DESSERT

Crema Brulée alla zafferano e lampone 8.00€
(VEG)

Torta di mele classica e crema al gingerbread 8.00€
(VEG)

Il Tiramisù di Carlo e Tina, con cioccolato e spuma al mascarpone 8.00€
(VEG)

Coppa di gelato al fior di latte fatto in casa 5.00€
(VEG)

Coppa di sorbetto ai frutti rossi fatto in casa 5.00€
(SG,SL,VEG)

Cantucci fatti in casa e Passito 9.00€
(VEG)

VINI da FINE PASTO

| | |
|---|----------------------------|
| Passito “Bricco del Cilegio” Ice Wine Castello di Uviglie, 2014, 375 ml | 45.00€ al calice 10.00€ |
| Erbaluce di Caluso Passito Riserva DOCG “Venanzia” La Masera, 2013, 375ml | 37.00€ al calice 9.00€ |
| Moscato d’Asti DOCG “Biancospino” La Spinetta, 2020 | 27.00€ |
| Vin Santo DOC “Sant’Antimo” Altesino, 2012, 375 ml | 35.00€ al calice 9.00€ |
| Passito di Pantelleria DOP “Zighidi” Florio, 500ml | 30.00€ al calice 7.00€ |
| Marsala Superiore DOCG “Donna Franca” Riserva 15 anni Semisecco, Florio, 500ml | 62.00€ al calice 12.00€ |
| Porto Rosso Late Bottled Vintage Sandeman, 2013 | 37.00€ al calice 8.00€ |
| Porto Bianco Sandeman, | 28.00€ 6.00€ |
| Sauternes Château Les Justices, 2015 | 72.00€ al calice 14.00€ |

LA NOSTRA STORIA

CARLO e MARTINA,
lui toscano lei di Briga Novarese si incontrano nel 2015 ad Alma,
la scuola di cucina di Gualtiero Marchesi.

Dopo essersi diplomati fanno esperienza in ristoranti di alto livello
fino a quando decidono che è arrivato il momento
di portare in tavola le proprie idee con un nuovo progetto:
la loro OSTERIA.

Ognuno porta le tradizioni della propria terra,
Toscana e Piemonte,
con l'idea di fare una cucina semplice e curata dove le materie
prime di qualità sono protagoniste.

Qui in base agli ingredienti stagionali che la natura offre
Carlo e Martina si impegnano a fare tutto rigorosamente in casa,
dal pane, alla pasta ai dolci,
per offrire ai loro ospiti
piatti freschi e genuini e farli sentire a casa.

- Caro Ospite, in caso di allergie e/o intolleranze alimentari può chiedere informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarLa nel migliore dei modi.
- Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza.
- SL senza lattosio, SG senza glutine, VEG vegetariano