

CARLO e TINA

O S T E R I A

La nostra cucina è semplice, italiana e contemporanea. Siamo legati alla tradizione, al territorio e alle stagioni...

APERITIVI

- Calice di FRANCIACORTA Ronco Calino Brut 8.00€
- Calice di PROSECCO De Faveri 6.00€
- L'ITALIANO, rivisitazione di un classico aperitivo italiano, vermuth Vandalo, bitter Tenace, soda e profumo di liquirizia 8.00€
- SUMMER KIR, Chambord, Franciacorta 8.00€
- IL PROVENZALE, drink alcolico a base di limone, lavanda, ribes e fiori di tarassaco, fresco e dissetante 10.00€
- BLOODY MARY, Pomodoro condito, Vodka 8.00€
- GIN & TONIC 10.00€
- SHIRLEY TEMPLE, granatina, ginger ale (alcohol free) 6.00€

I CLASSICI DELL'OSTERIA

- Tonno di coniglio, maionese all'acciuga e insalata di stagione 13.00€
- Nastrini al "plin", burro salvia e parmigiano reggiano 15.00€

ANTIPASTI

- Magatello di manzo marinato, uva, fichi, vinagrette al marsala e scaglie di Monte 27 13.00€
- Cipolla bionda gratinata alla nocciola, salsa verde e vellutata di cipolla 12.00€
- Tortino di patate e funghi cardoncelli, salsa al parmigiano e polvere di porcini 13.00€
- Insalata tiepida di nervetti, verdure di stagione e crema di peperoni 10.00€

PRIMI

- Gnocchi di castagne ripieni di fonduta di castelmagno, burro e crudo della Val Vigizzo 14.00€
- Risotto "in cagnone", con burro acido, toma della valsesia e polvere di salvia, minimo per due persone 16.00€
- Ravioli alla Norma, ripieni di melanzane, pomodoro e ricotta salata 14.00€

- Zuppetta di fave e cicoria, maltagliati e briciole di salsiccia arrostita 14.00€

SECONDI

- Il tapulone della tradizione con polenta alla piastra 18.00€
- Trippa alla milanese con fagioli cannellini, parmigiano e pancetta 15.00€
- Scamone di fassona piemontese alla griglia con patate arrosto, cicoria ripassata e maionese alla senape 20.00€
- Fritto di lago -trout, trota salmonata, lavarello, persico, salmerino) e verdure in carpione 20.00€

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

- Tartufo al cioccolato fondente ripieno all'albicocca e rosmarino, servito con salsa alle mandorle 8.00€
- Castagnaccio, mousse di ricotta di capra, nocciole sabbiate al rosmarino e miele di spiaggia 7.00€
- Il Tiramisù di Carlo e Tina, con cioccolato e spuma al mascarpone 7.00€
- Crostata di zucca accompagnata da crema inglese montata 7.00€
- Coppa di gelato o sorbetto fatto in casa 5.00€
- Cantucci fatti in casa e Passito 9.00€

SEGUICI SU:



Carlo e Tina



carlo_e_tina