
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 “Bianco” Le Piane, 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

Magatello di vitello e salsa tonnata all'antica 15.00€
(SL)

Baccalà mantecato, polenta e insalata di puntarelle 15.00€
(SL,SG)

Zuppa di cipolle, fonduta di Piave Vecchio e salsa
allo zafferano 14.00€
(SG,VEG)

"Batsoà"
nervetti fritti, radicchio tardivo, topinambur e
nocciole 14.00€
(SL)

PRIMI

“Il Cannellone come un pizzocchero”:
cannelloni di grano saraceno, patate, verza e casera
(VEG) 16.00€

Risotto alla nocciola, gorgonzola dolce e erbe di
montagna (minimo 2 persone) (VEG, SG) 16.00€

Ravioli di lenticchie, verza e briciole di cotechino
(SL) 15.00€

Passatelli di castagne, brodo di carne ai funghi e
verdure autunnali (SL) 15.00€

SECONDI

Medaglione di cavolfiore gratinato,
ricotta affumicata, crema di castagne e rosmarino
(VEG) 16.00€

Pavè di seppia fritti, gamberi in tempura al nero,
bietoline e maionese all'aglio nero
(SL) 23.00€

Guanciola di maiale brasata al nebbiolo, terrina di
mele e patate, senape all'antica
(SL, SG) 23.00€

Quaglia farcita arrosto, il suo fondo, purè di zucca e
polvere di caffè (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

Crostatina di zucca, cagliata di panna e amaretto (VEG) 8.00€

Madeleine alla vaniglia sfornate al momento, crema montata al tè nero (15 minuti di attesa) (VEG) 9.00€

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

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

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

Cantucci fatti in casa e Passito (VEG) 9.00€

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