
CARLO^e TINA

O S T E R I A

MENÙ

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

I Classici dell'Osteria

Tonno di coniglio, maionese all'acciuga, polvere di capperi e insalatina con selezione di erbe stagionali 16

Rabbit in olive oil, salad whit aromatic herbs and anchovy mayonnaise

3 | 4 | 10

Nastrini al "plin", burro salvia e Parmigiano Reggiano, sugo d'arrosto 18

Home made beef ravioli, butter, parmigiano, sage and meat sauce

1 | 3 | 7 | 9 | 12

Guanciola di maiale brasata all'erbaluce, purè di patate e scalogni glassati 25

Braised cheek pork, mashed potatoes and shallots

7 | 9 | 12

Selezione di Formaggi 20

Cheeses selection

Antipasti

Carpaccio di barbabietola arrosto, blu di capra e nocciola 16

Roasted beetroot carpaccio, goat blue cheese, and hazelnut

7 | 8

Terrina di bollito, peperonata e insalatina di erbe 16

Beef and chicken terrine, stewed peppers and herbs salad

9 | 10 | 12

Tartare di manzo, zucchine e cetrioli marinati, salsa allo yogurt 16

Beef tartare whit marinated zucchini and cucumber, yogurt sauce

7

Primi

Ravioli di patate, bagna caoda leggera e crumble di pane di segale 18

Potato ravioli with garlic and anchovy sauce and a rye bread crumble

1 | 3 | 4 | 7 | 8

Maltagliati cotti nel siero, cozze e polvere di foglie di fico 18

Maltagliati pasta cooked in buttermilk, mussels, and fig leaf powder

1 | 3 | 7 | 14

Riso al salto alla pizzaiola, con mozzarella, acciughe terra di olive taggiashe e salsa al parmigiano 18

Pan-fried risotto pizzaiola style, whit mozzarella, anchovies, taggiasca olive crumble and parmigiano sauce

4 | 7 | 12

Secondi

Roastbeef di petto d'anatra, il suo fondo, purè di zucca e semi tostati 26

Roasted duck breast,served cold whit duck jus, pumpkin puree, and toasted seeds

7 | 9 | 12

Polpo arrosto, insalata di carote e topinambur, salsa agrodolce di carote 26

Roasted octopus, carrot and sunroot salad, sweet and sour carrot sauce

14

Funghi cardoncelli brasati, polenta al forno e parmigiano 22

Braised cardoncelli mushrooms, baked polenta, and parmigiano

7

CARLO e MARTINA,
lui toscano lei piemontese 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 a Maggiora.

Dopo sei anni si imbarcano nella ristrutturazione di una corte del
1500 ad Ameno, dove trasferire attività e casa.

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.

Tabella Allergeni

1. Cereali contenenti glutine
e prodotti derivati

2. Crostacei e prodotti a base
di crostacei e loro derivati

3. Uova e prodotti a base di uova

4. Pesce e prodotti a base di pesce

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi

6. Soia e prodotti a base di soia

7. Latte e prodotti a base di latte
(incluso lattosio)

8. Frutta a guscio

9. Sedano e prodotti a base di sedano

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base
di semi di sesamo

12. Anidride solforosa e solfiti

13. Lupini e prodotti a base di lupini

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

CARLO^e TINA

O S T E R I A

_____ **Dessert** _____

Il Tiramisù di Carlo e Tina

Tiramisù whit mascarpone foam
1 | 3 | 7

8

Quasi un Montblanc
Pannacotta affumicata,
castagne, cioccolato fondente e
meringa

Smoked panna cotta, chestnuts,
dark chocolate, and meringue
3 | 7

8

Fico “brulée”, mousse di ricotta,
miele di castagno e nocciole

Caramelized fig, ricotta mousse,
honey and hazelnuts
7 | 8

8

Coppa di gelato
Milk-flavoured ice cream
7

6

Elenco Allergeni

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi