

OSTERIA CARPINETA



A cura dello Chef Samuele Salvatori

<i>Lagunitas 35cl bottiglia</i>	€ 5.00
<i>Genger beer analcolica 33cl bottiglia</i>	€ 3.50
<i>Ichnusa cruda 33cl bottiglia</i>	€ 4.00
<i>Vino bianco frizzante alla spina 1lt</i>	€ 9.00
<i>Vino bianco frizzante alla spina 1/2lt</i>	€ 5.00
<i>Vino bianco frizzante alla spina 1/4lt</i>	€ 3.00
<i>Vino bianco fermo tenuta neri a km 0 1 lt</i>	€ 9.00
<i>Vino bianco fermo tenuta neri a km 0 1/2 lt</i>	€ 5.00
<i>Vino bianco fermo tenuta neri a km 0 1/4 lt</i>	€ 3.00
<i>Vino sangiovese della casa tenuta neri a km 0 1 lt</i>	€ 8.00
<i>Vino sangiovese della casa tenuta neri a km 0 1/2 lt</i>	€ 4.50
<i>Vino sangiovese della casa tenuta neri a km 0 1/4 lt</i>	€ 2.50
<i>Caffè</i>	€ 1.50
<i>Caffè corretto</i>	€ 2.50
<i>Sorbetto al limone</i>	€ 3.00
<i>Amari</i>	€ 3.50

BAR

Acqua minerale 0.75lt	€ 2.50
Bibite in lattina 33cl	€ 2.50
Coca cola / Fanta 33cl bottiglia vetro	€ 3.00
Coca cola 1 lt bottiglia vetro	€ 6.50
Ichnusa bionda alla spina 1lt	€ 10.00
Ichnusa bionda alla spina media 40cl	€ 4.50
Ichnusa bionda alla spina piccola 20cl	€ 2.50
Ichnusa non filtrata alla spina 1lt	€ 12.00
Ichnusa non filtrata alla spina media 40cl	€ 5.50
Ichnusa non filtrata alla spina piccola 20cl	€ 3.00
Hibu entropia 33cl bottiglia	€ 5.50
Hibu dama bianca 33cl bottiglia	€ 5.50
Moretti la rossa 33cl bottiglia	€ 4.50
Erdinger 50cl bottiglia	€ 4.00

Il Menù

Gli Antipasti

I Primi

I Secondi

I Contorni

I Dessert

Digestivi, rum e whisky

Coperto € 1.00

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio su richiesta

GLI ANTIPASTI

<i>Polentina di mais morbida con porcini, squacquerone cremoso</i>	€ 10.00
<i>Sformatino di melanzane su vellutata di taleggio Dop</i>	€ 9.00
<i>Bruciatini di pancetta dolce sfumati all'aceto bianco su insalatina riccia, pepe rosa e tozzetti di pane abbrustolito</i>	€ 8.00
<i>Bouquet di pane dorato con toma piemontese fondente e spirali di speck del Trentino</i>	€ 9.00
<i>Crostini misti di verdura, formaggi e non</i>	€ 9.00



*Tartare scottata di Gamberi argentini con lampone, essenza al bergamotto, olio Extra Vergine d'Oliva, Germogli di pisello e menta fresca**
€ 18.00

*Cubo di Tonno rosso al sesamo croccante e ristretto all'aceto nero balsamico**
€ 14.00

*Carpaccio di polipo, soncino, olive taggiasche e patate mosaico con vinaigrette al pomodoro varato**
€ 16.00

RUM

<i>Rum Dictator Colombia</i>	12 Y	€ 8.00
<i>Appleton Estate Jamaica</i>	21 Y	€ 9.00
<i>Zacapa Guatemala</i>	23 Y	€ 8.00
<i>Diplomatico Venezuela</i>	Riserva	€ 7.00

WHISKY

<i>Caol Ila</i>	12 Y	€ 8.00
<i>Oban</i>	14 Y	€ 8.00
<i>Lagavulin</i>	16 Y	€ 8.00
<i>Talisker</i>		€ 7.00

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con * sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04

I DESSERT

Venere Nera	€ 6.00
Emozione al pistacchio con cuore fondente	€ 6.00
Vento d'autunno alla nocciola	€ 6.00
Crema catalana all'arancio e rosmarino	€ 6.00
Crema mascarpone al bicchiere	€ 6.00
Zuppa inglese	€ 6.00
Coppa di yogurt greco, miele, more e mirtilli	€ 6.00
Stranavoglia al Bergamotto (o lime a seconda della disponibilità) con composta d'arancio e rum bianco	€ 6.00

I PRIMI

Pollicioni di mozzarella ai porcini dorati, con crema di Grana Padano e polvere di zafferano	€ 10.00
Gnocchetti di patate con melanzane croccante, basilico e stracciatella di bufala	€ 9.00
Mandorline di ricotta al ragù bianco di pollo e montasio	€ 9.00
Tagliatelle al ragù di manzo	€ 9.00
Ombrelli rossi al taleggio, crema di patate, finocchietto selvatico e julienne di crudo scottato	€ 10.00



Risotto vialone nano al profumo di mare*
€14.00

Passatelli al calamaro, pachino e fili di erba cipollina*
€ 12.50

Tagliolini gialli e neri con vongole
in crema di cannellini
€ 12.50

Pici toscani con cozze, seppia scottata arriciata
e concassè di pomodoro San Marzano*
€ 11.00

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con * sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04

I SECONDI

Tomahawk Irlanda alla griglia	€ 45.00 al KG
Spiedini di filetto di manzo ai ferri	€ 18.00
Finissima di vitello con bouquet di erbe aromatiche	€ 13.00
Coniglietto dell'osteria Carpineta	€ 15.00
Scortichino di manzo su misticanza, pinoli, fossa e aceto balsamico	€ 13.50
Salsicce in graticola	€ 9.00
Tagliata di manzo Danimarca	€ 18.50
Tagliata di manzo Teys Black Angus Australia	€ 26.00
Tagliata di manzo Black Angus America	€ 30.00
I nostri filetti Irlanda	
Alla Griglia	€ 21.00
Con Porcini	€ 23.00
All'Aceto balsamico	€ 23.00
Al pepe rosa o pepe verde	€ 23.00



Spiedoni di gamberoni, lime, pepe rosa e sale dolce di Cervia*
€ 15.00

Salmone profumato al timo con rucola e fiori eduli
€ 14.00

Calamari in carta gratinati al forno con pane e profumi aromatici*
€ 13.00

Zuppa di pesce e frutti di mare con crostone di pane*
€ 13.00

I CONTORNI

Spiedini di patate al forno	€ 4.50
Fricò di verdure al forno con basilico e origano	€ 5.00
Erbette saltate	€ 5.00
Broccoletto verde gratinato in salsa mornay	€ 5.00
Radicchio rosso e cipolla rossa	€ 5.00
Insalata mista di campo	€ 4.50
Verdure miste alla griglia (zucchine, melanzane, pomodori e peperoni)	€ 6.50

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con * sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04