



Pane, coperto e WIFI € 2.00

Per cominciare o per finire

Antipasto misto di Terra: carne salata, verdure fritte, salva in crosta € 12.00 (G,L)

*Antipasto misto di Acqua: ceviche di gamberi, capesanta in crosta di spezie,
salmone marinato alla rapa rossa e fingerlime € 15.00*

Frittura di pesciolini dell'Adda, ristretto di aceto di mele € 12.00 (G)

Cecina de Leon, mozzarella di bufala (L) € 15.00

Carpaccio di manzo, tatziki e scaglie di piave € 12.00

Parmigiana di zucchini, melanzane e chiodini € 12.00 (L)

*Guanciale stagionato, jamon iberico, culaccia di Bettella, salame di Varzi,
lardo di Colo...mbare e i nostri sottaceti € 12.00*

Gamberi saltati, mandorle, alghes wakame, bacon, semi di zucca e scarola € 14.00

Fasoi menaat con gamberi e calamari arrostiti € 13.00

Risotto con zucca e crema di tartufo € 12.00 (L)

I Tortelli Cremaschi € 12.00 (L,G)

Calamari di pasta Gragnano alla carbonara di mare € 13.00 (G,L)

Gnocchi di barbabietola e patate, fonduta di formaggio blu € 12.00 (L)

Branzino del mediterraneo con la panzanella cotta (G) € 19,50

Tavolozza di storione, salsa verde e pane nero € 15.00 (G)

Polpo arrostito con finocchi, patate e ceci € 15.00

Frittura di gamberi e calamaretti € 14.00 (G)

Lumache aglio, olio, prezzemolo, mele e porro con polenta quasi taragna € 14.00

Bisteccona di scottona irlandese, patate fritte e verdure grigliate € 18.00

Bollito non bollito e arrostito, salsa verde e mostarda di Luccini € 14.00

Coscetta di anatra confit con funghi chiodini e polenta abbrustolita € 14.00

Zampino di porcello e il suo ristretto al peperoncino € 13.00

Picanha di angus alla griglia € 18.00

Petto di faraona affumicata con insalata di cesare € 14.00



- Misto di formaggi, composte di frutta € 10.00*
- Taleggio della valtaleggio € 5.00*
- Blutunt (ex strachitunt) € 6.00*
- Grana padano (24 mesi) € 4.00*
- Piave vecchio € 4.00*
- Gruyere svizzero € 5.00*
- Castelmagno (Ocelli) € 6.00*
- Bagoss di Bagolino € 8.00*
- Salva cremasco (Tazzi) € 4.00*
- Gorgonzola naturale di Cameri € 5.00*
- Bucaneve di bufala (il Caseificio di Roger Massari) € 5.00*

I Dessert

- Mousse di castagne con salsa di cachi € 6.00 (L)*
- Fichi ammorbiditi nel passito, spuma di yogurt € 6.00*
- La Mela di biancaneve infusa nell'Alkermes, gelato alla cannella (L) € 6.00*
- Isola galleggiante € 6.00 (L)*
- Brownies di cioccolato, mandorle e nocciole, zabaione al marsala € 6.00 (L)*
- Gin tonic solido e sorbetto al mandarino € 6.00*
- Cialda di croccante, mousse al mascarpone e piccoli frutti € 6.00 (L.G)*
- Torta all'essenza di mandorle, granita di mandorle e cioccolato fuso € 6.00 (L.G)*
- Sorbetti di frutta (limone, mandarino, mirtillo, mela verde, pompelmo rosa) € 4.00*

Vini da Dessert al Bicchiere

- Chateau piada 1989 Barsac € 8.00*
- Muscat de Rivesaltes - Domaine Cazes € 6.00*
- Vinsanto - Pieve de Pitti € 7.00*
- Porto tawny RP 10 anos Ramos Pinto € 5.00*
- Pedro Ximenez Dulce viejo - Gracia Hnos S.A. € 6.00*
- Moscato passito - Terre da Vino € 4.00*
- Passito di Pantelleria Ben Rye - Donna fugata € 8.00*
- Merlino rosso liquoroso - Pojer & Sandri € 6.00*

Tutti i nostri prodotti possono contenere gli allergeni conosciuti e sconosciuti

Hostaria S. Carlo
dal 1961



€0.00