

RECLAME

Il nome reclame riporta agli storici spazi pubblicitari televisivi di cui il Carosello era icona indiscussa.

- | INSALATA RUSSA COME UNA CASSATA DI CORRADO ASSENZA
- | TORTA AGLI ASPARAGI
- | BACCALA’ E PATATE
- | FRITTATINA DI CIPOLLOTTI “ALLA BERGESE”
- | SEPPIA E PISELLI
- | PASTA MISTA RISORGIMENTO
Acciughe, patate e salsa Cavour
- | AGNELLO PRIMAVERA fave e menta
- | GELATO ALL’ ALLORO
- | TIRAMISU’
Tributo alla cupola Juvarriana

Il menù si intende per tutti i commensali del tavolo

75

CAROSELLO

Il carosello è un movimento di festose pietanze che apparecchia la tavola con antipasti di varia natura e predispone alla convivialità.

CAROSELLO

- | INSALATA RUSSA COME UNA CASSATA DI CORRADO ASSENZA
- | ALBESE AL SALTIMBOCCA
- | TORTA AGLI ASPARAGI
- | SPIEDINO DI LINGUA AL VERDE
- | ZUPPETTA DI COZZE, PISELLI E SPUGNOLE

Il carosello si intende per tutti i commensali del tavolo

25

ORARI DI APERTURA:

MARTEDI’ – VENERDI’	19:30 – 21:30	
SABATO	12:30 – 14:00	19:30 – 21:30
DOMENICA	12:30 – 14:00	
LUNEDI’	CHIUSO PER RIPOSO SETTIMANALE	

ALLA CARTA

ANTIPASTI

- | VITEL TONNE’
ricetta di casa Lavazza17
- | INSALATA DI MARE PRIMAVERA
seppie, calamaretti, fave e piselli18
- | CARNE CRUDA SELEZIONE “MARTINI”
senape in grani, crostini al pomodoro e salsa all’uovo17
- | INSALATA RUSSA COME UNA CASSATA...
...di Corrado Assenza16

PRIMI

- | SPAGHETTO CANOCCHIE E SCAROLA22
- | BOTTONI DI RICOTTA
prosciutto , piselli e spugnole20
- | GNOCCHETTI ALL’ASTICE
pomodoro e basilico28
- | PRINCISGRAS DI FINANZIERA
incontro tra una lasagna e una finanziaria25
- | RISOTTO ALLA “ PIEMONTESE ”
brodo di prosciutto, burro alla salvia e guancia brasata23

SECONDI

- | VITELLO SAN TONNATO 10
scamone selezione “Martini”, salsa tonnata e capperi25
- | RAZZA ALLA MUGNIAIA
con spinaci all’italiana28
- | CERNIA AL VERDE E FAGIOLINI AL PESTO28
- | COSTOLETTA DI SANATO FRITTA
salsa olandese, patate pont neuf e insalatina aromatica23 cad.
minimo due persone
- | FILETTO CON L’OSSO “ SELEZIONE MARTINI” ALLA
BRACE30
300g circa

DOLCI

- | MILLEFOGLIE AL PISTACCHIO
Coulis di lampone e ibisco12
- | TORTA DI NOCCIOLE DELLE LANGHE
Con zabaione al moscato12
- | MERINGATA FIOR DI FRAGOLA
fragole e sorbetto ai frutti rossi12
- | GIRELLA PARADISO
Pan di Spagna , crema di latte al miele e gelato alla ricotta di bufala12
- | PROFITEROLE “MIRETTI”
torre di profiterole ripieni di gianduja “Gobino” e salsa al cioccolato12