

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
- | RATATIN DI VERDURE
- | CANNOLO DI FIORE DI ZUCCA
- | FRITTATINA DI CIPOLLOTTI “ALLA BERGESE”
- | SEPPIA E PISELLI
- | PASTA MISTA *RISORGIMENTO*
Acciughe, patate e salsa Cavour
- | VENTRESCA DI TONNO ROSSO E SALSA TONNATA
- | COLLIER DI BRIOCHE E GRANITA AL LIMONE

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
- | RATATIN DI VERDURE ESTIVE
- | CROSTINO AI FINFERLI TRIFOLATI
- | ZUPPETTA DI COZZE E POMODORO

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	CHIUSO	
LUNEDI’	CHIUSO	

ALLA CARTA

ANTIPASTI

- | VITEL TONNE’
ricetta di casa Lavazza 17
- | INSALATA DI MARE ESTIVA
seppie, calamaretti, cozze e zucchine 18
- | CARNE CRUDA SELEZIONE “MARTINI”
senape in grani, crostini al pomodoro e tuorlo affumicato 17
- | CARPACCIO DI RICCIOLA AL PESTO 18
- | PLATEAU DI CRUDI DI MARE 30

PRIMI

- | PACCHERI ALLA MARINARA 25
- | BOTTONI DI RICOTTA
piselli , finferli e limone 20
- | GNOCCHETTI ALLA PESCATORA 28
- | TAGLIATELLE ALLA NERANO
vongole veraci, crema di zucchine e basilico 23
- | RISOTTO ALLA “ PIEMONTESE ”
brodo di prosciutto, burro alla salvia e guancia brasata 23

SECONDI

- | VITELLO SAN TONNATO 10
scamone selezione “Martini”, salsa tonnata e capperi 25
- | MERLUZZO “ALLA LIGURE”
salsa alle olive, pomodoro e pinoli 28
- | PESCATO AL VERDE E FAGIOLINI AL PESTO 28
- | ANATRA IN SALSA POIVRADE
scalogno e purè di patate 25
- | FILETTO CON L’OSSO “ SELEZIONE MARTINI” ALLA
BRACE 30
300g circa

DOLCI

- | MILLEFOGLIE ALLE TRE VANIGLIE E SORBETTO AL
CIOCCOLATO 12
- | TORTA DI NOCCIOLE DELLE LANGHE
Con zabaione al moscato 12
- | SBRISOLONA ALLE CILIEGIE
Crema alle mandorle e sorbetto al sambuco 12
- | INSALATA DI FRUTTA E SORBETTI
Pain perdù e frutta fresca 12
- | PROFITEROLE “MIRETTI”
*torre di profiterole ripieni di gianduja “Gobino” e
salsa al cioccolato* 12