

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
- | CROSTINO ACCIUGHE E POMODORO
- | FRITTATINA DI CIPOLLOTTI “ALLA BERGESE”
- | SPIEDINO DI SEPPIA
- | 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
- | INSALATA RUSSA COME UNA CASSATA 16

PRIMI

- | PACCHERI ALLA MARINARA 25
- | SPAGHETTI VIA DEL SALE  
*Burro acciughe e bottarga di tonno rosso* 23
- | 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 VIGNA  
*Scalogno, cugnà o e salsa all’uva fragola* 25
- | FILETTO CON L’OSSO “ SELEZIONE MARTINI” ALLA BRACE  
*300g circa* 30

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