

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
- | FOCACCIA AL MAIS E CIAUSCOLO
- | TORTA DI ZUCCA
- | CROSTINO E ACCIUGA AL VERDE
- | CODA DI ARAGOSTA RIPIENA DI ERBE
- | PORRO GRATINATO E NOCCIOLA DI LANGA
- | TUBETTI PASTIFICIO MANCINI IN ZUPPA MONFERRINA
verdure e legumi di stagione e Parmigiano Vacche Rosse
- | VENTRESCA DI TONNO ROSSO E SALSA TONNATA
- | TORTA DI MELE E GELATO ALLA CREMA

Il menù si intende per tutti i commensali del tavolo 75

CAROSELLO

Il carosello propone una sequenza di piccoli antipasti, pensati per offrire varietà di sapori e favorire la convivialità

CAROSELLO

- | INSALATA RUSSA COME UNA CASSATA DI CORRADO ASSENZA
- | FOCACCIA AL MAIS E CIAUSCOLO
- | TORTA DI ZUCCA
- | CROSTINO E ACCIUGA AL VERDE
- | CODA DI ARAGOSTA RIPIENA DI ERBE
- | PORRO GRATINATO E NOCCIOLA DI LANGA

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	

ALLA CARTA

ANTIPASTI

- | VITEL TONNE'
ricetta casa Lavazza 17
- | INSALATA DI MARE E GIARDINIERA
con seppie e calamaretti 18
- | PATATE RATTE E ANGUILLA AFFUMICATA 17
- | SPIEDI DI QUAGLIA IN CAPUNET 16
- | CARPACCIO ALLA CIPRIANI 16

PRIMI

- | PLIN RIPIENI DI CODA BRASATA 20
- | SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO E BOTTARGA 23
- | FUSILLO LUNGO ALLA SARDENAIRA 25
- | TAGLIATELLE PORRI E SALSICCIA DI BRA 22
- | RISOTTO ALLA “ PIEMONTESE ” 23
brodo di prosciutto, burro alla salvia e guancia brasata

SECONDI

- | VITELLO SAN TONNATO 10 25
scamone selezione “Martini”, salsa tonnata e capperi
- | COSTOLETTA DI ROMBO ALLA GRIGLIA 26
Salsa al vino e spinaci
- | VENTRESCA DI TONNO ROSSO 26
Cime di rapa e salsa verde
- | GUANCIA DI VITELLO ALLA DIAVOLA 25
Con purea di patate ratte
- | 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 12
Con zabaione al moscato
- | MONTE BIANCO 12
Meringa al cioccolato, crema di castagne e marron glacè
- | SPUMONE ALL’ITALIANA 12
Limone, mandarino precoce e lingua di gatto
- | PROFITEROLE “MIRETTI” 12
torre di profiterole ripieni di gianduja “Gobino” e salsa al cioccolato