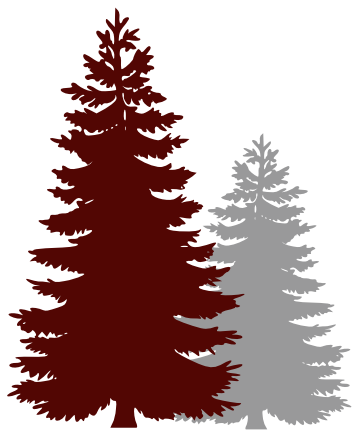




RISTORANTE SAN CARLO

MENU

Per immergervi nei sapori valtellinesi non possiamo che consigliarvi di provare i **piatti tradizionali** della nostra cucina. Gli ingredienti genuini, accuratamente selezionati, vi faranno viaggiare tra le nostre montagne, coccolati da una sensazione di appagamento, ma allo stesso tempo stuzzicati dal desiderio di proseguire nella sperimentazione.

Concedetevi un vero e proprio tuffo nella tradizione culinaria dell'Alta Valtellina.



ANTIPASTI

STARTER

TAGLIERE DI SALUMI GRAN SELEZIONE 15

"SAN CARLO" 1

servito con pane bruscato

Fiocco della Valtellina, pancetta piana valtellinese, slinzega, bresaola valtellinese e salame di cervo

(Typical raw ham, bacon, slinzega, bresaola, venison salami)

TAGLIERE DI FORMAGGI "TRE LATTI" 14

servito con confetture, miele e noci 7 8

Casera, Scimudin, Pecorino

(Cheese board with jam, honey and walnuts)

SCIATT VALTELLINESI 1 7 12 13

Frittelle di grano saraceno con cuore di Casera su letto di cicoria

(Buckwheat fritters with a Casera cheese filling served on salad)

POLPETTE DI VERZA 12

su crema di patate allo zafferano 1 3 7

(Savoy cabbage balls on saffron potato cream)

UOVO POCHÉ 62° 15

con fonduta di Scimudin, crostini di pane e tartufo 1 3 7

(62°C poached egg with Scimudin cheese fondue, toasted bread croutons, and truffle)

CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO 17

con fagiolini, pomodorini infornati e scaglie di grana 7

(Smoked beef carpaccio with green beans, oven-roasted cherry tomatoes, and Grana Padano shavings)

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

PIZZOCCHERI VALTELLINESI 1 3 7 14.5

Pasta tipica della tradizione valtellinese, preparata con farina di grano saraceno. Servita con patate, verza, formaggio Casera DOP e burro fuso

(Buckwheat tagliatelle with melted cheese, potatoes and cabbage)

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CERVO 1 3 9 12 15

(Tagliatelle with venison)

FETTUCCINA CON FUNGHI PORCINI E SALSICCIA 1 3 7 9 15

(Fettuccine with porcini mushrooms and sausages)

GNOCCO CON RADICCHIO, CREMA DI CASERA E NOCI 1 3 7 8 15

(Homemade potatoes gnocchi with radicchio, Casera cheese cream and walnuts)

MANFRIGOLE RIPIENE con bitto, bresaola, salsa mornay e noce moscata 1 3 7 16

Crespelle di grano saraceno arrotolate e farcite con formaggio bitto e bresaola

(Buckwheat crêpes stuffed with Bitto cheese and bresaola, served with Mornay sauce and a touch of nutmeg)

ZUPPA DEL GIORNO 9 10

(Soup of the day)

SECONDI PIATTI

MAIN COURSE

INVOLTINO DI POLLO AL ROSMARINO 17
con verdure grigliate di stagione 9
(Rosemary chicken roll with grilled seasonal vegetables)

GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL SASSELLA 22
con taroz 7 9 12
(Braised veal cheek with Sassella wine, served with taroz and sautéed chicory)

FILETTO DI MAIALE COTTO A BASSA 20
TEMPERATURA
con millefoglie di patate alle erbe e fondo bruno 9
(Slow-Cooked pork tenderloin with herb potato millefeuille and demi-glace)

TAGLIATA DI MANZO 24
con rucola, scaglie di grana e pomodorini 7
(Sliced beef steak with rocket salad, shaved Grana Padano, and cherry tomatoes)

COTOLETTA ALLA MILANESE 24
con patate fritte 1 3
(Milanese-style veal cutlet with French fries)

POLENTA TARAGNA 19
con spezzatino di vitello 7 9 12
(Buckwheat and cornmeal polenta with veal stew)

POLENTA TARAGNA 19
con peposo del Brunelleschi 7 9 12
(Buckwheat and cornmeal polenta with venison)

CONTORNI

SIDE DISH

VERDURE GRIGLIATE 7
(Grilled vegetables)

PATATINE FRITTE 1 5
(French fries)

INSALATA MISTA 6
(Mixed salad)

TAROZ 7 6
(Traditional dish with mashed potatoes, green beans and cheese)

MILLEFOGLIE DI PATATE 6
(Potato millefeuille)

POLENTA TARAGNA 7 5
(Buckwheat and cornmeal polenta)

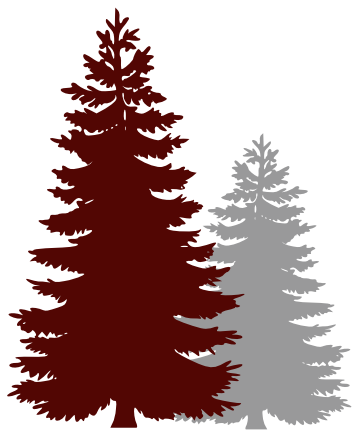
MENU BAMBINI

KIDS MENU

PASTA IN BIANCO 1 7 8
(Pasta with butter)

PASTA AL POMODORO 1 9
(Pasta with tomato sauce)

COTOLETTA PER BAMBINI 13
con patatine fritte 1 3
(Cutlet for kids with French fries)



PIZZERIA SAN CARLO

MENU

Se volete essere riscaldati dal calore di una vera **pizza napoletana** nel cuore della Valtellina, non vi resta che affidarvi alle mani del nostro pizzaiolo.

Il nostro impasto ha una lievitazione di almeno 48 ore, questo la rende molto più digeribile rispetto al normale e, insieme alla selezione di prodotti di altissima qualità, ne favorisce lo sviluppo dei sapori, rendendola soffice all'interno e fragrante all'esterno!

Il nostro pane è fatto in casa



PIZZE

MARGHERITA DELLA TRADIZIONE	17	7.5
(Pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola, pecorino romano DOP, basilico, olio EVO) (San Marzano tomato sauce, Fior di latte mozzarella, pecorino cheese, basil, EVO oil)		
MARINARA	14	9
(Pomodoro San Marzano, olive nere, capperi, acciughe, aglio, origano, olio EVO) (San Marzano tomato sauce, black olives, capers, anchovies, garlic, oregano, EVO oil)		
DIAVOLA	17	11
(Pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola, salame piccante, basilico, olio EVO) (San Marzano tomato sauce, Fior di latte mozzarella, spicy salami, basil, EVO oil)		
ORTOLANA	17	12
(Pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola, zucchine e peperoni fritti, melanzane al funghetto, olio EVO) (San Marzano tomato sauce, Fior di latte mozzarella, fried courgettes and peppers, aubergines with tomato, EVO oil)		
LA SAN CARLO	178	15
(Fior di latte di Agerola, cipolla caramellata, crema di gorgonzola, pancetta stufata alla zingara, crema di noci, olio EVO) (Fior di latte mozzarella, caramelized onion, gorgonzola blue cheese cream, bacon, walnuts cream, EVO oil)		
4 FORMAGGI	17	12
(Fior di latte e provola di Agerola, crema di gorgonzola, grana, basilico, olio EVO) (Fior di latte mozzarella, provola cheese, gorgonzola cheese cream, grana cheese, basil, EVO oil)		
AMERICA IN CAMPAGNA	17	11
(Fior di latte di Agerola, patate al forno, wurstel, olio EVO) (Fior di latte mozzarella, baked potatoes, wiener sausages, EVO oil)		
LA MONTANARA	17	14
(Provola di Agerola, salsiccia fresca kmo, funghi porcini, basilico, olio EVO) (Provola cheese, fresh sausages at kmo, porcini mushrooms, basil, EVO oil)		
CASERECCIA	17	14
(Provola di Agerola, salsiccia fresca kmo, patate al forno, olio EVO) (Provola cheese, fresh sausage at kmo, baked potatoes, EVO oil)		
CAPRICCIOSA	17	13
(Pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, olive nere, funghi porcini, carciofini, olio EVO) (San Marzano tomato sauce, Fior di latte mozzarella, ham, black olives, porcini mushrooms, artichokes, EVO oil)		
LA NERANO	17	14
(Fior di latte di Agerola, crema di zucchine, pomodorini, spolverata di pecorino, chips di zucchine, olio EVO) (Fior di latte mozzarella, courgette cream, cherry tomatoes, pecorino cheese sprinkling, courgette chips, EVO oil)		
I SAPORI DELLA VALTELLINA	17	15
(Fior di latte di Agerola, spolverata di Casera, pomodorini, bresaola, rucola, scaglie di grana, olio EVO) (Fior di latte mozzarella, Casera cheese sprinkling, cherry tomatoes, bresaola, rocket salad, grana flakes, EVO oil)		
TERRA MIA	178	14
(Fior di latte di Agerola, salsiccia fresca kmo, friarielli, crema di noci, olio EVO) (Fior di latte mozzarella, fresh sausage at kmo, broccoli rabe, walnuts cream, EVO oil)		

BEVANDE

DRINKS

ACQUA NATURALE / STILL WATER	2.5
ACQUA FRIZZANTE / SPARKLING WATER	2.5
PEPSI	3.5
COCA COLA ZERO	3.5
FANTA	3.5
SPRITE	3.5
SUCCO DI FRUTTA / JUICE	3.5

BIRRE

BEERS

MORETTI ALLA SPINA 0.2 / DRAFT BEER 0.2	3.5
MORETTI ALLA SPINA 0.4 / DRAFT BEER 0.4	5
MORETTI ROSSA 0.33	5
PANACHÈ 0.2	3.5
PANACHÈ 0.4	5
WEISS PAULANER	6

CALICE DI VINO / WINE GLASS	6
-----------------------------	---

COCKTAILS

GIN TONIC (GORDON, BEEFEATER)	10
PREMIUM GIN TONIC	14
SPRITZ (APEROL, CAMPARI)	7
LIMONCELLO SPRITZ	7
NEGRONI	11
VODKA TONIC	11

LIQUORI

AMARI E LIQUORI	6
LIMONCELLO	6
RUM HAVANA	6
GRAPPA BIANCA DI POLI	6
GRAPPA BARRIQUE ORO DI POLI	6

CAFFETTERIA

ESPRESSO	2
ESPRESSO CORRETTO	3
DECAFFEINATO	2.5
CAPPUCCINO	3
TISANA	3