



Ristorante Carletto

Menu di San Valentino

Aperitief

Prosecco of Sinaassap

Voorgerecht

-Burrata met gemarineerde aubergines

Pasta

-Tortelloni met creme van kreeft

Hoofdgerecht

-Saltimbocca alla romana

Dessert

Kleine verassing van de chef

59 euro P/P

Geserveerd per tafel



Ristorante Carletto

Antipasti / Voorgerechten

Carpaccio di manzo con pecorino 19.50

Dun gesneden rundercarpaccio, verfijnt met geraspte pecorinokaas.

Carpaccio di tonno sashimi 23.50

Delicate sashimi tonijn, geserveerd als een frisse en verfijnde carpaccio.

Cozze gratinate 19.00

In de oven gegratineerde greenshell mosselen in een knapperig jasje

Capesante con crema di finocchio salvatico 23.00

Gegratineerde Sint-Jacobsvruchten, geserveerd met een delicate crème van wilde venkel, die de frisse smaak van de zee subtiel combineert met aardse tonen van venkel.

Voorgerechten worden niet zonder hoofdgerecht geserveerd

Pasta

VG

HG

Linguine alle vongole 16.00 23.50

Klassieke linguine met verse venusschelpen een lichte, smaakvolle saus.

Linguine alla marinara 30.50

Rijkelijk gevulde pasta met een mix van vis en zeevruchten in een lichte tomatensaus.

Ristorante Carletto

Secondi piatti carne / Hoofdgerecht vlees

Tagliata di manzo alla griglia 26.00

Perfect gegrilde plakjes rundvlees, geserveerd met verse kruiden en citroen .

Ossobuco 29.50

Traditioneel gestoofde kalfsschenkel met een rijke saus, een klassieker uit de Italiaanse keuken.

Braciola di vitello alla griglia 34.50

Gegrilde tomahawk van kalf, mals en vol van smaak.

Secondi piatti pesce / Hoofdgerecht vis

Grigliata di pesce 39.00

Een gevarieerde selectie van gegrilde visfilet, zorgvuldig bereid voor een authentieke smaak.

Scampi Carletto 28.50

Sappige scampi's in een huisgemaakte saus, vernoemd naar onze chef.

Gamberoni all' aglio 30.50

Gamba's gegrild en op smaak gebracht met verse knoflooksaus.

Filetti di spigola alla pizzaiola o alla griglia 28.50

Zeebaarsfilet, geserveerd à la pizzaiola of van de grill.

Suggestie's

Antipasti / Voorgerechten

Carpaccio di renna con crema al tartufo **24.50**

Fijngesneden carpaccio van hert, verfijnd met een rijke en romige truffelcrème, een perfecte harmonie van de volle wildsmaak met de intense, aardse geur van truffel.

Pasta

VG

HG

Tortelloni al tartufo **19.00** **25.00**

Ambachtelijke tortelloni gevuld met een fluweelzachte vulling van truffel, overgoten met een romige truffelsaus en bospaddestoelen, afgewerkt met vers geraspte Parmezaanse kaas.

Tortelloni con scampi **21.50** **25.00**

Luxe tortelloni gevuld met een bereiding van zalm, geserveerd met een lichte bisque van schaaldieren en een vleugje citroen voor een subtiele frisheid.

Penne con pancetta e mozzarella di bufala **18.00**

Penne met krokante pancetta en fluweelzachte buffelmozzarella, afgewerkt met een vleugje verse basilicum.

Secondi piatti

Bistecca ai funghi di bosco con salsa tartufata **27.50**

Perfect gegrilde tournedos geserveerd met een rijke saus van wilde paddenstoelen en truffel, vergezeld van boterzachte seizoensgroenten.

Filetto di dorade royale al vino bianco **27.00**

Filet van dorade royale bereid in een delicate wittewijnsaus, geserveerd met een vleugje citroen en verse kruiden.

Filetto di spigola con olive e capperi **28.50**

Malse zeebaarsfilet gecombineerd met een saus van sappige olijven en ziltige kappertjes.