

Ristorante Carletto

Suggesties

Antipasti / Voorgerechten

Antipasto di mare (min. 2 personen) **25.50 p/p**

Een mix van carpaccio, zeevruchten en schaaldieren

Pasta ripiena con asparagi **19.00**

Zacht gevulde pasta geserveerd met malse asperges, overgoten met een lichte roomsaus. Afgewerkt met versgeraspte Parmezaan en een vleugje zwarte peper voor een verfijnde, lenteachtige smaakbeleving.

Secondi piatti / Hoofgerechten

Costolette di agnello alla griglia **28.50**

Perfect gebakken lamskoteletten, afgewerkt met een vleugje rozemarijn.

Pesce spada alla griglia **29.50**

Deze vers gegrilde zwaardvis wordt met zorg bereid op de grill, waardoor de pure aroma's volledig tot hun recht komen. Mals en stevig van structuur.

Scorfano alla pizzaiola **28.50**

Mals gebakken roodbaarsfilet met een rijke saus van tomaat, knoflook, olijven en verse kruiden. Een mediterrane klassieker vol smaak, perfect in balans met de delicate structuur van de vis.

Pasta ripiena con asparagi **24.50**

Zacht gevulde pasta geserveerd met malse asperges, overgoten met een lichte roomsaus. Afgewerkt met versgeraspte Parmezaan en een vleugje zwarte peper voor een verfijnde, lenteachtige smaakbeleving.

Ristorante Carletto

Antipasti / Voorgerechten

Carpaccio di manzo con pecorino 19.50

Dun gesneden rundercarpaccio, verfijnt met geraspte pecorinokaas

Duo carpaccio di tonno e pesce spada 23.50

Fijne plakjes rauwe zwaardvis en tonijn, met zorg gesneden. Licht gemarineerd met olijfolie, citroen en verse kruiden. Afgewerkt met kappertjes, voor een frisse, verfijnde smaakcombinatie.

Carpaccio di tonno 22.00

Dun gesneden plakjes verse tonijn, op smaak gebracht met extra vierge olijfolie, citroen en een vleugje zeezout en kappertjes.

Carpaccio di pesce spada 19.50

Dun gesneden plakjes zwaardvis, licht gemarineerd in citroen en olijfolie en afgewerkt met kappertjes.

Duo cozze e capesante gratinate 21.00

Mosselen en sint-jakobsvruchten, kort gegratineerd met knoflook. Licht krokant van boven, smeugig van binnen – een warme en verfijnde zeevruchtencombinatie.

Linguine vongole 16.00

Klassieke linguine met verse venusschelpen in een lichte, smaakvolle saus.

Voorgerechten worden niet zonder hoofgerecht geserveerd.

Ristorante Carletto

Secondi piatti carne / hoofdgerecht vlees

Tagliata di manzo alla griglia 29.50

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

Osso buco 29.50

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

Saltimbocca alla Romana 27.50

Dun gesneden kalfsvlees, belegd met Parmaham en verse salie, kort gebakken in boter en afgeblust met witte wijn. Een klassiek Romeins gerecht dat smelt op de tong.

Secondi piatti pesce / hoofdgerecht vis

Scampi carletto 28.50

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

Filetto di spigola alla griglia 28.50

Vers gegrilde filet van zeebaars. Licht gekruid en afgewerkt met een vleugje citroen en olijfolie.

Gamberoni all'aglio 30.50

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

Grigliata di pesce 34.50

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

Linguine alla marinara 30.50

Linguine geserveerd met een rijkelijke mix van vis en zeevruchten in een lichte tomatensaus.

Linguine vongole 23.50

Klassieke linguine met verse venusschelpen in een lichte, smaakvolle saus.

Ristorante Carletto

Dolci / dessert

Gelato affogato 6.00

Romig vanille-ijs, overgoten met een shot espresso en San Marzano- likeur.

Tiramisù 8.00

Huisgemaakte tiramisù, gemaakt met zachte lagen van savoiardi gedoopt in koffie en amaretto, afgewisseld met een romige mascarponevulling en afgewerkt met een vleugje cacao.

Cuore di cioccolato 10.00

Een warme chocoladecake met een onweerstaanbare zachte binnenkant, geserveerd met vanille-ijs en slagroom.

Tartufo nero 9.00

Een klassieke Italiaanse ijstruffel, omhuld met een rijke laag chocolade, perfect voor liefhebbers van chocolade.

Tartufo al limoncello 11.00

Een frisse variant van ijstruffel, gevuld met citroenroomijs en een heerlijke likeur van limoncello

Gelato con liquore al pistacchio e panna 12.00

Roomijs met een heerlijke likeur van pistache, geserveerd met een royale toef slagroom.