

# Carlsberg Platz

## *I consigli della cucina*

<i>Il Pata Negra, o Jamòn iberico, il pregiato prosciutto nero spagnolo (60gr)</i>	<i>16,00</i>
<i>L'insalata di carciofi freschi soncino e pecorino romano</i>	<i>11,00</i>
<i>Il saccottino di burrata con rucola, pomodorini e focaccia calda fatta in casa</i>	<i>9,00</i>
<i>Gli gnocchi viola alla trevisana con taleggio e speck</i>	<i>12,00</i>
<i>I Ravioloni alla zucca rosolati burro e salvia Con raspadura di ricotta salata</i>	<i>11,00</i>
<i>La Bavetta Bassa di Angus, o Flank Steak, servita con patate al forno e verdure grigliate</i>	<i>22,00</i>
<i>Il diaframma di Angus, o Outside Skirt, servita con patate al forno e verdure grigliate</i>	<i>24,00</i>
<i>Lo Chateaubriand: doppio filetto di manzo cotto su pietra Cotto su pietra lavica con verdure grigliate, patate e focaccia (per due persone)</i>	<i>45,00</i>
<i>Il Tomahawk Steak di manzo Irlandese con patate al forno, verdure grigliate e focaccia (min. 1kg)</i>	<i>6,00 all'etto</i>
<i>Il filetto di manzo irlandese accompagnato con verdure Grigliate e patate al forno</i>	<i>24,00</i>

# Carlsberg Platz

## *Gli antipasti*

Il tris di bruschette "Classico" a base di pomodorini con stracciatella di burrata e crema di basilico	8,00
Il tris di bruschette "Green" a base di crema di formaggio con pomodorini, brie, zucchine melanzane e scamorza	8,00
La millefoglie di melanzane alla parmigiana	8,00
Il flan di porcini con fonduta di taleggio	8,00
La burrata affumicata servita con prosciutto crudo di Parma	12,00
La selezione di formaggi del nostro casaro accompagnato con Pere, miele d'acacia e marmellata di cipolla caramellata	10,00
La degustazione di salumi accuratamente selezionati dal salumificio "Montagna" accompagnata da gnocco fritto e giardiniera	

Piccola 8,00 / Media 12,00 / Grande 20,00

*"è più facile essere fedeli a  
un ristorante che a una donna"*

*Federico Fellini*

# Carlsberg Platz

## *I primi piatti*

Lo spaghetti ai pomodorini, basilico e stracciatella di burrata	11,00
Le pappardelle ai funghi porcini*	12,00
Lo spaghetti alla carbonara	12,00
I ravioloni di bufala e spinaci al cacio e pepe, pinoli, pomodorini e uvetta passita	11,00
I paccheri di Gragnano al fumo (panna, pomodoro, pancetta e scamorza filante)	11,00
I bucatini alla Gricia (guanciale, pecorino romano e pepe nero)	12,00

## *I nostri risotti*

Il risotto alla trevisana e scamorza	11,00
Il risotto allo zafferano e salsiccia	11,00
Il risotto alle punte d'asparagi e brie	11,00

*"uno non può pensare bene, amare bene  
Dormire bene, se non ha mangiato bene"*

*Virginia Woolf*

# Carlsberg Platz

## *I secondi di carne*

(i nostri secondi sono serviti con patate arrosto al rosmarino)

## *Le nostre tagliate*

La tagliata di Angus con miele e pepe	17,00
La tagliata di Angus con rucola e grana	17,00
La tagliata di Angus con porcini* saltati	18,00
La tagliata di Angus con carciofi freschi saltati e grana	18,00

## *I nostri filetti*

Il filetto di Angus alla pietra lavica	20,00
Il filetto di Angus con porcini* e gorgonzola	22,00
Il filetto di Angus alla Maitre d'Hotel	21,00
Il filetto di Angus sfumato al vino Porto con corona di bacon croccante	23,00

*"le ricette di cucina sono un bene universale  
estremamente democratico, un tesoro che appartiene a tutti  
e che come le sette note può essere combinato  
in migliaia di modi e diventare personale, a volte unico."*

*Paola Maugeri*

# Carlsberg Platz

## *I nostri tagli di carne*

*(contornate a richiesta da patate al forno e verdure alla griglia)*

Il roast chicken: petto di pollo alla griglia	14,00
La nostra orecchia d'elefante alla milanese (rucola e pomodorini)	20,00
La nostra orecchia d'elefante alla valdostana (cotto e fontina)	22,00
La costata di manzo all'antica (500 Gr.)	20,00
La Fiorentina di Scottona prussiana (1 Kg.)	55,00
La tartare di manzo battuta al coltello	18,00

## *I nostri piatti unici*

Il classico risotto alla milanese con ossobuco	25,00
Il classico risotto allo zafferano con l'orecchia d'elefante	25,00

*"L'unico momento in cui si dovrebbe mangiare*

*Cibo dietetico è mentre stai aspettando che la bistecca si cuocia"*

*Julia Child*

# Carlsberg Platz

## *I nostri piatti di pesce*

Il risotto al nero di seppia con cappello di tartare di salmone	13,00
Gli spaghetti alle vongole veraci	12,00
Il branzino fresco alla griglia	17,00
La tagliata di salmone fresco in crosta di sesamo nero con mosaico di verdure	17,00
La tartare di salmone norvegese con avocado e salsa di soia su letto di riso nero al cardamomo	14,00

## *I nostri piatti vegetariani*

Il trofeo di verdure con tomino cotto su pietra lavica	12,00
La grigliata dell'orto con provola di bufala alla pietra lavica	12,00

## *Le insalatone*

*(tutte a base di misticanza)*

La Caesar Salad: iceberg, pollo, salsa dressing e grana	12,00
La fresca: pomodori, zucchine, tonno e burrata	10,00
La greca: pomodori, olive nere, uova, tonno, cipolla, acciughe	10,00
La malibù: pomodori, gamberetti, mais, surimi e kiwi	10,00
La contadina: pomodori, pere, brie, noci e miele	10,00
La boscaiola: pomodori, carote, bresaola e scaglie di grana	10,00

# Carlsberg Platz

## Gli hamburger

(tutti i nostri hamburger sono serviti con pane al sesamo e cestino di patatine fritte\*)

CHEESEBURGER: (Hamburger di manzo*, cheddar, bacon)	300gr	14,00
	Double 600gr	20,00
BBQ BURGER: (Hamburger di manzo*, cipolla stufata mozzarella, peperoni e salsa bbq)	300gr	14,00
	Double 600gr	20,00
ITALIAN BURGER: (Hamburger di manzo*, insalata, pomodori, bufala e salsa cocktail)	300gr	14,00
	Double 600gr	20,00
BISMARCK BURGER: (Hamburger* di manzo, uovo in camicia e cheddar)	300gr	14,00
	Double 600gr	20,00
NEW YORK BURGER: (Hamburger di manzo*, insalata, cetrioli, cipolla, pomodori, maionese e ketchup)	300gr	14,00
	Double 600gr	20,00

## Fries

Le patatine fritte*	3,50
Le crocchette di patate*	3,50
Le olive all'ascolana*	4,00
Le mozzarelline panate*	3,50
Le onion rings*	4,00

# Carlsberg Platz

## Le pizze ed i pizzini

	Pizzino	Pizza
Focaccia semplice al rosmarino		4,00
Focaccia semplice con affettati		7,00
Marinara: (pomodoro, aglio, origano)	3,50	4,50
Siciliana: (pomodoro, olive, origano, acciughe, capperi)	5,00	6,00
Margherita: (pomodoro, mozzarella, basilico)	5,00	6,00
Napoli: (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)	5,50	6,50
Pugliese: (pomodoro, mozzarella, cipolla, origano)	5,50	6,50
Biancaneve: (mozzarella, ricotta)	5,50	6,50
Rucola: (pomodoro, mozzarella, rucola)	5,50	6,50
Wurstel: (pomodoro, mozzarella, wurstel)	5,50	6,50
Calzone liscio: (pomodoro, mozzarella)	6,00	7,00
Italia: (rucola, mozzarella, ricotta, pomodoro fresco)	6,00	7,00
Americana: (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine)	6,00	7,00
Rustica speck e brie	6,00	7,00
Rustica lardo e fontina	6,00	7,00
Rustica mortadella tartufata e scamorza	6,00	7,00
Zafferano: (pomodoro, mozzarella, zafferano, panna, grana)	6,00	7,00
Top: (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)	6,00	7,00
Prosciutto: (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	6,00	7,00
Quattro formaggi: (mozzarella, zola, scamorza, grana)	6,50	7,50
Carbonara: (pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo)	6,50	7,50
Crudaiola: (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, panna)	6,50	7,50
Parmigiana: (pomodoro, mozzarella, melanzane, grana)	6,50	7,50
(		
Ogni ingrediente aggiunto		1,00
Bufala o crudo di Parma		2,00
Bresaola punta d'anca		3,00

# Carlsberg Platz

## Le pizze ed i pizzini

	Pizzino	Pizza
Romana: (pomodoro, mozzarella, olive, acciughe, capperi)	6,50	7,50
Bismark: (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo)	6,50	7,50
Capricciosa: (pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi, capperi, olive, funghi)	6,50	7,50
Prosciutto e funghi: (pomodoro, mozzarella, cotto, funghi)	6,50	7,50
Quattro stagioni: (pom, mozz, cotto, funghi, caciofi, olive)	6,50	7,50
Sportiva: (pom, mozz, salame piccante, funghi, olive)	6,50	7,50
Diavola: (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	6,50	7,50
Scamorza: (pomodoro, mozzarella, scamorza, rucola)	6,50	7,50
Ortolana: (pomodoro, mozz, zucchine, melanzane, peperoni)	6,50	7,50
Calzone farcito: (pom, mozzarella, cotto, funghi, carciofi)	7,00	8,00
Bufala: (pomodoro, mozzarella, bufala, basilico)	7,00	8,00
Crudo: (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma)	7,00	8,00
Zola e speck: (pomodoro, mozzarella, zola, speck)	7,00	8,00
Zola e salsiccia: (pomodoro, mozzarella, zola, salsiccia)	7,00	8,00
Pizza della casa: (pom, mozzarella, bufala, scamorza)	7,00	8,00
Gamberetti e rucola: (pom, mozzarella, gamberetti, rucola)	7,50	8,50
Partenopea: (mozzarella, salsiccia, friarielli)	8,00	9,00
Valtellina: (mozz, bresaola, rucola, grana, pom fresco)	9,00	10,00
Paradiso: (pomodoro, burrata, pomodorini cherry, prosciutto crudo di Parma)	9,00	10,00
Ogni ingrediente aggiunto		1,00
Bufala o crudo di Parma		2,00
Bresaola punta d'anca		3,00

# Carlsberg Platz

I dolci della casa 6,00

I nostri dolci sono artigianali,  
sulla lavagnetta troverete l'elenco di quelli del giorno

## I gelati i semifreddi e la frutta

La coppa di gelato (gusti a scelta) (crema, fiordilatte, cioccolato, caffè, nocciola, fragola, limone)	5,00
La dama bianca (Gelato al fiordilatte, cioccolato fuso, panna montata)	5,50
La Venere nera (Gelato al cioccolato, cioccolato fuso, panna montata, meringhe)	5,50
Le fragole melba (Fragole fresche, gelato, crema di fragole, panna montata)	5,50
Il mangia & bevi (Macedonia fresca, gelato, crema di fragole, panna montata)	5,50
Sorbetto (al limone)	4,00
Sorbetto alcolico	5,00

## Caffetteria e liquori

Caffè / decaffeinato / orzo	1,80
Cappuccino / ginseng	2,00
Caffè corretto	2,50
Caffè shakerato	3,00
Caffè shakerato con liquore	4,00
Thè aromatizzato / tisana	2,50
Grappe / amari / digestivi	3,50
Distillati "giovani"	4,00
Liquori (Porto/Baileys ecc..)	4,00

# Carlsberg Platz

## Bibite e succhi

Acqua minerale 0,50 lt	1,60
Acqua minerale 0,75 lt	2,50
Coca Cola /Coca Cola zero /Sprite/Fanta /tonica/ lemon/ cold lemon-peach tea (33cl)	3,00
Succhi di frutta	3,00

## Distillati invecchiati

Whisky					
Jack Daniels	6,00	Cardhu	7,00	Glen Livet	7,00
Macallan	8,00	Laphroaig	9,00	Lagavulin	9,00
		Oban	9,00		
Rum					
Havana res.	5,00	Pampero anniv.	5,00	Myer's	5,00
St James	5,00	Havana 7 years	5,00	Brugal	5,00
		Zacapa 23y	8,00		
Tequila					
	Sauza gold 5,00		Jose Cuervo	5,00	
Cognac					
	Courvoiser 7,00		Martell	7,00	
Vodka					
Artic frutta	4,00	Moskowskaya	4,00	Absolut blu	4,50
Gin					
Gordon	4,00	Bombay	6,00	Tanqueray	6,00



## I VINI ROSSI DELLA LOMBARDIA

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad. %	€
Bonarda Dell'oltrepò Pavese DOC (leggermente mosso)	Az. Agricola Ghia Michele	Croatina 100%	12,5%	13,00
Rosso di Valbissera San Colombano DOC	Poderi di San Pietro	Croatina 47% Barbera 43% Uva rara 10%	13,5%	20,00
Barbera1212 Dell'oltrepò Pavese DOC	Castello di Cigognola	Barbera 100%	13,5%	22,00
Sforzato Valtellina Superiore DOCG	Az. Agricola Balgera	Nebbiolo 100% (Chiavennasca)	14,5%	55,00

## I VINI ROSSI DEL PIEMONTE

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad. %	€
Dolcetto d'Asti DOC	Cà del Grifone	Dolcetto 100%	13,0%	15,00
Barbera d'Alba DOC	Enrico Serafino	Barbera 100%	13,5%	15,00
Barbera Bricco della baretta	Cà del Grifone	Barbera 100%	13,5%	21,00
Barbera D'Alba DOC	Prunotto	Barbera 100%	13,0%	22,00
Nebbiolo DOC	Pio cesare	Nebbiolo 100%	13,5%	36,00
Barbaresco DOCG	Prunotto	Nebbiolo 100%	13,5%	50,00
Barolo DOCG	Prunotto	Nebbiolo 100%	14,0%	55,00

## I VINI ROSSI DEL FRIULI E VENETO

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad. %	€
Refosco del peduncolo rosso	Torresella	Refosco dal Peduncolo rosso	12,5%	14,00
Merlot DOC	Borgo Magredo	Merlot 100%	13,0%	18,00
Pinot Nero DOC	Borgo Magredo	Pinot Nero 100%	13,0%	18,00
Cabernet Sauvignon DOC	Borgo Magredo	Cabernet Sauvignon 100%	13,0%	18,00
Valpolicella Superiore DOC	Lavarini	corvina e corvinone65% rondinella20% molinara10%	13,0%	20,00
Valpolicella Superiore Ripasso DOC	Lavarini	Corvina 70% Rondinella 25% Molinara 5%	14,5%	25,00
Amarone della Valpolicella DOCG	Lavarini	Corvina 70% Rondinella 25% Molinara 5%	16,0%	55,00

**I VINI ROSSI DEL TRENTINO E ALTO ADIGE**

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad. %	€
Teroldego IPG	Cantina d'Isera	Teroldego 100%	12,5%	22,00
Lagrain DOC	Tramin	Lagrain 100%	13,0%	22,00
Marzemino	Cantina d'Isera	Marzemino 100%	12,5%	22,00

**I VINI ROSSI DELLA TOSCANA**

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad. %	€
Chianti classico DOCG	Vistarenni	Sangiovese 80% Cab. Sauv. 10% Merlot 10%	13,00%	17,00
Morellino di Scansano DOCG	Terenzi	Sangiovese 100%	13,5%	18,00
PEPPOLI Chianti Classico Gallo Nero DOCG	Marchesi Antinori	Sangiovese 100%	13,5%	30,00
BRUCIATO Bolgheri Superiore DOC	Marchesi Antinori	Cab. Sauv. 65,0% Merlot 20% Syrah 15%	14,0%	35,00
LE VOLTE DELL'ORNELLAIA Toscana IGT	Tenute dell'Ornella	Merlot 70% Sangiovese 15,0% Cab. Sauv. 15,0%	13,5%	35,00
Brunello di Montalcino DOCG	Famiglia Piccini	Sangiovese grosso 100%	14,0%	50,00
PIAN DELLE VIGNE Brunello di Montalcino DOCG	Marchesi Antinori	Sangiovese grosso 100%	14,0%	75,00
Lacrima di Morro D'Alba DOC BIO VEGAN	Ciù Ciù	Lacrima 100%	12,5%	18,00
BACCHUS Rosso Piceno DOP BIO VEGAN	Ciù Ciù	Montepulciano 50% Sangiovese 50%	13,5%	19,00
GOTICO Rosso Piceno Sup DOP BIO VEGAN	Ciù Ciù	Montepulciano 70% Sangiovese 30%	14,00%	22,00
Montepulciano DOC	Velenosi	Montepulciano	13,5%	18,00
TELLUS SYRAH Lazio Sirah IGP	Falesco	Syrah 100%	14,5%	21,00

**I VINI ROSSI DELLA CAMPANIA, PUGLIA, SARDEGNA E SICILIA**

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad. %	€
Irpinia Aglianico DOP	Az. Agricola Castello Antico	Aglianico 100%	13,5%	18,00
Primitivo di Manduria DOC	Vitti	Primitivo 100%	14,0%	18,00
SESSANT'ANNI Primitivo di Manduria DOC	Cantine San Marzano	Primitivo di Manduria 100%	15,0%	45,00
"F" Negroamaro Salento IGP	Cantine San Marzano	Negroamaro 100%	15,0%	45,00
Cannonau DOC	Cantina sociale del vermentino monti	Granaccia 100%	13,5%	18,00
Nero D'Avola IGT	Famiglia Piccini	Nero d'Avola 100%	13,5%	16,00
Nero D'Avola IGT	Cusumano	Nero d'Avola	14,0%	18,00

**I VINI SPUMANTI CHARMAT E CHAMPENOISE**

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad. %	€
Degagè spumante Extra Dry	Santa Margherita	Glera 100%	11,5%	18,00
Moscato D'Asti DOCG	Prunotto	Moscato bianco di Canelli 100 %	5,0%	22,00
SIOR PIERO Prosecco Sup Valdobbiadene DOCG	V8+	Glera 100%	11,5%	25,00
ALMA CUVE' Franciacorta DOCG	Bellavista	Chardonnay 80% Pinot Noir 19% Pinot Bianco 1%	12,5%	50,00
CUVE' PRESTIGE Franciacorta DOCG	Cà del Bosco	Chardonnay 70% Pinot Noir 20% Pinot Bianco 10%	12,5%	50,00
VEUVE CLICQUOT Champagne	Veuve Clicquot	Chardonnay Pinot Noir Pinot Meunier	12,0%	60,00
MOET & CHANDON Champagne	Moet & Chandon	Chardonnay Pinot Noir Pinot Meunier	12,0%	60,00

**I VINI BIANCHI E ROSÉ DEL NORD ITALIA**

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad. %	€
Gewuztraminer Trentino DOC	Cantina d'Isera	Gewuztraminer 100%	12,5%	21,00
Pinot Grigio Trentino DOC	Cantina d'Isera	Pinot Grigio 100%	12,5%	19,00
Chardonnay DOC	Torresella	Chardonnay 100%	12,5%	15,00
Sauvignon Blanc DOC	Torresella	Sauvignon Blanc 100%	12,5%	16,00
Muller Thurgau DOC (frizzante)	Santa Margherita	Muller Thurgau 100%	11,5%	17,00
Muller Thurgau Trentino DOC	Tramin	Muller Thurgau 100%	12,5%	20,00
LA BIANCA Bianco Oltrepò Pavese IGP	Castello di Cigognola	Barbera 100% vinificata in bianco	13%	18,00
Lagrain Rosè DOC	Tramin	Lagrain 100%	13%	20,00

**I VINI BIANCHI DEL CENTRO E SUD ITALIA**

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad. %	€
Falanghina DOP	Az. Agricola Castello Antico	Falanghina 100%	12,5%	18,00
Fiano DOP	Az. Agricola Castello Antico	Fiano 100%	13,0%	19,00
Greco DOP	Az. Agricola Castello Antico	Greco 100%	12,5%	20,00
EVOE Passerina DOP BIO VEGAN	Ciù Ciù	Passerina 100%	12,5%	18,00
TELLUS ORO Lazio Chardonnay IGP	Falesco	Chardonnay 85% Pinot Bianco 15%	13,0%	20,00
Vermentino di Gallura DOC	Cantine sociale del Vermentino di Monti	Vermentino 100%	12,0%	16,00

*"...poichè le parole sono come il vino:  
hanno bisogno del respiro e di tempo  
perchè il velluto della voce riveli  
il loro sapore definitivo"*

*Luis Sepúlveda*