



OSTERIA
CARLETTI

GLI ANTIPASTI

- Composizione di carciofi e gamberi marinati e scottati in padella su letto di rucola* fr.25.-
Insalata di carciofi, arance e scaglie di grana fr.17.-
Tagliere di salumi ticinesi con sottaceti fr.24.-
Terrina di foie gras preparata dal nostro Chef con marmellata di cipolle rosse di Tropea e crema al balsamico fr.29.-
Tartare di salmone di Norvegia (abbattuto, 100 gr.) e avocado con germogli e pompelmo rosa fr.24.-
Insalata mista fr.10.-
Insalata verde fr.8.-
Crema di zucca ai funghi porcini fr. 14.-
Minestrone ticinese fr.12.-

I PRIMI

- Mezze maniche di Gragnano IGP al ragù di gamberi con la loro bisque* fr.26.-
Tagliolini al pesto di rucola, pomodorini confit e burrata pugliese fr.24.-
Risotto ai mirtilli luganighetta nostrana sbriciolata e büscion fresco fr.25.-
Linguine al ragù di triglia carciofi e pomodorini fr.26.-



OSTERIA
CARLETTI

I SECONDI DI PESCE

*Sogliola del mare del nord
alla mugnaia (pulita e sfilettata al tavolo)*

fr.45.-

*Filetto di salmone norvegese
alla griglia con salsa tartare*

fr.36.-

I SECONDI DI CARNE

*Filetto di manzo (220 gr.)
alla griglia con burro alle erbe*

fr.40.-

*Filetto di manzo
con fonduta al Castelmagno DOP e carciofi fritti*

fr.45.-

*St.Galler bratwurst IGP (vitello/250 gr.)
con rösti e salsa di cipolle*

fr. 29.-

N.B.: I piatti sono serviti con una porzione di contorno a scelta tra, patatine fritte, patate al forno, verdure dello chef.



OSTERIA
CARLETTI

SPECIALITÀ DELLA CASA

*Tartare di manzo (Fassona piemontese/ 180 gr.)
preparata al tavolo
e servita con pane tostato e burro*

fr.39.-

*Il nostro leggendario
Cordon bleu
di vitello classico*

fr.42.-

N.B: I piatti sono serviti con una porzione di contorno a scelta tra, patatine fritte, patate al forno, verdure dello chef.

PER I PIÙ PICCOLI

Impanata di vitello con patatine fritte

fr.25.-

Pasta al pomodoro

fr.12.-

Pasta al burro o olio EVO

fr.10.-



OSTERIA
CARLETTI

I DESSERT

Ardesia di formaggi misti (250 gr.)

fr.29.-

*Semifreddo alla cannella
con fricassea di mele tiepide al Grand Marnier*

fr.12.-

*Meringhe con gelato vaniglia e fragole, panna montata
e cioccolato fondente*

fr.10.-

Bonnet alla piemontese

fr.9.-

Torta di nocciole con zabaione al moscato

fr.12.-

Gelati

Supplemento panna fr. 1.50

Cioccolato

Caffè

Pistacchio

Fragola

Noce

Vaniglia

fr.3.50 per pallina

Sorbetti

Limone

Pompelmo rosa

Mela

Pera

Uva

fr.3.50 per pallina.-



OSTERIA
CARLETTI

Intramontabili e combinati

Noce e nocino

Pompelmo e Campari

Mela e Calvados

Pera e Williams

Uva e grappa (ev. vino rosso)

Limone e vodka

fr.9.-

Coppe gelato

Danimarca (gelato vaniglia, salsa al cioccolato e panna)

Baileys (gelato al caffè, gelato vaniglia, Baileys e panna)

Ice Coffee (gelato al caffè, espresso caldo con panna)

fr.12.-