



carpinus
ristorante

PIAZZA LUIGI SECCHI 3, 28817 MIAZZINA (VB)
TEL: +39.0323.494439

Per Iniziare...

Tartare di manzo, soffice al gorgonzola e chips di polenta
14

Vitello tonnato, uovo poché e fiori di capperi
14

Salmone marinato all'anice, insalatina invernale e rabarbaro
13

Uovo morbido, parmentier di patate, toma nostrana e
tartufo nero uncinato toscano 
11

I Primi

Gnocchetti di patate, zucca in oliocottura, cozze e bottarga di tonno
15

Ravioli ripieni di cotechino, crema di lenticchie
e riduzione di Nebbiolo
14

Risotto allo zafferano, topinambur e guanciale stagionato
(minimo 2 persone)
14

Tagliatella al pesto di cavolo nero, crumble al
parmigiano e pinoli 
13

Tutte le paste proposte sono di nostra produzione

I Secondi

Faraona ripiena di castagne, verza e prugne
19

Filetto di manzo piemontese, indivia belga brasata
e fondo all'aceto balsamico
23

Coda di rospo al burro, variazione di cavolfiore
e carciofo croccante
22

Millefoglie di zucca e sedano rapa,
blu piccante e anacardi tostati 
16

I Formaggi

Selezione di formaggi delle nostre Valli e marmellata casalinga
15

I Dolci

Tarte tatin, gelato alla cannella e Porto rosso
7

Sfoglie di cocco, cioccolato fondente al peperoncino
e frutto della passione
8

Cremoso al cioccolato bianco, cachi e meringhe
7

Tortino di ricotta e pesca, salsa inglese alla vaniglia
e nocciole sabbiate
8

In caso di intolleranze, richiedere al personale il menù con la lista degli allergeni



carpinus
ristorante

PIAZZA LUIGI SECCHI 3, 28817 MIAZZINA (VB)
TEL: +39.0323.494439

Etwas zum anfangen...

Tonno di Coniglio, lockiger Chicorée-Chicorée
und Estragon-Kordelzug

14

Terrine mit Kabeljau und Zucchini
und Paprikacreme mit Sardellensauce

14

Canederli, Wurzeln, Ziegenkäse (V)
und frischer Meerrettich

11

See-Couscous, Gemüse der Saison und gesalzene Mandeln

14

Erste Gänge

Risotto Carnaroli mit Robiolacreme, geröstete Rote Bete und Cashewnüsse 
(Mindestens 2 Personen)

15

Cappellacci gefüllt mit Kürbis im Muschel-Pilz-Eintopf

16

Tagliatella mit Schweinerippchenragout
und reifes Provolone

15

Gratinierte Lasagne mit Brokkoli in zwei Konsistenzen,
Stracciatella Käse, Grieben und Crusco-Pfeffer

15

Alle angebotenen Pastas sind hausgemacht

Zweite Gänge

Gebratene Entenbrust, Süßkartoffel,
Lakritze und Cracker mit gemischten Samen

20

Gebratene Tintenfischtentakel auf einem Bett aus Cannellini-Bohnen,
Oliven und gelben Datteltomaten

20

Schweinefilet nach Wellington-Art, Rosenkohl,
Gebackene Fenchel, Portwein-Reduktion

17

Gefüllte Artischocken, Käse und Pfeffersauce,
knusprige Schwarzwurzeln 

15

Käse

Käsesorten aus unseren Tälern mit hausgemachte Marmelade

15

Desserts

Blätterteigplättchen, Haselnuss, Mascarpone, Kaffeesauce

8

Weiche Torte mit dunkler Schokolade, Birnen, Pekannüssen, Muskatwein

8

Ananas-Carpaccio, Zitronensorbet und Minzgelee

7

Weißer Schokoladencreme, Mango und Ingwersuppe

8

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten fragen Sie das Personal nach dem Menü mit der Liste der Allergene



carpinus
ristorante

PIAZZA LUIGI SECCHI 3, 28817 MIAZZINA (VB)
TEL: +39.0323.494439

Something to start with...

Tonno di Coniglio, curly endive, puntarelle and tarragon coulis
14

Terrine of cod, courgettes
and cream of peppers with anchovy sauce
14

Canederli , roots, goat cheese and fresh horseradish 
11

Lake couscous, seasonal vegetables and salted almonds
14

First courses

Risotto Carnaroli creamed with robiola cheese,
beetroot and toasted cashews (V)
(minimum 2 people)
15

Pumpkin-stuffed ravioli in a clam and mushroom stew
16

Tagliatella with pork rib ragout and aged provolone
15

Lasagnetta with broccoli,
Stracciatella cheese, cracklings and crusco pepper
15

All the proposed pastas are homemade

Second courses

Duck breast, sweet potato, licorice and mixed seed crackers
20

Roasted octopus tentacle, cannellini beans cream,
olive powder and dried yellow datterini tomatoes
20

Pork fillet Wellington style, Brussels sprouts,
roasted fennel and port reduction
17

Stuffed artichoke, cacio e pepe sauce, crunchy scorzonera (V)
15

Cheeses

Our selection of cheeses from our Valleys with Homemade Marmalade

15

Desserts

Millefoglie, hazelnut and mascarpone cream, coffee sauce

8

Soft dark chocolate tart, pears, pecans, muscat

8

Pineapple carpaccio, lemon sorbet and mint jelly

7

White chocolate bavarois, mango and ginger soup

8

In case of food intolerances please ask the staff for the menu with the list of allergens