



Benvenuti al Ristorante Carpinus

Dove la tradizione incontra l'innovazione



Per Iniziare

*Vitello cotto al rosa, salsa tonnata
e uovo poché
14€*

*Trota salmonata marinata al gin e agrumi,
tronchetto di capra e valerianella
13€*

*Carpaccio di manzo, pesto di rucola,
pecorino allo zafferano e noci tostate *
14€*

*Uovo morbido, crema di patate e rosmarino,
porro fritto e olio evo 
11€*

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

* Se non reperibili freschi, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

I Primi

*Ravioli ripieni di amatriciana spadellati
al cacio e pepe con briciole di pane*

15€

*Risotto mantecato alla bufala,
pomodoro in due consistenze e basilico* ☞
(minimo 2 persone)

14€

*Gnocchi di patate al ragout di salsiccia e pomodori secchi
con scaglie di provolone*

14€

*Spaghettoni, coccio, datterini gialli,
broccoli e polvere di bottarga*

15€

Tutte le paste proposte sono di nostra produzione

I Secondi

*Guancia di maiale cotta a bassa temperatura con
patata schiacciata aromatizzata al burro e salvia e il suo ristretto **
17€

*Trancio di pescatrice alla Wellington,
crema di cavolfiore e finocchi gratinati*
22€

Parmigiana di melanzane scomposta ☞
15€

*Rollè di coniglio al forno, scarola con capperi,
uvetta e pinoli, salsa allo scherry*
18€

I Formaggi

*Selezione di formaggi delle nostre Valli
e marmellata casalinga di arance o peperoni rossi*

15€

I Dolci

Pastiera napoletana con gelato alla crema

8€

Rettangoli di sfoglia, crema alla nocciola e amarene

7€

Ananas, limone e menta

7€

*Mousse al cioccolato, crumble alla frutta secca,
mango e zenzero*

8€