



# *Benvenuti al Ristorante Carpinus*

Dove la tradizione incontra l'innovazione



## *I Nostri Classici*

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

*Gnocchetti allo zafferano  
e ragù di salsiccia  
14€*

*Pancia di maialino cotta a bassa temperatura  
e poi scottata, crauto verde e viola  
e salsa al miele piccante  
17€*

### *Proposta “Viaggio tra i Classici”*

Tutti i piatti della selezione “*I Nostri Classici*”, seguiti dal nostro Tiramisù al Pistacchio, al prezzo di 50€ per persona, coperto incluso. Offerta valida unicamente per tutto il tavolo.

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

## *Gli Antipasti*

*Tartare di manzo, maionese alla nocciola,  
cipolla rossa cotta al sale*

*14€*

*Uovo morbido, guacamole,  
chips di patate e salsa ponzu* ☞

*12€*

*Baccalà mantecato, crema di fave,  
polenta e olio al timo* \*

*14€*

*Trota marinata e affumicata da noi,  
con cetrioli in due consistenze e yogurt*

*13€*


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

## *I Primi*

*Risotto mantecato alla robiola, cipollina,  
asparagi e guanciale croccante  
(minimo 2 persone)  
14€*

*Ravioli ripieni di polpo, fonduta di San Marzano  
abbrustolito e polvere di olive nere \*  
15€*

*Lasagnetta di pasta fresca al ragù  
d'anatra, carciofi e pecorino  
14€*

*Gnocchi al pesto di rucola  
e crumble al parmigiano   
13€*


*Tutte le paste proposte sono di nostra produzione*

## I Secondi

*Filetto di manzo, patate novelle  
al burro di montagna, rosmarino*  
23€

*Trancio di salmone al burro, fonduta di toma  
allo zafferano e spinacino novello*  
21€

*Coscia di tacchino farcita, indivia belga brasata  
e riduzione di aceto balsamico*  
20€

*Zucchina tonda, ripiena di cous-cous  
e verdure, con gorgonzola*   
15€

## I Formaggi

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

15€

## I Dolci

*Tiramisù al pistacchio*

7€

*Semifreddo al cioccolato,  
purea di frutti rossi e noci pecan*

8€

*Rettangoli di sfoglia, albicocche  
appassite in padella e zenzero*

8€

*Crème brûlée al timo e limone*

7€