BUONO PASTO PRESSO HOSTARIA SAN CARLO PER DUE PERSONE

€ 0.00

Antipasto Primo

Carpaccio di lonzino, julienne di rape e carote, scarola e vinagrette al peperosa
--
Risotto, salsiccia e barbera
--
Sorbetto agli agrumi

€ 28.00

Primo Secondo

Tagliatelle di riso, pesto di rucola e pomodori essicati
--
Tacchino, castagne, prugne e ceci, purè di porro
--
Fichi al porto, spuma di ricotta

€ 30.00

Antipasto Secondo

Insalata di gamberi, avocado, mandorle, bacon
--
Rosticciata di seppie, calamari, polpo, batate, finocchi
--
Mela di biancaneve, gelato al calvados

€ 35.00

Vegetariano

Salva in crosta di patate, olive taggiasche e tighe
Verdure fritte in pastella
Panzanella
--
Gnocchi di patate e barbabietole, fonduta di blu
--
Parmigiana di melanzane, funghi e zucchine, besciamellla e tzatziki
--
Torta all'essenza di mandorle e cioccolato fuso, granita di mandorle

€ 39.00

La Tradizione

Carne salata poco salata, scarola e pepe rosa
Salva in crosta di patate, germogli e aceto di lamponi
Verdure fritte in pastella

Tortelli cremaschi
Risotto con asparagi, taleggio e lime

Coppa arrosto senza forno
patate e verdure al salto

Torta all'essenza di mandorle, cioccolato fuso e granita di mandorle

€ 44.00

Menù lattosio free

Pulled pork (tonno del Chianti), giardiniera agrodolce

Tagliolini, gamberi, pesto di aglio orsino e pomodorini disidratati

Pancia di maialino dalla cotenna croccante, pipèto e cappuccio rosso

Pesche allo sciroppo di moscato d'Asti

€ 44.00

Menù per intolleranti al glutine o celiaci

Tagliatelle di calamari alla carbonara

Gazpacho di mare

Polpo arrostito con finocchi, patate e carciofi al salto

Torre di meringhe e spuma di cioccolato e liquirizia, gelatina di arancia amara

€ 44.00

Sondaggio anni '80

Crudo di Langhirano, salame cremasco, culaccia di CoRniglio, coppa piacentina la nostra giardiniera

Risotto con salsiccia, zucca gialla e coriandolo

Tagliata di Angus irlandese, ratatouille e patate arrosto

Cestino di brisée, crema pasticcerà e fragole

€ 45.00

Dal mare

Tavolozza di merluzzo con guacamole e composta dì Tropea

Calamarata alla matriciana di mare

Ricciola, burrata, pomodoro all'origano e profumo di tartufo

Zuppa di melone e granita di anguria

€ 46.00

Creativo

Sandwich di pane nero, foie gras, cappuccio rosso, carciofi e julienne di rape

Mezzi paccheri con avocado, Tropea, lime, coriandolo, mandorle e bottarga

Insalata di faraona, trevisana, pancetta croccante e Piave

Zuppa di cioccolato e crema inglese, semifreddo al torrone

€ 49.00

Autunno

Aperitivo con stuzzichino

Culaccia di Corniglio con paté di fegatini, gelatina di macedonia e crumble di cipolla

Risotto con la zucca delica e la crema di tartufo

Controfiletto di cervo con marroni, indivia saltata e salsa dì uva americana

Sorbetto alla mela verde e calvados

Mousse di cioccolato, amaretti, e biscotto alle nocciole

€ 49.00

Internazionale

Aperitivo con stuzzichino

Carpaccio di Cecina de Leon, rucola e tzatziki alle mandorle (E)

Ramen ai frutti di mare, porro scottato, rapa rossa all'agro di vino, uovo a 63 gradi (JAP)

Curry di gamberi e faraona, Carnaroli al vapore (THAI)

Irish stew (IR)
(stufato di agnello e patate leggermente piccante)

Aeblekage (DK)
(dolce di mele e crumble di amaretti)

€ 49.00

Apericena

Pancetta stufata, salame cremasco, prosciutto di Parma
la nostra giardiniera
Patè di prosciutto, tonno e acciughe, pan brioche ai cereali
Focaccine con origano, acciughe e pomodoro
Carne salata poco salata con bufaline e cappuccio rosso
Insalata di pollo e patate, remoulade al curry
Panzanella di gamberi
julienne di calamari e verdure
Salva in crosta di patate, tighe e aceto di lamponi
Verdure fritte in pastella
Pan brioche e salmone marinato
Crocchette di patate e parmigiano, salsa barbecue

?
Risotto cacio e pepe con arrosto di mare
?
Cialda di croccante, mousse al mascarpone e piccoli frutti

€ 49.00

Carne

Battuta di fassona alla tartara

Millefoglie di pane carasao al ragù di prosciutto e funghi

Costine di iberico allo spiedo senza spiedo, patate al forno e cappuccio rosso

Piatto di formaggi con mostarda

Torta di cioccolato e pinoli, crema pasticcera al rhum

€ 49.00

Lotte1

Aperitivo con stuzzichino

Affettato di salumi
giardiniera
Carne salata poco salata, vinaigrette al pepe rosa
Verdure fritte in pastella
Salva in crosta di patate, germogli e ristretto di lamponi

Risotto, luganega, zucca e coriandolo
Millefoglie di pane carasao, ragù di funghi e prosciutto, besciamella di porro e sedano

Tagliata di angus irlandese
Verdure al salto e patate al forno

Cialda di croccante, mousse di cioccolato e salsa di fragole

€ 49.00

Menù Easy

Al buffet:
Coppa di Piacenza, Salame cremasco, Prosciutto di Parma
Gazpacho
Focaccine con rosmarino, acciughe e pomodoro
Carne salata poco salata con bufaline e cappuccio
Insalata di pollo e patate, remoulade al curry
Salva in crosta di patate, olive taggiasche, rucola e aceto di lamponi
Verdure fritte in pastella
Tartara di gamberi con lime e olio al basilico
Baccala mantecato
Graved laks (Salmone marinato, salsa al ginger, coriandolo, e rapa rossa)

Brownies di cioccolato, nocciole e pinoli
Torta all'essenza di mandorle, cioccolato fuso
Mela infusa nel calvados, cannella e mousse di cioccolato bianco
Fichi al passito e yogurt greco
Cialda di croccante, mousse di mascarpone e salsa di lamponi
Sandwich di marzapane e gianduia
Brutti ma buoni

(minimo 25 persone)

€ 49.00

Pesce, pesce, pesce

Ceviche di gamberi rossi
Carpaccio di salmone marinato alla rapa rossa
Capesanta in crosta di spezie
Maionese di baccalà

--
Pasta di gragnano alla carbonara di mare
--
Scaloppa di tonno in crosta di papavero con la panzanella cotta
--
Mela di biancaneve e gelato alla cannella

€ 49.00

Lotte 2

Aperitivo con stuzzichino

Coppa di Piacenza, salame cremasco
prosciutto di Parma, pancetta stufata
sott'olio e sottaceti
Verdure fritte in pastella
Panzanella di gamberi

Risotto alla rapa rossa, fonduta di blù
Noodles con tentacoli di calamaro, pesto di rucola e pomodori secchi

Tavolozza di merluzzo, guacamole, composta dì Tropea, fiori edibili e ginger marinato

Sorbetto di agrumi

Brasato di agnello con patate e carote
polenta integrale

Noce di grana, gherigli di noci e uvetta sultanina

Dessert a scelta

€ 59.00

Menù 16

Aperitivo al buffet:
Cocktail alcolico, succhi di frutta, sangria, spumante
Raspadura
Piccole sfoglie assortite
Focaccine al pomodoro, alle acciughe, al rosmarino
Coppa di Piacenza, Salame cremasco
Prosciutto di Parma, Guanciale stagionato,
Patè di fegatini con puré di mele
Battuta di fassona
Tartara di tonno alle tre salse
Strudel di salmone e robiola con spuma di avocado e germogli di porro
Gazpacho
Polpo arrostito, finocchi, trevigiana e patate
Insalata di orzo perlato e riso nero con frutti di mare e brunoise di verdure
Carpaccio di ricciola e gamberi con salsa di soia e cipollina
Insalata d faraona, bacon e scarola
Carne salata poco salata con vinaigrette al pepe rosa
Piedini di vitello con cipolle e fagioli
Prosciutto di Praga affumicato
Petto d'oca affumicato con salsa al rafano
Sfogliatine di prosciutto con salsa piccante
Verdure fritte in pastella
Salva in crosta di patate
Tagliere di formaggi

Al tavolo
Risotto con funghi, petto di faraona e il suo fondo
Millefoglie di pane carasao al ragù di funghi e prosciutto

Tagliata di Angus beef con salsa bordolese
Patate al forno e caponata di verdure

Buffet di dolci e frutta:
Fragole al maraschino
Pesche gialle al vino rosso
Insalata di frutta esotica
Sorbetto agli agrumi

Torta di ricotta al cucchiaio
Dolcetti di cocco
Pannacotta allo yogurt con gelatina di ribes
Torta di cioccolato, nocciole e pinoli
Cialda di croccante con mousse al mandarino
Mousse di cioccolato bianco e nero
Torta all'essenza di mandorle con cioccolato fuso
Terrina di cioccolato e biscotti

€ 69.00

Menù 15

Al buffet

Coppa di Piacenza, Pancetta affumicata, Speck del Tirolo
Prosciutto e melone , Salame cremasco coi fichi
Cecina de Leon, crema di mandorle e balsamico
Mousse di salmone selvaggio e robiola con germogli di cipolla
Tartara di tonno alle tre salse
Speck d' anitra con salsa al rafano
Carpaccio di pesce affumicato con salsa di soia e pepe rosa
Filetti di aringa in salsa agrodolce
Focaccine salate con taleggio, pancetta, acciughe e pomodoro
Crocchette di baccalà e patate
Carne salata poco salata, bufala e cappuccio rosso
Nervetti di vitello con cipolle e fagioli
Tonno di coniglio in insalata
Sfogliatine di prosciutto con salsa piccante
Torta salata di zucchine e melanzane
Verdure fritte in pastella
Salva con cetrioli e rape sottaceto

Al tavolo

Risotto alla trevisana, speck e barbera

Filetto di branzino al forno con bacon e patate

Sorbetto alla mela verde

Carrè di vitello da latte arrosto senza forno
Verdure cotte

Macedonia di frutta esotica

Dolce

€ 69.00