

LA TAVOLA  
DEL CARMINE

## I NOSTRI ALLEVAMENTI



Manzo "Marchigiana"



Pollo "Kabir Grigio"



"Suino della Marca"



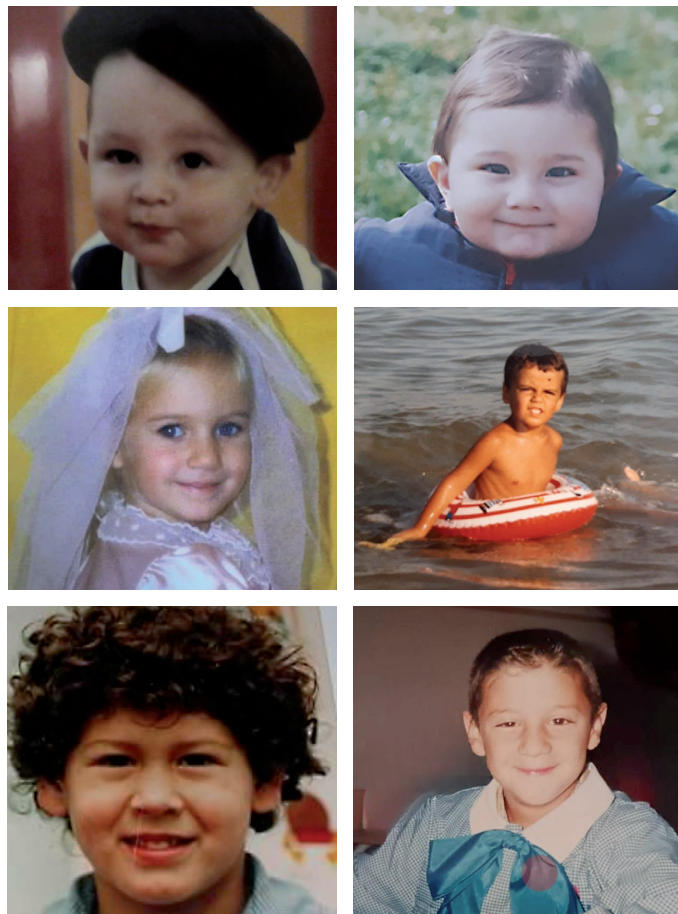
LA TAVOLA  
DEL CARMINE

## BENVENUTI

La filosofia della Tavola del Carmine è semplice (dal latino sin plica, senza pieghe, non sinonimo di facile) chiederci cosa e come voler mangiare e cercare di replicarlo per i nostri ospiti.

Vi auguriamo una piacevole permanenza.

Lo Staff



LA TAVOLA  
DEL CARMINE

## LEGENDA ALLERGENI



LATTICINI



UOVA



GLUTINE



SEMI DI SESAMO



FRUTTA A GUSCIO



SEDANO



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



PESCE



SENAPE

Per ulteriori informazioni Vi preghiamo di contattare il personale che Vi darà tutte le informazioni di cui avrete bisogno. Alcuni nostri prodotti vengono abbattuti di temperatura, a -25° per preservare la loro freschezza.

In caso di mancanza di prodotto fresco usiamo un prodotto surgelato.



LA TAVOLA  
DEL CARMINE

## MENÙ CIBO E OLIO

### **Battuta**

Battuta di "Marchigiana" olio e sale,  
stracciatella e tartufo nero  
(Olio Leccino)



### **Carciofo**

Carciofo alla Romana crema di cardi al latte topinambur fritto  
(Olio frantoio/raggia)



### **Pacchero**

Paccheri alla genovese del Carmine  
(Olio al midollo)



### **Tagliatelle al ragù**

(Olio ascolana)



### **Tagliata**

Tagliata di manzo con verdure di stagione grigliate  
(Olio affumicato)

### **Pane e cioccolà**

Crema al cioccolato, olio, fiocchi di sale e crostini affumicati  
(Olio blend)



€60

Abbinamento 3 calici di vino € 18



LA TAVOLA  
DEL CARMINE

## ANTIPASTI



### **Tagliere**

Salumi, formaggi e confetture  
serviti con crescia cotta alla brace

€16



### **Battuta**

Battuta di "Marchigiana" olio e sale,  
stracciatella di bufala e tartufo nero

€ 17



### **Carciofo**

Carciofo alla Romana,  
crema di cardi al latte e topinambur fritto

€15



### **Prosciutto**

Prosciutto di "suino della marca"  
stracchino e parmigiano 24 mesi

€16



### **Cotiche e piselli**

Cotiche e piselli in due consistenze  
su parmantier di patate

€15

### **Degustazioni di antipasti**

Tutti gli antipasti in porzioni ridotte

€33



LA TAVOLA  
DEL CARMINE

## PRIMI PIATTI

### **Cappelletti**

Cappelletti fatti a mano e crema di parmigiano  
€18



### **Tagliatelle al ragù**

€15



### **Minestrone primavera**

crostini all'olio e olio al basilico  
€15

### **Pacchero alla genovese del Carmine**

e olio al midollo  
€16



### **Risotto**

Risotto agli asparagi, olio affumicato  
e gel di arancio  
€16



### **Carbonara**

Spaghetti guanciaie, uova del pollaio, cacio e tartufo nero  
€16



LA TAVOLA  
DEL CARMINE

## SECONDI PIATTI

### **Grigliata**

Controfiletto di manzo, sovraccoscia di pollo,  
salsiccia, arista, costina e arrosticini

€ 19

### **Tagliata**

Tagliata di manzo con verdure di stagione grigliate

€ 19



### **Involtini primavera**

Involtini primavera su crema di porcini  
e salsa leggera al peperoncino e sapa

€17



### **Piccione**

Piccione ripieno, lattuga alla brace,  
pesto di mandorle e fondo bruno

€ 22

### **Pollo**

Pollo in potacchio rosso

€16



### **Orecchia di elefante**

Costata di "suino della marca" in due salse:  
parmigiana e gel al limone

€20

### **Fiorentina**

Fiorentina alla brace con patate arrosto

€ 6,50 all'hg



LA TAVOLA  
DEL CARMINE



## CONTORNI

**Erbe di campo strascinate in padella**

€ 6

**Patate arrosto**

€ 5

**Insalata mista dell'orto**

€ 5

**Verdure alla griglia**

€ 6

**Lattuga ripiena cotta alla brace**

€ 6



LA TAVOLA  
DEL CARMINE

## MENÙ BAMBINI

**Pasta all'olio**

€ 5,00

**Pasta al pomodoro**

€ 5,00

**Miniburger con patate arrosto**

€ 8,00



LA TAVOLA  
DEL CARMINE

## DOLCI

### **Tiramisù**

Crema di mascarpone, brownies, caramello al caffè

€ 6



### **Tortino al cioccolato**

Tortino al cioccolato e sorbetto al lampone

€ 6



### **Semifreddo**

Semifreddo alla mela, pralinato al cioccolato bianco e mandorle, salsa alla mela e calvados

€ 7



### **Pane e cioccolato**

Crema al cioccolato, olio, fiocchi di sale e crostini affumicati

€ 7



### **Cheesecake**

Cheesecake alla ricotta di bufala e yogurt granola al rosmarino e pere candite al pepe rosa

€ 7



### **Caffè gourmet**

€ 7

### **Frutta di stagione**

€ 6

### **Sorbetti**

€ 5



LA TAVOLA  
DEL CARMINE

“Uno non può pensare bene,  
amare bene, dormire bene  
se non ha mangiato bene”

*Virginia Wolf*