



## BIRRE

<b>LAGER</b> , RIEGELE, 5,2%, 50 cl.	€ 6,5
<b>PILS</b> , RIEGELE, 4,7%, 50 cl.	€ 6,5
<b>HEFE WEISSE</b> , RIEGELE, 5%, 50 cl.	€ 6,5
<b>ACHTES DUNKEL BOCK</b> RIEGELE, Rossa tedesca, 4,9%, 50 cl.	€ 6,5
<b>ANALCOLICA</b> , RIEGELE, 0%, 50 cl.	€ 6,5
<b>GLUTEN FREE</b> , Daura, 5%, 33 cl.	€ 6

### ARTIGIANALI ITALIANE

<b>IPA</b> , La Pipa, Menaresta, 5,6%, 33 cl.	€ 7
<b>DUBBEL</b> , Ul Belgun, Menaresta, Rossa stile belga, 8,6%, 33 cl.	€ 7
<b>BLANCHE ZENZERO E PEPE</b> , Scighera, Menaresta, 4,5%, 33 cl.	€ 7
<b>DOUBLE IPA</b> , La Verguenza, Menaresta, 7,5%, 33 cl.	€ 7



## GIN TONIC

con tonica Abbondio

<b>DEL PROFESSORE</b> , MONSIEUR	€8,5
<b>DEL PROFESSORE</b> , A' LA MADAME	€8,5
<b>DEL PROFESSORE</b> , CROCODILE	€8,5
<b>MALFY</b> , POMPELMO ROSA	€9
<b>MALFY</b> , ARANCIA	€9
<b>GIN MARE</b>	€10
<b>TANQUERAY</b>	€7,5
<b>BULLDOG</b>	€8
<b>BROCKMANS</b>	€8
<b>HENDRICK'S</b>	€10



## SELEZIONE AMARI

<b>LISKAMM</b> , Enoteca Scamuzzi	€ 4,50
<b>AMARO ORUS</b> , Distilleria Francesco, 30%vol	€ 4,50
<b>CANTO AMARO</b> , Sirene, 27%vol	€ 4,50
<b>AMARO SIBILLA</b> , Distilleria Varnelli, 34%vol	€ 4,50
<b>AMARO CIOCIARO</b> , Paolucci, 30%vol	€ 4,50
<b>AMARO JANNAMICO</b> , Francesco Jammanico, 35%vol	€ 4,50

## BEVANDE



ACQUA MICROFILTRATA 0,5, GAS o NAT	€ 2
CAFFE'	€ 1,5
SUCCO DI MELA	€ 5
SUCCHI DI FRUTTA ASSORTITI	€ 4
COCA COLA	€ 4
COCA COLA "ZERO"	€ 4
ACQUA TONICA ABBONDIO	€ 4
SPRITE	€ 4
FANTA	€ 4
THE AL LIMONE	€ 5
THE ALLA PESCA	€ 5



### APERITIVI CLASSICI

CRODINO	€ 4
CAMPARI SODA	€ 4
POMODORO CONDITO	€ 5
ANALCOLICO DELLA CASA	€ 6
SPRITZ	€ 7
CAMPARI SHAKERATO	€ 6
AMERICANO	€ 7
NEGRONI	€ 7
NEGRONI SBAGLIATO	€ 7
BLOODY MARY	€ 7
MOSCOW MULE	€ 7
MOJITO	€7
MARGARITA	€ 7
ALTRI COCKTAIL	€ 7/10

## SANCARLINO

Via Bottelli 19, Arona  
sancarlinoarona@gmail.com  
[www.sancarlinoarona.it](http://www.sancarlinoarona.it)

# MENU

## TAGLIERI TEGAMINI VASETTI



# SANCARLINO

DISPENSA E CANTINA

FESTEGGIA AL SANCARLINO

SANCARLINO È IL LUOGO IDEALE DOVE ORGANIZZARE COMPLEANNI, FESTE DI LAUREA, PRESENTAZIONI, PARTIES AZIENDALI E OGNI ALTRO EVENTO

ABBIAMO LUNGA ESPERIENZA NELLA GESTIONE DI MOMENTI CONVIVIALI, ANCHE NON CONVENZIONALI, E SIAMO A DISPOSIZIONE PER SVILUPPARE LE IDEE PIU’ ORIGINALI



PIZZE AL TEGAMINO

CON LIEVITO MADRE E GRANI ANTICHI, PASSATA DI POMODORO OROMINERVA E MOZZARELLA FIOR DI LATTE CONDITE ALL’USCITA CON



PESCE

DI MARE E DI ACQUA DOLCE

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA	€ 10
origano del Devero e basilico fresco	
FILETTI DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO	€ 10
olive riviera e capperi	
PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO	€ 14
con mozzarella di bufala	
MORTADELLA D’OCA E MAIALE	€ 12
con riduzione di balsamico e robiola di capra	
CACIO E PEPE	€ 12
con guanciale croccante	
GORGONZOLA (BLU DEL SANCARLONE)	€ 10
noci e miele d’acacia	
MANZO MARINATO AI FUNGHI PORCINI	€ 16
e porcini trifolati	
PROSCIUTTO COTTO DI BRANCHI	€ 12
e cipolle caramellate	

FILETTO DI SGOMBRO	€ 12
al vapore su caponata di verdure	
BOCCONCINI DI TROTA MARINATA	€ 14
su misticanza e cipolle caramellate	
TARTARE DI SALMERINO D’ACQUA DOLCE	€ 19
con le sue uova, riso nero e crema di avocado	
CARPACCIO DI MARLIN AFFUMICATO	€ 15
con robiola fresca di capra e olio al mandarino	
ACCIUGHE DEL CANTABRICO CALIBRATE	€ 12
con burro alle erbe e panbrioches	
ALICI FRITTE	€ 12
su crema allo zafferano	
CAVIALE ADAMAS “GREEN”	€ 25
(American tradition) con burro e pane carasau consigliato con calice di “Altalanga Teo Costa”	

Sulla lavagna  
le proposte del giorno



SALUMI, FORMAGGI  
E GHIOTTONERIE



DEGUSTAZIONE DI SALUMI	€ 20
insaccati e carni marinate o affumicate servite con insalata russa e giardiniera piemontese	
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI GUFFANTI	€ 18
formaggi da latte vaccino, caprino e ovino accompagnati da composte, frutta secca e cioccolato fondente	
DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI	€ 22
Selezione di tre salumi e tre formaggi con i loro accompagnamenti	
MERENDA “SINOIRA”	€ 28
grande antipasto della tradizione piemontese con salumi, vitello tonnato, lingua in bagnet, acciughe, giardiniera alla piemontese, insalata russa e peperoncini farciti al tonno	
PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO 24 MESI	€ 16
con insalata russa	
MANZO MARINATO AI FUNGHI PORCINI	€ 16
con porcini trifolati	
LONZINO DI MAIALE AFFUMICATO AL FAGGIO	€ 14
con cipolle stufate all’agrodolce	
OCADELLA (MORTADELLA D’OCA E MAIALE)	€ 14
con robiola di capra e riduzione di balsamico	
PROSCIUTTO COTTO DI BRANCHI	€ 12
con giardiniera agrodolce	
LINGUA IN BAGNET	€ 12
con nocciole tostate	
VITELLO TONNATO ALLA PIEMONTESE	€ 13
(cotto a bassa temperatura) con i frutti del capperio	
PORCHETTA D’ARICCIA ARROSTO	€ 12
con cipolle caramellate e rosti di patate	
TOMINO DUE LATTI (vaccino e caprino)	€ 14
gratinata al forno con flan di verdure e rosti	

I NOSTRI VASETTI  
PIETANZE IN VASOCOTTURA



TONNO DI CONIGLIO	€ 12
coniglio disossato cotto nel brodo di verdure con i suoi aromi	
RAVIOLINI DEL PLIN	€ 12
alla piemontese (col sughetto dell’arrosto)	
PARMIGIANA DI MELANZANE	€ 10
mozzarella e pomodoro	
PLANT BASED PREPARAZIONI VEGETARIANE	
ANELLI DI CIPOLLA PASTELLATI	€ 8
con salsa aioli	
POLPETTE DI LEGUMI	€ 10
con salse allo yogurt e cavolo rosso	
FIORI DI ZUCCA FRITTI IN TEMPURA	€ 10
con maionese alla curcuma	
DOLCI DELLA CASA	
SORBETTO del giorno	€ 5
SALAME al cioccolato	€ 5
PANNA COTTA con salsa a scelta	€ 5
TIRAMISU’	€ 6
DOLCE DEL GIORNO	sulla lavagna
SERVIZIO, GRISSINI E PANI ASSORTITI	€ 2

NOTE AL MENU  
ALLERGENI - Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili, rivolgendosi al personale di servizio. Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti all’origine - Per una migliore conservazione dei prodotti utilizziamo abbattitore e sottovuoto.