



## 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>TRIPPEL</b> , Ul Belgun, Menaresta, Rossa stile belga, 8% vol, 33 cl.	€ 7
<b>BLANCHE</b> , Scighera, Menaresta, 4,5%, 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>AMARO CIOCIARO</b> , Paolucci, 30%vol	€ 4,50
<b>AMARO JANNAMICO</b> , Francesco Jammanico, 35%vol	€ 4,50
<b>AMARO PUGLIESE</b> Licor, 30%vol	€ 4,50

## BEVANDE



ACQUA MICROFILTRATA 0,5, GAS o NAT	€ 2
CAFFE'	€ 2
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



## SALUMI E FORMAGGI

LA NOSTRA SELEZIONE



### DEGUSTAZIONE DI SALUMI € 20

salumi 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 composta, frutta secca e cioccolato fondente

### DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI € 22

Selezione di salumi e formaggi con i loro accompagnamenti

### MERENDA "SINOIRA" (per due persone) € 30

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 SAN DANIELE DOP € 15

con insalata russa

### CARPACCIO DI MANZO MARINATO AI FUNGHI PORCINI € 16

con porcini trifolati

### OCADELLA (MORTADELLA D'OCA E MAIALE) € 14

con robiola di capra e riduzione di balsamico

### PROSCIUTTO COTTO DI BRANCHI € 12

con giardiniera agrodolce

### CARPACCIO DI LONZINO DI MAIALE MARINATO E AFFUMICATO AL FAGGIO € 14

con cipolle all'agrodolce

### LINGUA IN "BAGNET VERD" € 12

con nocciole tostate

### BURRATINA € 12

con puntarelle e acciughe

### MOZZARELLE DI BUFALA € 12

con caponata di verdure



## I NOSTRI VASETTI

PIETANZE IN VASOCOTTURA

### TONNO DI CONIGLIO € 13

coniglio disossato cotto nel brodo di verdure con i suoi aromi

### QUINOA CON MAZZANCOLLE € 14

ratatuja di verdure e bacche di goji

### PARMIGIANA DI MELANZANE € 12

mozzarella e pomodoro



## CHICCI AL VAPORE

DEL SANCARLINO

### STRACCETTI DI POLLO AL CURRY € 16

con riso **basmati** profumato

### SALMONE MARINATO DA NOI € 19

con riso **Nerone** riserva Margherita e crema di avocado

### BOCCONCINI DI TROTA € 17

con riso **rosso integrale** e zucchine

### FUNGHI PORCINI TRIFOLATI € 16

con **tre risi** (basmati, Nerone e rosso) e guancialetto croccante



### 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 congelati o abbattuti all'origine, nel menu li trovate scritti in **CORSIVO**.

Per una migliore conservazione dei prodotti utilizziamo abbattitore e sottovuoto.

## DALLA CUCINA

### PLANT BASED

PREPARAZIONI VEGETARIANE



### ANELLI DI CIPOLLA PASTELLATI € 8

con salsa aioli

### POLPETTE DI LEGUMI € 10

con salse allo yogurt e crema di cavolo rosso

### FIORI DI ZUCCA FRITTI IN TEMPURA € 10

con maionese alla curcuma

### GHIOTTONERIE

### MAGATELLO TONNATO ALLA PIEMONTESE € 14

(cotto al rosa a bassa temperatura)

con i frutti del capperone

### ACCIUGHE DEL CANTABRICO CALIBRATE € 12

con burro alle erbe e panbrioches

### POLPETTE DI TROTA AL FORNO € 12

su misticanza e pomodorini

### PRIMI PIATTI

### RAVIOLINI DEL PLIN € 13

alla robiola di Roccaverano (capra) in insalata

### CRESPILLE € 13

con prosciutto cotto di Branchi e Toma

### LASAGNETTA € 14

con *mazzancolle* e pistacchi

### SECONDI PIATTI

### ROAST BEEF ALL'INGLESE € 16

con patate arrosto

### PORCHETTA DI ARICCIA € 15

con cipolle e patate arrosto

### TOMINO DUE LATTI GRATINATO € 14

con patate e flan di broccoli

### SERVIZIO, GRISSINI E PANE di "FERMENTO" - Arona € 2



### PIZZE AL TEGAMINO

CON LIEVITO MADRE E GRANI ANTICHI,

PASSATA DI POMODORO

E MOZZARELLA FIOR DI LATTE

CONDITE ALL'USCITA CON

### MOZZARELLA DI BUFALA € 11

origano e salsa al basilico

### FILETTI DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO € 10

olive taggiasche e capperi

### PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE DOP € 14

con mozzarella di bufala

### MORTADELLA D'OCA E MAIALE € 12

con riduzione di balsamico

### BURRATINA € 12

con pomodorini freschi

### GORGONZOLA (BLU DEL SANCARLONE) € 12

noci e miele d'acacia

### MANZO MARINATO AI FUNGHI PORCINI € 16

e porcini trifolati

### PROSCIUTTO COTTO DI BRANCHI € 12

e cipolle caramellate

### LONZINO DI MAIALE € 13

e capra fresco



### DOLCI DELLA CASA

### SORBETTO ARANCIA E CAMPARI € 6



### AFFOGALO AL CAFFE' € 6

con gelato e alla vaniglia del Madagascar

### PANNA COTTA con salse homemade € 6

### TIRAMISU' della casa € 6