



BIRRE

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

ARTIGIANALI ITALIANE

IPA , La Pipa, Menaresta, 5,6%, 33 cl.	€ 7
TRIPPEL , Ul Belgun, Menaresta, Rossa stile belga, 8% vol, 33 cl.	€ 7
BLANCHE , Scighera, Menaresta, 4,5%, 33 cl.	€ 7



GIN TONIC

con tonica Abbondio

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



SELEZIONE AMARI

LISKAMM , Enoteca Scamuzzi	€ 4,50
AMARO ORUS , Distilleria Francesco, 30%vol	€ 4,50
AMARO CIOCIARO , Paolucci, 30%vol	€ 4,50
AMARO JANNAMICO , Francesco Jammanico, 35%vol	€ 4,50
AMARO PUGLIESE 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

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 *GIUFFANTI*

€ 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 calibrate,
giardiniera 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

BETTELMAT (Formaggio d'alpeggio a latte crudo)

con composta e frutta secca

€ 14

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

ZUPPA DEL GIORNO

€ 12

(vedi lavagna)

PARMIGIANA DI MELANZANE

€ 12

mozzarella e pomodoro



POLENTA
GIALLA DI STORO CON

LUMACHE SGUSCIATE

€ 14

trifolate

STRACOTTO DI MANZO AL NEBBIOLO

€ 18

in umido

GORGONZOLA DOLCE AL CUCCHIAIO

€ 12

"allevato" da *GIUFFANTI* ad Arona

FUNGHI PORCINI

€ 15

trifolati



POLENTA CONCIA

€ 12

con burro fuso e formaggio filante

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 capperio

ACCIUGHE DEL CANTABRICO CALIBRATE

€ 12

con burro alle erbe e panbrioche

LINGUA IN "BAGNET VERD"

€ 12

con nocciole tostate

PRIMI PIATTI

RAVIOLINI DEL PLIN

€ 13

ai tre arrosti in brodo

CRESPELLE

€ 13

con prosciutto cotto di Branchi e Toma

LASAGNETTA DEL GIORNO

€ 14

(vedi lavagna)

SECONDI PIATTI

POLPETTE DI TROTA AL FORNO

€ 14

su crema allo zafferano

PORCHETTA DI ARICCIA

€ 14

con cipolle e patate arrosto

TOMINO GRATINATO

€ 12

con patate e caponata di verdure



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

CACIO E PEPE

€ 12

con pecorino romano e guanciale

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



AFFOGATO AL CAFFE'
con gelato e alla vaniglia del Madagascar

€ 6

PANNA COTTA con salse homemade

€ 6

TIRAMISU' della casa

€ 6

COPERTO, GRISSINI e PANE artigianale € 2