



**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, borlotti e barbera*

--

*Sorbetto agli agrumi*

€ 28.00

***Primo Secondo***

*Tagliatelle di riso, pesto di rucola e pomodori essiccati*

--

*Maial tonnè*

--

*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, besciamella e tzatziki*

--

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

€ 39.00

### **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*

*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*

*min. 20 persone*

€ 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 di 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 di 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

***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*

*Capasanta 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 di Tropea, fiori edibili e ginger marinato*

*Sorbetto di agrumi*

*Irish stew (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 cucchiaino*  
*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*