



MENU

COPERTO E SERVIZIO €1.5



WWW.HOLIDAYDACARLETTO.IT



da Carletto dal 1963

SFIZI

SALMONE AFFUMICATO UPSTREAM 18 di Claudio Cerati (80g) e burro 1889 Le Fattorie Fiandino
SELEZIONE FILETTI DI ACCIUGHE DELL'ADRIATICO 9 di Silvano Carso Pietro
SAUTÈ DI COZZE DELL'ADRIATICO 9
MISTO FRITTO DI PESCE E VERDURINE 14
SELEZIONE DI SALUMI DOMENICO CELLI servito con piadina 15
TAGLIERE DI CROSTINI MISTI - 6 pezzi e 3 gusti 9 1) bufala, zucchine e pancetta arrotolata Zavoli; 2) fiordilatte, melanzane, pomodorini e parmigiano; 3) bufala, funghi saltati, parmigiano, hummus di ceci e pomodorino confit
PATATE FRITTE CON LA BUCCIA 4

PASTA

SPAGHETTONI ALLE POVERACCE DELL'ADRIATICO 10
CHITARRINA CON SGOMBRO, CALAMARI E PESTO DI POMODORI SECCHI 13
PASSATELLI ALLA "CATULGHINA" (al sugo rosso di vongole) 12 Passatelli romagnoli fatti in casa: pan grattato, uova, parmigiano, noce moscata e scorza di limone
RAVIOLI CON GAMBERI, ZUCCHINE, FIORI DI ZUCCA E PENDOLINI 13 Pasta all'uovo fatta in casa ripiena di spinaci e ricotta di Fattoria Trapoggio (FC)
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI MANZO TAGLIATO IN PUNTA DI COLTELLO 10 Tagliatelle tirate dalla nostra sfogliana
TORTELLINI IN CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI 12 asta fatta in casa ripiena di carne suina, bovina ed un tocco di noce moscata
CAPPELLETTI CON POMODORO, PESTO DI BASILICO E MELANZANE 10 I nostri Caplèt: pasta fatta in casa ripiena con il raviggliolo (Fattoria Trapoggio - Presidio Slow Food)
GNOCCHI ALLO SQUACQUERONE, PESTO DI RUCOLA E CRUDO DI PARMA 9 Crudo di Parma selezione Zuarina

INSALATONE

CAESAR SALAD 10 Petto di pollo Guidi, lattuga, crostini, parm. regg 24 mesi, succo di limone, olio evo, salsa yogurt e pepe nero
CAPRESE 8.5 Pomodoro, mozzarella di bufala dop "La Perla", basilico, origano e pomodori secchi
GRECA 8 Pomodori, cetrioli, olive, cipolla rossa, formaggio Feta, peperoni, origano e basilico
INSOLITA 7,5 Lattuga, rucola, taggiasche "Frantoio Sant'Agata D'Oneglia", ceci, pendolini, cipolla, funghi saltati e guacamole
MARENOSTRUM 10 Lattuga, finocchio, cipollotto, pomodoro, cetrioli e filetti di tonno bianco di Silvano Carso Pietro

BURGERS & CO

LA TRADIZIONE	CLASSIC BURGER 10 Panino fatto in casa, 220 g di Angus, lattuga, pomodoro, cipolla e cetriolini
	CHEESE BURGER 11 Panino fatto in casa, 220 g di Angus, formaggio Cheddar, lattuga e pomodoro
	AMERICAN BURGER 12 Panino fatto in casa, 220 g di Angus, bacon, formaggio Cheddar, cipolla e cetriolini
I NOSTRI GOURMET	HOLIDAY BURGER 13 Panino fatto in casa, 220 g di Angus, lattuga, caponata melanzane, bufala affumicata, taggiasche e salsa Holiday spicy
	ITALIAN BURGER 13 Panino fatto in casa, 220 g di Angus, rucola, bufala e filetti di pomodoro Pacchetelle "Gustarosso"
	LUCIFERO BURGER 13 220 g di Angus, n' duja calabra, bufala affumicata, lattuga, pomodoro, cipolla rossa e salsa barbecue
	BAGHINO BURGER - IL NOSTRO PULLED PORK 12 Panino fatto in casa, spalla di maiale marinata nella birra e cotta a bassa T, cipolla croccante e la nostra salsa chimichurri (erba cipollina, prezzemolo, origano, datterini, aglio, peperoncino, olio, sale e pepe)
	CAESAR BURGER 12 Panino fatto in casa, tagliata di petto di pollo dell'az. Agricola Guidi (Roncofreddo - FC), salsa Caesar, lattuga, cipolla, pomodoro e germogli di senape
	CLUB SANDWICH A MODO NOSTRO 12 Pane in cassetta fatto in casa, fesa di tacchino, bacon, lattuga, pomodori e salsa guacamole
	VEGGIE BURGER 10 Pane fatto in casa, hamburger vegetariano di nostra produzione, lattuga, pomodoro, tropea e melanzane

PIADINE

LE CLASSICHE	PIADINA CRUDO DI PARMA, SQUACQUERONE E RUCOLA 6 La Piadina è fatta in casa, il Parma è Selezione Zuarina
	PIADINA SQUACQUERONE, RUCOLA E POMODORINI 5 La piadina è fatta in casa, lo squacquerone lo produce artigianalmente Jenny Boscherini alla "Fattoria Trapoggio"
	PIADINA COTTO E CACIOTTA DI URBINO 5,5 La piadina è fatta in casa, il cotto è alta qualità Il Carlino Bombieri (100% italiano)
LE GOURMET	LA GOLOSA 7 Piadina fatta in casa con Parma Zuarina, bufala dop "Caseificio La Perla", insalata e pomodoro
	LA BURRATOSA 7 Piadina fatta in casa con Parma Zuarina, burrata Caseificio Paradiso (Santeramo in Colle) e rucola
	LA VIA EMILIA 6.5 Piadina fatta in casa con Mortadella "Bonfatti", squacquerone "Fattoria Trapoggio" e suncino
	LA FELLINIANA 6.5 Piadina fatta in casa con salame di mora Romagnola Zavoli, Scoparolo e verdure grigliate
	LA PARMIGIANINA 6.5 Piadina fatta in casa con cotto alta qualità "Il Carlino", fiordilatte, melanzane, Parmigiano e basilico
	LA LEGGIADRA 6 Piadina fatta in casa con fesa di tacchino, lattuga, filetti di pomodoro "Gustarosso" e pesto di basilico

PIZZE

LA PIZZA CONTEMPORANEA	IL PADELLINO SERVITO AD 8 SPICCHI, GUARNITI SINGOLARMENTE
	LA SCIANTOSA 13 Fiordilatte "Valcolatte", burrata "Caseificio Paradiso", crudo di Parma Zuarina ed olio evo
	LA REGINA 11 Bufala dop "Caseificio La Perla", filetti di pomodoro "e Pacchetelle Gustarosso", olio evo e Parmigiano
	LA CUGINA BELLA DELLA REGINA 12 Pomodorini gialli "Lucariello Gustarosso", pomodorini, bufala affumicata, parmigiano reggiano dop 24 mesi
	LA PARIOLINA 13 Pomodoro, bufala dop, selezione alici dell'Adriatico di Silvano Carso Pietro, capperi Pantelleria e taggiasche
	LA GOURMANDA 19 Burrata "Caseificio Paradiso", salmone affumicato "Upstream di Claudio Cerati" ed aneto
	LA PALA ALLA ROMANA SERVITA SU UN TAGLIERE, PORZIONATA PER UNA PERSONA
	BUFALA & POMODORI SECCHI 10 Pomodoro, bufala a crudo "Caseificio La Perla", pomodori secchi, taggiasche, capperi Pantelleria e basilico
	PARMA & BUFALA AFFUMICATA 12 Pomodoro, fiordilatte, bufala affumicata "Caseificio La Perla", crudo di Parma "Zuarina" e rosmarino
	TONNO BIANCO & CREMA DI OLIVE 12 Pomodoro, bufala "Caseificio La Perla", tonno bianco Alalunga di Silvano Carso Pietro e crema di olive
	PARMIGIANA 9 Pomodoro "Triveri", fiordilatte "Valcolatte", melanzane fritte, parmigiano reggiano dop 24 mesi e basilico
	BURRATA & N'DUJA 11 Pomodoro, burrata "Caseificio Paradiso", n' duja calabra e taggiasche "Frantoio Sant'Agata D'Oneglia"
	LA CRIC CROC ALIAS: LA FOCACCIA IMBOTTITA
	LA DOTTA 12 Mortadella "Bonfatti" Presidio slow food, Squacquerone "Fattoria Trapoggio" e pesto di pistacchio
	COTTO & CREMA DI CARCIOFI 9 Fiordilatte "Valcolatte", cotto alta qualità "Il Carlino Bombieri" (100% italiano) e crema di carciofi
LA PIZZA TONDA AL PIATTO TRADIZIONALE	SCEGLI IL TUO IMPASTO - TRADIZIONALE (BIGA CON RINFRESCO FARINA TIPO 2) - INTEGRALE +€ 1,5
	MARGHERITA 6 Pomodoro pelato "Triveri" spaccato a mano, mozzarella fiordilatte "Valcolatte" e basilico
	MARGHERITA DOP 8.5 Pomodoro "Triveri", mozzarella di bufala dop "Caseificio La Perla", basilico e olio evo
	BURRATA & DATTERINO 9 Pomodoro "Triveri", burrata "Caseificio Paradiso", pomodorini datterini ed origano
	BUFALA, POMODORINO GIALLO E COLATURA 9,5 Fiordilatte, bufala dop "La Perla", pomodorini gialli "Lucariello", colatura di alici di Silvano Carso Pietro
	FILIPPO 9,5 Pomodoro "Triveri", bufala dop "La Perla", cotto alta qualità "Il Carlino" (100% italiano) e zucchine
	FRUTTI DI MARE 11 Pomodoro "Triveri", gamberi, calamari, cozze, vongole, aglio, olio e prezzemolo
	CARLETTO 11 Pomodoro, bufala dop "La Perla", crudo di Parma "Zuarina", rucola e Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi
	TONNO BIANCO & TROPEA 10 Pomodoro, fiordilatte "Valcolatte", filetti di tonno bianco Alalunga di Silvano Carso Pietro e cipolla Tropea
	FORNARINA DELL'ANGELINA 10 Tonno bianco di Silvano Carso Pietro, pomodoro fresco, fiordilatte a crudo, taggiasche, origano e basilico

PER IL TUO BIMBO

MACCHERONCINI AL POMODORO/RAGÙ/PESTO	4.5
MINI MARGHERITA	4.5
COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE	8.5

I nostri Dessert

TULIPANO CROCCANTE ALLA CREMA CHANTILLY E FRAGOLE	5.5
SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO DOMORI E FIORDILATTE	6.5
CALICE DI MASCARPONE E NUTELLA	6
CREMA DI LIMONE CON FRAGOLE, CRUMBLE E GELATO AL PISTACCHIO	6
LA NOSTRA INTERPRETAZIONE DELLA CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO	6
FRAGOLE CON PANNA MONTATA E GELATO AL FIORDILATTE	6.5
MANTECATO AL PISTACCHIO E PAMPERO	7
SORBETTO LIMONE	3.5

PER IL TUO BIMBO

BICCHIERINO FIORDILATTE&SMARTIES	3
----------------------------------	---

BAR

CAFFÈ ESPRESSO	1.5
ACQUA LEVISSIMA CL. 75 L	2.5
BIBITE ALLA SPINA CL. 202.5 CL. 50.....3.5 CL. 50.....6	
Coca Cola, Fanta, Sprite, acqua tonica	
BIBITE IN BOTTIGLIETTA CL. 33 - Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite.....	3
BIBITE PLOSE VINTAGE CL. 25 - Gassosa, Limonata, Chinotto, Spuma, Cedrata	3.5
SUCCHI DI FRUTTA PLOSE BIO CL. 20	3.5
Arancia, Pera, Mela, Pesca, Pompelmo, Ananas, Albicocca	
PLOSE TEA COLLECTION BIO CL. 25	3.5
Thè&Limonè, Thè&Pesca, Thè Bianco&Superfrutti,Thè Bianco&Zenzero	
AMARI	3.5
GRAPPE SPECIALI - Borgo Antico San Vitale, Storica Nera, Storica Bianca, Poli	4.5
DISTILLATI - Zacapa 23Años, Diplomatico, El Dorado, Lagavulin, Oban, Nikka	6.5

DRINKS

GIN&TONIC FEVER TREE - Hendrick's, Ungava, Botanic, London N1, G Vine, Gin Mare.....	8
VODKA&TONIC FEVER TREE - Belvedere, Grey Goose, Kaufmann	8
APEROL SPRITZ	5
MOJITO	6
NEGRONI E AMERICANO DEL PROFESSORE.....	8

BIRRA

ALLA SPINA

Tutti i fusti sono tenuti in fresco in una apposita cella in modo che la birra conservi inalterate le sue qualità ed esca con il suo naturale apporto di CO2.

PRODUTTORE	ORIGINE		0.2 LT	0.25 LT	0.3 LT	0.4 LT	0.5 LT
PILS Chiara, bassa fermentazione	WARSTEINER	RENANIA GERMANIA	4,8%	2.8			4,5
HELLES Chiara, bassa fermentazione	ANDECHS	BAVIERA GERMANIA	4,8%	2.8			4,5
WEISSBIER Chiara torbida, alta fermentazione	ANDECHS	BAVIERA GERMANIA	5.5%		3		5
DUNKEL Scura, bassa fermentazione	KÖNIG LUDWIG	BAVIERA GERMANIA	5.1%		3		5
BLANCHE DE BRUXELLES Chiara, alta fermentazione	BRASSERIE LEFEBVRE	VALLONIA BELGIO	4.5%		4		6
ABBAYE DE FOREST BRUNE Ambrata, alta fermentazione	BRASSERIE DE SILLY	VALLONIA BELGIO	6.8%			4.5	6.5
INACHIS IO AMERICAN IPA Chiara, alta fermentazione	COSTA EST	PESARO	6.5%			4.5	
BLONDE ALE Chiara, alta fermentazione	COSTA EST	PESARO	5%			4.5	

IN BOTTIGLIA E LATTINA

PRODUTTORE	ORIGINE	FORMATO	EURO
MADUE SOUR ALE Bionda velata, acidula, realizzata con passionfruit in polpa	BIRRA DELL'EREMO	ASSISI 5%	33 CL LATTINA 6
GÖLLER STEINHAUER WEISSE Birra di frumento dal colore ambrato, dolce e speziata, con note fruttate, di malto e di coriandolo	GÖLLER	BAVIERA 5.4%	50CL 6.5
LAGER SENZA GLUTINE Chiara, non filtrata, leggera e profumata	THERESIANER	TRIESTE 4.8%	33CL 6
ELK AMBER LAGER Ambrata, amaro dai luppoli americani ben bilanciato dai sentori di caramello dei malti utilizzati	61 CENTO	PESARO 5.8%	33 CL 6
ZOE KELLER PILS Chiara, non filtrata, amara con note erbacee seguite da sentori di cereale e miele	BIRRA DELL'EREMO	ASSISI 5.2%	33CL LATTINA 6
SAISON D'EPAUTRE Dorata, carbonata, realizzata con farro, note fruttate, speziate e floreali (fiori di campo e fieno)	BRASSERIE DE BLAUGIES	BELGIO 6%	37.5 CL 7
SAISON DUPONT Rossa scura, amaro dato da luppoli americani, neozelandesi e sloveni, sentori di frutta matura e caramello	DUPONT	BELGIO 6.5%	75 CL 12
PALMARÉS AMBER ALE Rossa scura, amaro dato da luppoli americani, neozelandesi e sloveni, sentori di frutta matura e caramello	BIRRIFICIO DEI CASTELLI	ANCONA 5.6%	33 CL 6
YAKI DDH FRUIT IPA Chiara, amara, note di frutta esotica e vaniglia	BIRRA DELL'EREMO	ASSISI 6%	33CL LATTINA 6
NO WAR RYE IPA Color giallo intenso, amara e con aroma speziato dato dal malto di segale	ELAV	BERGAMO 6.9%	33CL LATTINA 6
MORNING GLORY APA Ambrata chiara, amaro erbaceo, sentori agrumati, floreali e di frutta tropicale	RETORTO	PIACENZA 5.6%	33 CL 6

LE PROPOSTE DEL BIRRIFICIO LOCALE RENTON (FANO) IN BOTTIGLIA

	FORMATO	EURO
TRINI BLANCHE Chiara, leggera, agrumata (scorza d'arancio amaro calabrese) e lievemente speziata (coriandolo)	4.7% 33 CL	6
BOMBAY RED ALE Rossa, sentori dolci di malto e di tostato, aromi di frutta secca, cioccolato e caffè, stile UK alta bevibilità	5.7% 33 CL	6
SUSI KOLSH Chiara, dolce e amaro in equilibrio, sentori erbacei, di frutta gialla, banana, crosta di pane ed agrumi	4.8% 33CL	6
LOLA ITALIAN SAISON Chiara, aromatizzata alla salvia, grande freschezza balsamica	5.2% 33CL	6
NEW ORDER BELGIAN STRONG ALE Chiara, graduata, corposa, dolcezza e carattere donati dall'utilizzo di miele e melata	5.2% 33CL	6
JIMMY PALE SESSION IPA Chiara, leggera ma con aroma intenso, gusto agrumato, resinoso ed erbaceo	6% 33CL	6
JACARANDA RED IPA CAmbrata, aromatizzata con luppoli australiani, sentori di agrumi, maracuja e malto, amaro del luppolo USA	6.5% 33CL	6
HOP INVADERS DOUBLE IPA Color oro carico, potente, abbondante utilizzo di luppoli USA Chinook, Centennial e Mosaic	6.5% 33CL	6

VINO IN CARAFFA

Bianchetto del Metauro Terracuda (PU)
Pignoletto vivace "Dal Fiume" (BO)
Sangiovese "Scarabocchio" Braschi (FC)

25 CL	3
50 CL	5
100 CL	8.5



BENVENUTI

Passione, dedizione e senso di responsabilità: questo è ciò che guida il nostro lavoro quotidianamente. Con cura selezioniamo le migliori materie prime, privilegiando le eccellenze locali e tutti quei piccoli produttori che sono massima espressione dell'artigianalità e made in Italy. In special modo la bontà di questi prodotti ci spinge ad impegnarci ogni giorno per la loro valorizzazione: con amore e rispetto facciamo in casa la pasta fresca, le piadine, le pizze, le focacce, il pane ed i dessert.

Il nostro intento è instaurare un rapporto di fiducia e far star bene chi viene a trovarci sotto tutti gli aspetti, anche quello nutrizionale: ciò che proponiamo infatti non deve esser solo gustoso ma il più possibile salutare, sostenibile ed etico!

Per questo cerchiamo di seguire la stagionalità, ci accertiamo della provenienza delle materie prime, laddove possibile indicandola opportunamente; e scegliamo quelle aziende che rispettano il benessere degli animali allevandoli in modo naturale e nelle migliori condizioni. E' fondamentale che questa attenzione alla qualità debba avere il giusto prezzo (forse un po' più elevato), altrimenti non si sosterebbe!

Mangiare bene è importante ma anche bere bene non è da meno, ecco perché con entusiasmo abbiamo messo in carta quei vini, birre e drinks che ci piacevano e convincevano di più.

Vogliamo migliorarci sempre, per questo se avete dei suggerimenti non esitate a farceli presente, la vostra opinione è importante!!!

Ringraziandovi per la preferenza che ci avete accordato vi auguriamo un buon inizio!



da Carletto dal 1963