

## Carni (carnes)

### **Filetto alla milanese con fettuccine alla crema di parmigiano** **R\$ 118**

Filé mignon (aproximadamente 180 gramas) à milanese com massa ao creme de parmesão.

### **Filetto al Caffè Paris con risotto 4 formaggi** **R\$ 118**

Filé mignon (aproximadamente 180 gramas) ao molho de mostarda e especiarias. Acompanha risotto 4 queijos.

### **Filetto alla parmigiana con patate** **R\$ 118**

Filé mignon (aproximadamente 180 gramas) à parmegiana com batatas coradas.

### **Coniglio alla Lucchese con pappardelle** **R\$ 128**

Coelho cozido com funghi secchi porcini, pomodoro e vinho Tinto.

### **Capretto alla cacciatora con polenta** **R\$ 125**

Cabrito em pedaços cozidos na panela, com ervas, molho de tomate e vinho Tinto.



## La nostra storia

O Carlino é o restaurante mais antigo de São Paulo, fundado em 1881 no Largo do Paissandú pelo toscano Carlo Cecchini e permaneceu sob seu comando até 1949. Então, o também toscano Marcello Gianni assumiu a direção daquele que já era o restaurante mais antigo da cidade de São Paulo.

Em 1960, com o progresso do centro da cidade de São Paulo, o Carlino mudou de endereço para a famosa e charmosa Av. Vieira de Carvalho.

Em 1978, Marcello Gianni passou a direção do restaurante para seu amigo Antônio Carlos Marino, filho de italiano e amante da cozinha mediterrânea.

A tradição continua com os filhos Bruno e Bianca, juntamente com a Rosana (mãe), dão continuidade ao legado deixado pelo Chef Antônio Mariano.

Tradição e simpatia são ingredientes primordiais de nossa casa. Venha experimentar as delícias do Carlino e fazer parte desta linda história de amor pela cozinha italiana.

## Buon Appetito!

## Antipasti (entradas)

Porções para compartilhar

### Couvert

**R\$ 48**

Pão caseiro inspirado na “focaccia”, sardella e zucchini sott’olio.

### Melanzane alla pizzaiola

**R\$ 48**

Berinjelas ao molho de tomates e ervas. Porção com 6 rodela.

### Vitello Tonnato

**R\$ 74**

Pernil de vitela fatiada ao molho de atum.

### Carpaccio Torinese

**R\$ 69**

Fatias de carne crua ao molho de alcaparras.

### Burrata Artigianale

**R\$ 74**

Queijo burrata artesanal servido com tomatinhos marinados.

### Burrata frita (consulte a disponibilidade) **R\$ 82**

Queijo burrata artesanal empanado servido com tomatinhos marinados.

### Fritto misto di pesce **R\$ 106**

Camarões, iscas de pescada branca e lulas fritas.

## Piatti Tradizionali

(pratos tradicionais)

### Polpettone con gnocchi al pomodoro **R\$ 94**

Tradicional almôndega grande recheada de mussarela , ao molho de tomates. Acompanha nhoque de batatas.

### Pappardelle al ragù di ossobuco **R\$ 94**

Tiras de massa fresca ao molho de ossobuco desfiado.

### Tortelloni di bufala ai funghi freschi **R\$ 79**

Massa recheada de búfala ao molho branco com cogumelos frescos.

### Maccheroni ubriachi **R\$ 76**

Macarrões embriagados ao Cognac e vinho branco, linguiça desfiada, queijo derretido e molho Rosé.

### Linguine vegano alla napoletana e zucchini **R\$ 72**

Pasta vegana ao molho de tomates frescos, abobrinhas e ervas aromáticas.

### Polpettone vegetariano con gnocchi al pomodoro **R\$ 94**

Versão vegetariana do polpettone tradicional à base de legumes.

### Gnocchi alla Norma vegano **R\$ 76**

Massa de batatas sem ovos, ao molho de berinjelas refogadas, tomates e manjericão.

## Al mare (peixe e frutos do mar)

**Rigatoni ,  
al gorgonzola, gamberi, calamari e cozze R\$ 116**

Pasta salteada com gorgonzola, camarões, lulas e mariscos ao azeite com ervas.

**Spaghetti alla marinara R\$ 116**

Massa com frutos do mar cozidos ao molho de tomates, azeite e manjericão.

**Penne alla crema e frutti di mare R\$ 110**

Pasta curta com camarões e lulas ao molho branco e ervas.

**Linguine al limone e gamberi R\$ 106**

Pasta ao perfume de limão siciliano e camarões ao creme fresco.

**Pesce alla griglia al burro e prezzemolo R\$ 89**

Filé grelhado de pescada na manteiga e salsinha acompanhado de risoto de alho poró.

**Risotto ai gamberi R\$ 106**

Risoto de camarões.

**Nota:** Caso queira algum prato que não esteja no cardápio, solicite a Chef Bianca.

## Dessert (sobremesas)

**Tiramisù R\$ 38**

**Mattonella R\$ 45**

Tijolinho de sorvete artesanal sabor “stracciatella”, calda de chocolate quente, pipoca caramelizadas e castanhas.

**Pera bella Giovanna R\$ 38**

Pera cozida ao vinho branco, acompanha sorvete de chocolate.

**Gelato Artigianale R\$ 28**

Sorvete artesanal (consulte os sabores) em taça.

**Cannolo Siciliano R\$ 18**

## Bevande (bebidas)

**Água mineral (com e sem gás) R\$ 7,90**

**Refrigerante (Coca, Guaraná e Tônica) R\$ 8,90**

**Cerveja long neck R\$ 14**

**Suco natural do dia R\$ 14**

**Suco de tomate temperado R\$ 20**

**Café expresso R\$ 9,90**

**Licor (dose) R\$ 28**

## Drinks

**Aperol Spritz R\$ 35**

**Gin Tonica R\$ 35**

**Negroni R\$ 35**

**Bloody Mary R\$ 35**

**Caipirinha R\$ 29**

**Caipiroska R\$ 29**

**Dose de cachaça artesanal R\$ 16**