

Carlino

R I S T O R A N T E

La nostra storia

O Carlino é o restaurante mais antigo de São Paulo, fundado em 1881 no Largo do Paiçandu 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 Antonio Carlos Marino, filho de italiano e amante da cozinha mediterrânea.

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)

Couvert

R\$45

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

Melanzane alla pizzaiola

R\$42

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

Vitello Tonnato

R\$69

Pernil de vitela fatiada ao molho de atum para compartilhar

Carpaccio Torinese

R\$59

Fatias de carne crua ao molho de alcaparras para compartilhar

Burrata artigianale

R\$69

Queijo burrata artesanal servido com tomatinhos marinados para compartilhar

Burrata frita (consulte a disponibilidade)

R\$79

Queijo burrata artesanal empanado servido com tomatinhos marinados para compartilhar

Fritto misto di pesce

R\$89

Camarões, iscas de peixe e lulas fritas para compartilhar

Piatti tradizionali (pratos tradicionais)

Polpettone con gnocchi al pomodo

R\$85

Tradicional polpettone recheado de mozzarella ao molho de tomates e gnocchi de batatas

Pappardelle al ragù di ossobuco

R\$85

Tiras de massa fresca ao molho de ossobuco desfiado

Linguine vegano alla napoletana e zucchini



R\$69

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

Polpettone vegetariano con gnocchi al pomodoro



R\$85

Versão vegetariana do polpettone tradicional a base de legumes

Tortelloni di bufala ai funghi freschi



R\$76

Massa recheada de búfala ao molho branco com cogumelos frescos

Gnocchi alla Norma



R\$76

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

Obs.: Caso queira algum prato que não esteja no cardápio, solicitar à Chef.

Carni (carnes)

Filetto alla milanese con fettuccine alla crema di parmigiano **R\$94**

Filet mignon à milanesa com massa ao creme de parmesão

Coniglio alla Lucchese con pappardelle **R\$118**

Coelho cozido com funghi secchi porcini, pomodoro e vinho tinto

Capretto alla cacciatora con polenta **R\$118**

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

Al mare

Rigatoni al gorgonzola, gamberi, calamari e cozze **R\$94**

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

Penne ala marinara **R\$94**

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

Linguine al limone e gamberi **R\$92**

Pasta ao perfume de limão siciliano e camarões ao creme fresco

Pesce alla griglia al burro e prezzemolo **R\$85**

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

Risotto ai gamberi **R\$92**

Risoto de camarões

Dessert (sobremesas)

Tiramisù **R\$35**

Mattonella **R\$35**

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

Pera Bella Giovanna **R\$34**

Pera cozida ao vinho branco, acompanha sorvete de chocolate

Gelato Artigianale **R\$22**

Sorvete artesanal (consulte os sabores) em taça

Cannolo siciliano **R\$15**

Bevande (bebidas)

<i>Água mineral (com e sem gás)</i>	R\$7,90
<i>Refrigerante (Coca, Guaraná e Tônica)</i>	R\$8,90
<i>Cerveja long neck</i>	R\$14,0
<i>Suco natural do dia</i>	R\$14,0
<i>Suco de tomate temperado</i>	R\$18,0
<i>Café expresso</i>	R\$7,90
<i>Licor (dose)</i>	R\$22,0

Drinks

<i>Aperol Spritz</i>	R\$30
<i>Gin Tonica</i>	R\$30
<i>Negroni</i>	R\$30
<i>Bloody Mary</i>	R\$30
<i>Caipirinha</i>	R\$28
<i>Caipirosca</i>	R\$28
<i>Dose de cachaça artesanal</i>	R\$15
<i>Taça de vinho (branco ou tinto)</i>	R\$26