



Carmelina

Trattoria di Costiera
Brescia

+39 340 215 1659
CARMELINA BRESCIA, VIA CALINI 6 (BS)

Antipasti

 	CROCCHÈ DI PATATE CON PROVOLA DI AGEROLA AFFUMICATA	€3	 	INSALATA DI MARE***	€15
 	FIORE DI ZUCCA RIPIENO DI RICOTTA DI BUFALA E BASILICO	€3		ALICI MARINATE**	€10
  	BRUSCHETTA STRACCIATELLA, ALICI DI CETARA	€5		IMPEPATA DI COZZE	€12
	BRUSCHETTA AL POMODORINO E BASILICO	€4		PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E BUFALA CAMPANA	€12
  	BRUSCHETTA STRACCIATELLA E SALMONE AFFUMICATO**	€7	   	POLPETTINE DI ALICI E LIMONE DI AMALFI CON MAIONESE AL BASILICO	€10
  	BRUSCHETTA STRACCIATELLA E GAMBERO ROSSO*	€8		TRIS DI TARTARE Tartare di Tonno, di Salmone, di Ricciola**	€20
  	TRIS DI MONTANARE Montanara con stracciatella e salmone affumicato**, alla nerano, classica	€12		GAMBERI ALLA CATALANA*** (min 2 persone)	€25

Primi Piatti

Le nostre paste hanno tempi di cottura che vanno dai 15 ai 20 minuti

  	PACCHERI COULIS DI DATTERINO GIALLO, BASILICO CAMPANO E GAMBERETTI**	€18	  	TAGLIOLINI AGLI SCAMPI***	€20
 	SPAGHETTI ALLE VONGOLE	€19	 	CALAMARATA CON CREMA DI ZUCCHINE E MAZZANCOLLE***	€20
  	RISOTTO CON LIMONE DI SORRENTO E TARTARE DI GAMBERO ROSSO* (min 2 persone)	€20	  	GNOCCHI ALLA SORRENTINA	€12
   	SCIALATIELLI ALL'AMALFITANA***	€20	  	PACCHERI AI 4 POMODORI, STRACCIATELLA E TARTARE DI RICCIOLA**	€20
  	FETTUCCINE ALLA NERANO	€15			

Secondi Piatti

  	FRITTURA DI GAMBERI***, CALAMARI*** E VERDURINE	€22	 	RICCIOLA IN GUAZZETTO DI CANNELLINI E FRUTTI DI MARE**	€22
	TONNO* CON GUACAMOLE E POMODORINI SEMIDRIED	€22		TAGLIATA DI MANZO BRASILIANO CON PATATE	€20
 	POLIPO***, PATATE VIOLA E MAIONESE ALL'AGLIO NERO	€22	 	BACCALÀ*** IN DOPPIA COTTURA CON CREMA DI TOPINAMBUR	€20
 	MISTO DI PESCE ALLA GRIGLIA***	€30			

Contorni

	VERDURE ALLA GRIGLIA	€7		PATATINE FRITTE***	€5
	INSALATA DI POMODORI E ORIGANO	€5		INSALATA	€5
	MELANZANE A FUNGHETTO	€5			

Dolci

 	TIRAMISÙ	€6	  	BABÀ FARCITO CON FRUTTA FRESCA AL LIMONCELLO	€6
  	LINGOTTO CIOCCOLATO E LIMONE	€6	  	CROQUELINE ALLA NAMELAKA DI MANGO	€6
  	CHEESECAKE ALLE FRAGOLE	€7		GELATO DI FRANCYS - ARTIGIANALE Crema, Fior di latte, Limone di Sorrento	€6
  	CAPRESE	€6			
  	DELIZIA AL LIMONE	€6			

Pizze

 	MARGHERITA DA ENDRIT 4 pomodori, provola, pecorino, olio evo, basilico	€10
 	MARGHERITA Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Grana Padano, olio evo, basilico	€8
	MARGHERITA SENZA LATTOSIO Pomodoro San Marzano, Mozzarella senza lattosio, olio evo, basilico	€10
 	BUFALA Pomodoro San Marzano, Bufala D.O.P., Grana Padano, olio evo, basilico	€12
  	NAPOLI Pomodoro San Marzano, Mozzarella, Pomodori semi-dry gialli e rossi, origano, polvere di olive, fiori di capperi e alici di Cetara, olio evo, basilico	€15
 	PARMIGIANA Fior di latte, melanzane al funghetto, scaglie di ricotta salata, olio evo, basilico	€10
 	CAPRI Pomodorini rossi, Fior di latte, rucola, prosciutto crudo di Parma 18 mesi, scaglie di grana, olio evo, basilico	€12
  	FURORE Fior di latte, burrata, mortadella, granella di pistacchio, olio evo, basilico	€15
 	NERANESE Crema di zucchine, fior di latte, chips di zucchine, scaglie di Grana Padano, olio evo, basilico	€12
  	CETARA Pomodoro San Marzano, Fior di latte, alici di Cetara, olive, olio evo, basilico	€10
 	DIAVOLA Pomodoro San Marzano, Fior di latte, nduja, olio evo, basilico	€11
 	AMALFI Pomodorini gialli, pomodorini rossi, Fior di latte, pesto di basilico, olio evo, basilico	€12
 	PROVOLA E PEPE Pomodoro San Marzano, Provola, pepe, olio evo, basilico	€9
  	CONCA DEI MARINI Pomodorini rossi, salmone*, cubetti di avocado, zest di Limone, olio evo, basilico	€15
  	MINORI Fior di latte, tonno*, cipolla caramellata, pomodorini gialli saltati, Zest di lime, olio evo, basilico	€14
 	PRAIANO Fior di Latte, bresaola, pomodorini gialli, scaglie di grana, olio evo, basilico	€14
 	RAVELLO Pomodoro San Marzano, Fior di latte, olive taggiasche, carciofi, funghi, cotto arrosto, olio evo, basilico	€12

AGGIUNTA SU TUTTE LE PIZZE:	BURRATA	+3€
	BURRATA AFFUMICATA	+3€
	STRACCIATELLA	+2,50€

LEGENDA ALLERGENI

 GLUTINE	 MOLLUSCHI E CROSTACEI
 SOIA	 LATTE E DERIVATI
 PESCE	 UOVA E DERIVATI
 FRUTTA A GUSCIO	

***CONGELATO:
**FATTO IN CASA, ABBATTUTO A -20 GRADI PER 24 ORE;
*IL PRODOTTO È ABBATTUTO SECONDO LA NORMATIVA VIGENTE (REG 853/2004 E DDG 3742 DEL 30.04.2013) AD UNA TEMPERATURA DI -20°C PER ALMENO 24 ORE PER ESSERE IDONEO PER ESSERE CONSUMATO CRUDO.

SERVIZIO E COPERTO: 3€