



*Carmè*

MILANO



### Antipasti Starters

**Cotto e crudo di tonno, capperi, olive e cipolla di tropea** - €26  
*Cooked and raw tuna, capers, olives and Tropea onion*

**Carpaccio di manzo, insalatina di agretti, aioli e vinegrette alla saba** - €25  
*Beef carpaccio, agretti, aioli and saba vinaigrette*

**Seppia, fave, piselli, basilico e crema di stracciatella** - €27  
*Cuttlefish, broad beans, peas, basil and stracciatella cream*

**Prosciutto iberico "PATA NEGRA 100%BELLOTA"** - €33  
*Iberian ham "PATA NEGRA 100%BELLOTA"*

**Uovo di selva, asparagi, guanciale e Grana Padano** - €25  
*Selva egg, asparagus, bacon and grana padano cheese*

**Carciofo, fonduta di provola e caviale** - €23  
*Artichoke, fondue of provola and caviar*

**Insalata Carmè (lattughino, fagiolini, avocado, pomodorini e gamberi)** - €23  
*Baby lettuce, green beans, avocado, cherry tomatoes and shrimps*

**Parmigiana di melanzane** - €18  
*Eggplant parmigiana*

**Controfiletto di Black Angus irlandese, asparagi rosa di Mezzago e spuma alla senape** - €39  
*Irish Black Angus sirloin, Mezzago asparagus and mustard foam*

**Ombrina, fagiolini, pomodorini e guazzetto mediterraneo** - €33  
*Fish croaker, green beans, cherry tomatoes and Mediterranean guazzetto fish*

**Costoletta alla milanese** - €35  
*Veal chop "Milanese style"*

**Triglia, spinaci, limone di Sorrento e acqua pazza** - €32  
*Red mullet, spinach, Sorrento lemon in "acqua pazza style"*

**Fritto di calamari, gamberi e agrodolce al peperoncino** - €24  
*Fried squids, prawns and sweet with sour chilli pepper*



### Secondi piatti Main courses

**Patate arrosto** - €8  
*Roast potatoes*

**Insalata mista** - €7  
*Mixed salad*

**Verdure alla griglia** - €8  
*Grilled vegetables*

**Fagiolini al pomodoro** - €9  
*Green beans in tomato sauce*

**Carciofi soubé** - €9  
*Soubé artichokes*

### Contorni Sides

**Crostatina al limone Carmè** - €9  
*Carmè lemon tart*

**Il tiramisù** - €10  
*Tiramisù*

**Cheesecake alle fragole** - €12  
*Carmè strawberries cheesecake*

**Caprese con gelato alla nocciola** - €10  
*Caprese cake with hazelnut ice cream*

**Macedonia di frutti di bosco con gelato alla vaniglia** - €12  
*Mixed berries salad with vanilla ice cream*

### Dolci Desserts

### Crudo / Raw

**Battuta di scampi** - €29  
*Langoustine tartare*

**Tartare di tonno pinna gialla** - €29  
*Yellowfin tuna tartare*

**Gambero rosso di Sicilia** - €6 pz.  
*Sicilian red shrimp*

**Ostriche "Gillardeau"** - €5 pz.  
*"Gillardeau" oysters*

### Primi piatti First courses

**Spaghetti "Selezione Gentile" pomodoro, pecorino e lime** - €18  
*"Selezione gentile" spaghetti pasta, tomato, pecorino cheese and lime*

**Riso, patate e cozze** - €24  
*Rice, potatoes and mussels*

**Chitarra alla carbonara** - €23  
*Carbonara spaghetti pasta*

**Tortello alla Nerano** - €22  
*Tortello pasta stuffed with Nerano souce*

**Linguine, burrata, limone e caviale** - €28  
*Linguine pasta, burrata cheese, lemon and caviar*

**Orecchiette ragù di galletto, cipollotto rosa e peperoncino** - €26  
*Orecchiette pasta with cockerel ragout, pink onion and chilli pepper*

**Minestra tiepida di verdure di stagione** - €16  
*Warm seasonal vegetable soup*

**Acqua 75cl / Water 75cl** - €5

**Birra / Beer** - €7

**The & infusi / Tea and infusions** - €5

**Bibite / Soft drink** - €6

**Caffè / Coffee** - €3

**Amari / Bitters** - da €5

**Servizio - Coperto / Cover charge** - €5

Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di sala in servizio come prevede regolamento UE N.1169/2011, art.44, comma 1, lettera A.

Some of our raw materials can be frozen at the origin, according to market availability, or frozen on site with blast chiller. For any information regarding substances and allergens it is possible to consult the appropriate documentation that will be provided, if requested, by our staff. (As required by the UE law N.1169/2011, art.44, comma 1, lettera A)

**Carmè Milano** / via Piero della Francesca, 52 - 20154 Milano (MI) Italy  
Tel. +39 02 83474 207 / info@carmèrestaurant.com / www.carmèrestaurant.com

**Non c'è persona al mondo più importante della mamma!  
Ecco perché abbiamo deciso di onorare la nostra mamma  
dando il suo nome al nostro locale in cui abbiamo messo tutto  
il nostro cuore e il nostro impegno, in ogni singolo dettaglio.**

*There isn't a more important person in the world than a mother!  
This is why we have decided to honour our mother by giving her  
name to our restaurant, which has been created with love and  
commitment, in every single detail.*