



Carmè

MILANO



Antipasti
Starters

- Culatello di Agerola, burratina aromatica e gnocco fritto** 18
Culatello of Agerola, aromatic burratina cheese and fried pastry
- Parmigiana di melanzane croccante** 20
Crunchy eggplant parmigiana
- Guazzetto di totano alla mediterranea e patate arrosto** 24
Mediterranean Squis Stew and roast Potatoes

Crudo / Raw

- Scampi** 6 al pz.
Scampi
- Gambero rosso di Sicilia** 6 al pz.
Sicilian red shrimp
- Ostriche "Gillardeau"** 7 al pz.
"Gillardeau" oysters

Primi piatti
First courses

- Gnocchetti di ricotta e limone, ragù di polpo e la sua maionese** 24
Ricotta cheese Gnocchi Pasta with lemon, Octopus Ragoo and his mayonnaise
- Candele spezzate alla Genovese** 22
Candele Spezzate pasta with genovese soup
- Mischiato "selezione gentile" in zuppa di pesce crudi e cotti** 26
"Selezione Gentile" Raw and cooked fish soup
- Spaghettoni allo scarpariello** 18
Spaghettoni Pasta with cold tomato soup, parmesan cheese and basil

- Battuto di crostacei, ricotta di bufala e limone** 33
Tartare of shellfish, buffalo ricotta and lemon
- Polpette di vitello al sugo (Carmè' Recipe)** 18
Veal meatballs with Sauce (Carmè's Recipe)

- Controfiletto di Black angus, frigitelli saltati e carpaccio di funghi** 39
Black Angus Sirloin, Salted sweet green peppers and mashroom carpaccio

- Baccalà alla pizzaiola** 30
Salted Cod with Pizzaiola Soup

- Cotoletta alla milanese, maionese allo zafferano e patate novelle** 36
Veal meat "Milanese style" with saffron mayonnaise and novelle Potatoes

- Ricciola, verdure marinate e salsa salmoriglio allo zenzero** 32
Amberjack with marinated vegetables and Salmoriglio ginger sauce

- Patate al rosmarino** 8
Potatoes with rosemary

- Melanzane al funghetto** 8
"Mushroom-style" Eggplant

- Zucchine alla scapece** 8
Zucchine in scapece style

- Insalata mista** 8
Mixed salad

- Tartelletta al limone** 12
Lemon tart

- Il tiramisù** 12
Tiramisù

- Selezione di gelati e sorbetti** 12
Selection ice cream and sorbets

- Mousse al cioccolato fondente (75%) e caramèlia** 12
Dark Chocolate caramelia 75% Mousse

- Bombette con crema pasticceria alla vaniglia** 12
Bombette fried pastry with Vanilla custar cream

- Acqua 75cl / Water 75cl** 5

- Birra / Beer** 10

- 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)



Secondi piatti
Main courses

Contorni
Sides

Dolci
Desserts

**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.*