



*Carmè*

MILANO



**Antipasti**  
Starters

- Totano in guazzetto mediterraneo** 24  
Con olive taggiasche e spuma di patate  
*Mediterranean Squid with potato mousse*
- Soutè di vongole veraci con crostini di pane** 22  
*Clams soutè with crispy bread*
- Battuto di Marchigiana** 28  
Con alici, nocciole croccanti e burrata  
*Marchigiana Tartare with anchovies, crispy helzenut and burrata cheese*
- Culatello di Agerola con burratina aromatica e gnocco fritto** 28  
*Culatello from Agerola, aromatic burrata cheese and fried pastry*

- Tiepido di mare aromatico** 33  
Seppia, polpo, gambero e calamaro in salsa ai limoni di Sorrento  
*Squid, octopus and shrimp on Sorrento's lemon sauce*
- Polpetta di vitello al sugo Carmè** 18  
*Veal meatballs with tomato sauce Carmè recipe*
- Parmigiana di melanzane croccante** 20  
*Crispy eggplants parmigiana*
- Uova di Selva con carciofi e spuma di Grana Padano** 18  
*Selva's egg with artichokes and Grana Padano mousse*

- Controfiletto di Black Angus** 39  
Servito con indivia brasata e salsa di peperoni arrosto  
*Black Angus sirloin with braised endive and roasted pappers sauce*
- Brasato di guancia di Vitello** 38  
Con purea di patate e friarielli  
*Braised veal cheek with potatoes and friarielli*
- Trancio di ombrina alla plancia** 36  
Con verdure marinate e salsa salmoriglio  
*Slice of grilled Croaker with marinated vegetables and salmoriglio sauce*

- Cotoletta alla Milanese con patate** 36  
Servita con maionese allo zafferano  
*Veal meat Milanese style with saffron mayonnaise and roasted potatoes*
- Baccalà alla pizzaiola** 30  
Con scarola ripassata  
*Salted cod with escarole and Pizzaiola mousse*
- Pescato del giorno all'etto** 10  
Cottura consigliata dallo chef  
*Catch of the day per hectogram*  
Cooking recommended by the chef



**Secondi piatti**  
Main courses

**Crudo / Raw**

- Scampi** 9 al pz.  
*Scampi*
- Gambero rosso di Sicilia** 9 al pz.  
*Sicilian red shrimp*
- Ostriche "Gillardeau"** 8 al pz.  
*"Gillardeau" oysters*

- Patate al rosmarino** 8  
*Potatoes with rosemary*
- Melanzane al funghetto** 8  
*"Mushroom-style" Eggplant*
- Zucchine alla scapece** 8  
*Zucchini in scapece style*
- Insalata mista** 8  
*Mixed salad*

**Contorni**  
Sides

- Tortino fondente** 12  
Con cuore caldo servito con gelato alla vaniglia  
*Fondant hot cake with vanilla ice cream*
- Tiramisù di Carmè** 12  
*Carmè special Tiramisù*
- Tartelletta al limone** 12  
Accompagnata da sorbetto al lime  
*Lemon tart with lime sorbet*
- Bavarese al cioccolato Ruby** 12  
Con gelè di lampone e sorbetto di barbabietola  
*Ruby's chocolate bavarian cream with raspberry sauce and beetroot sorbet*

**Dolci**  
Desserts

**Primi piatti**  
First courses

- Risotto alla Milanese** 32  
Con medaglione di vitello nel suo fondo  
*Risotto Milanese style with calf medallion*
- Spaghettoni allo Scarpariello** 18  
*Spaghettoni Pasta with tomato sauce, Parmesan cheese and basil*
- Gnocchetto al limone alle Vongole veraci e cavolfiore** 26  
*Lemon dumplings with clams and cauliflower*
- Candele spezzate alla genovese** 22  
*Candele spezzate pasta with Genovese sauce*
- Pacchero all'astice** 35  
*Pacchero pasta with lobster*
- Mischiato Selezione gentile** 26  
Pasta mista risottata in zuppa di pesce, servita con pesce crudo e cotto  
*Mix of pasta cooked in fish soup served with raw and flambè fish*

- 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

**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)

**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.*