



Carmè

MILANO



Antipasti
Starters

- Polpetta di vitello al sugo Carmè** 18
Veal meatballs with tomatoes sauce Carmè recipe
- Parmigiana di melanzane croccante** 22
Crispy eggplants parmigiana
- Treccia di Bufala 500gr** 28
*"Caseificio Costanzo" servita con pomodori e crema al Basilico
Treccia di Bufala "Costanzo's cheese factory" served with tomatoes and Basil cream*
- Patanegra con Pan y Tomate** 34

- Astice alla Catalana** 34
*Con sedano, cipolla, carote, pomodori e olive
Lobster Catalana style, with celery, onion, carrots, tomatoes and olives*
- Tacos Mediterraneo** 24
*Tortilla di mais con Polpo, crema di patate viola, datterino confit e coriandolo
Corn Tortilla with Octopus, purple potatoes, confit datterino tomatoes and coriander*
- Pizza del giorno** 20
*Selezionata dai nostri Chef con i migliori ingredienti
Pizza of the day selected by our Chefs with the best ingredients*

Crudo / Raw

- Scampi** 9 al pz. **Tartare di Ombrina** 22
Scampi Croacker tartare
- Gambero rosso di Sicilia** 9 al pz. **Tartare di Tonno** 24
Sicilian red shrimp Tuna tartare
- Ostriche "Gillardeau"** 8 al pz.
"Gillardeau" oysters
- Plateaux Royale** 75
Selezione di crudi con 3 ostriche, 3 gamberi rossi, 3 scampi e degustazione di tartare di tonno ed ombrina
Crudità selection with 3 oysters, 3 red shrimps, 3 scampi and tuna and croacker tartare

Primi piatti
First courses

- Spaghettono allo Scarpariello** 18
*Con sugo di pomodoro, mantecato di Parmigiano e Basilico
Spaghettono pasta with tomatoes sauce, Parmesan cheese and basil*
- Pacchero all'astice** 35
*Con salsa ai frutti di mare
Pacchero pasta with Lobster and seafood sauce*
- Risotto agli Scampi** 32
*Crudi e cotti con finocchietto e limoni di Sorrento
Risotto with raw and cooked scampi, fennel and Sorrento's lemon sauce*

- Candele spezzate alla genovese** 22
*Tipico ragù campano a base di cipolla e carne di manzo
Candele pasta Genovese style, typical ragù with onions and beef*
- Ravioli di semola** 28
*Fatti in casa, ripieni di burrata di Agerola serviti con tartare di gambero rosso
Homemade Ravioli with burrata cheese inside with Red shrimps tartare*
- Linguine alla Nerano** 21
*Con zucchine e provola del Monaco
Linguine pasta with zuchinis and Monaco's provola cheese*



Secondi piatti
Main courses

- Carme's Burger** 28
*220 gr di carne di manzo, cheddar, pomodoro, insalata iceberg, cipolla caramellata e bacon il tutto accompagnato da patate sabbiose
220 gr ground beef, cheddar, tomato, iceberg, caramelized onion and bacon, served with breadcumb potatoes*
- Galletto alla brace** 28
*Servito con patate arrosto e salsa verde
Grilled cockerel with roast potatoes and green sauce*
- Trancio di Ombrina** 32
*Con zucchine e chutney di mango
Croacker with zuchinis and mango chutney*

- Ribeye** 34
*Con scarola cotta e cruda
Ribeye with raw and cooked escarole*
- Cotoletta alla Milanese** 36
*Con rughetta e pomodorini accompagnata da maionese al lime
Cutlet with rocket and cherry tomatoes served with lime mayonnaise*
- Polpo arrosto** 32
*Con latte di bufala e asparagi in tre consistenze
Roasted Octopus with burrata milk and three consistence asparagus*

Insalate
Salads

- Nizzarda** 21
*Tonno pinne gialle in vasocottura, fagiolini, uova, pomodori ed olive
Yellowfin tuna in mason jar, green beans, egg, tomatoes and olives*
- Greca** 21
*Feta, pomodori, cetrioli, noci ed olive nere accompagnati da salsa greca
Feta cheese, tomatoes, cucumber, nuts and black olives with greek sauce*

- Cesar salad** 21
*Petto di pollo grigliato, scaglie di grana, bacon e salsa Cesar con crostini di pane
Grilled chicken, shavings grana, bacon and cesar sauce with toasted bread*

Contorni
Sides

- Patate al rosmarino** 8
Roasted rosemary potatoes
- Scarola saltata con noci ed uvetta** 8
Salted escarole with nuts dried raisins

- Zucchine alla scapece** 8
Scapece's style zuchinis
- Insalata mista** 8
Mixed salad

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.*