



D I C A R L O

TRATTORIA PIEMONTESA

Produbanco



COCTELES

APEROL SPRITZ | 13,01



CAMPARI | 8,64



BELLINI | 10,00



NEGRONI | 11,17



MOJITO | 9,15



MARGARITA | 12,00



MARTINI DRY | 12,00



PIÑA COLADA | 9,15



ALEXANDER | 9,15



PISCO SOUR | 8,01



DAIQUIRI | 9,15



DIRTY MARTIN | 12,00



GIN TONIC | 11,00



ENSALADAS

ULTRA LIGHT | 13.70

Lechuga seda, pollo a la brasa, aguacate, yogurt, jugo de limón, tortilla de maíz

CAPRESE | 10.50

Mozzarella Fior di Latte, lechuga seda, tomate fresco, albahaca, aceite de oliva y vinagre balsámico.

DE CARNE DE CANGREJO | 15.70

Servida con papas al vapor salsa a la vodka con mostaza de Dijon

ENTRADAS

VITEL TONNÉ | 10,40

Láminas de lomo de res horneado y condimentado con salsa tonnér y alcachofas

CARPACCIO DE LOMO | 12,20

Láminas de lomo de res crudo, con aceite de oliva, vinagre balsámico, alcachofas y queso parmesano

PROSCIUTTO CON MELÓN | 13,00

Trozos de melón envuelto en láminas de prosciutto importado

TABLA DE EMBUTIDOS CON QUESOS (para 2 pax) | 23,40

Coppa, salami y prosciutto importado con queso gruyert, scamorza y parmesano

VERDURAS MIXTAS A LA PARRILLA | 9,50

Zucchini, berenjenas, pimentones a la brasa servidas a la piedra con polenta

POLENTA PIEMONTE | 12,00

Tres tajadas de polenta dura a la brasa con fondue de cuatro quesos y champiñones salteados

A LA ROMANA | 13,75

Calamares apanados y fritos a la romana con dos salsa, tártara y ajoli

CONCHITAS A LA PARMESANA | 18,60

Gratinadas con salsa parmesana de crema y parmesano

CARPACCIO DE SALMÓN FRESCO | 18,20

Láminas de salmón fresco con vinagreta de aceite de oliva limón y alcachofas

CARPACCIO DE PULPO | 18,20

Láminas de pulpo fresco con vinagreta de aceite de oliva limón y alcachofas

COCKTAIL DE CAMARONES | 14,80

Cuatro conchitas con camarones servidos con salsa Cocktail a la vodka y jengibre

MIX AL AJILLO | 23,60 (para 2 personas)

Calamares, camarones y pulpo en salsa al ajillo

CAPITÁN NEMO | 62,37 (para 4 personas)

Gran entrada de mariscos, camarones a la naranja, calamares romana, pulpo a la brasa, conchitas parmesana, unas de jaiba con tres salsas

BURRATA | 17,00

Clásica entrada de burrata fresca acompañada con prosciutto y grisini.

SOUFFLE DE CANGREJO | 18,00

Soufflé de carne de cangrejo con sus uñas, crema de leche y vodka, gratinado al horno con queso de cabra.

UÑAS DE CANGREJO AL AJILLO | 15,70

MARIDE
CON
NUESTROS
VINOS DE
LA CASA



MERLOT O CHARDONNAY | 5,80

RISOTTI

RISOTTO CON FUNGHI | 23,20

A la parmesana y mixto de funghi



RISOTTO DEL MARINAIO | 26,90

Con salsa de tomate fresco, pulpo calamares camarones y almejas

RISOTTO CANAL GRANDE | 23,20

Con vino blanco, tinta de calamares y calamares en blanco

ARCIBALDO | 21,76

Risotto al vino blanco, con gorgonzola, camarones y nueces.

SOPAS

BISQUE DE CANGREJO | 18,00

Deliciosa crema de cangrejo perfumada al eneldo con sus uñas

CREMA DE TOMATE | 9,90

Crema de tomate fresco con crutones

SOPA DE MARISCOS | 18,60

a la toscana, con salsa de tomate fresco, pulpo calamares camarones, almejas



TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

DEJA TU COMENTARIO SOBRE TU EXPERIENCIA EN tripadvisor®

SÍGUENOS Y COMPARTE / lacasadadicarlo @lacasadadicarlo



D I C A R L O

TRATTORIA PIEMONTESA

Produbanco 
Grupo Promerica

IL NUOVO MENU
LA PASTA MI PASIÓN

FETTUCCINE A LA BOLOÑESE | 11.73
Clásico con ragú de carne de res y cerdo

FETTUCCINE PARMIGIANA | 12.88
Clásica fondue de crema de parmesano

FETTUCCINE MAR E MONTAGNA | 18.39
Con camarones, champiñones y crema de leche

MACARRONES A LOS CUATRO QUESOS | 14.14
Clásica salsa de crema con parmesano gruyer fontina y gorgonzola

PENNE A LA AMATRICIANA | 12.88
Con salsa de tomate fresco, vino blanco, tocino ahumado y cebolla

SPAGHETTI A LA CARBONARA | 12.88
Con salsa de huevo, tocino ahumado y parmesano

SPAGHETTI CON CANGREJO | 17.00
Con tomate cherry, alcaparras, aceite de oliva y perejil

LINGUINE AL PESTO DE ALBAHACA | 12.88
Clásica salsa con albahaca, ajo, aceite de oliva, parmesano y almendras.

DEL BARCAROLO | 20.70
Spaghetti con salsa de tomatito cherry, camarones, pulpo braseado y orégano

LASAÑA O CANELLONI A LA BOLOÑESE | 12.88
Clásicos con relleno de ragú de carne de res y cerdo, gratinados con salsa blanca y gruyer

RAVIOLES PIEMONTESE | 12.88
Relleno de 3 carnes (res, pollo y cerdo) en reducción de su salsa

RAVIOLES DE LA NONNA | 12.88
Relleno de ricotta, espinaca y parmesano con salsa a la peppo

GNOCCHI CON SALSA A SU GUSTO | 12.88

LINGUINE ALLA VONGOLE | 25.30
en salsa de almejas, aceite de oliva, ajo, perejil y vino blanco.

P E S C A D O S Y
M A R I S C O S



LOMITOS DE LENGUADO A LA MEDITERRÁNEA | 16.10
Con salsa de aceite de oliva, ajo, limón, vino blanco, tomatito cherry

FILETE DE LENGUADO AL BLANC DE BLANC | 16.10
Al sartén, con aceite de oliva, ajo, vino blanco, cebolla pimentones de colores, perejil

FILETE DE CORVINA A LA PIEDRA | 20.20
A la plancha servido sobre piedra caliente con champiñones y tomatito cherry

FILETE DE ATÚN ROJO | 19.50
Al vinagre balsámico y caramelizado de cebollas rojas.

SALMON OCEÁNICO | 22.00
Con pimienta negra y risottino al pesto

LANGOSTINOS BRASEADOS AL RON | 18.90
Con salsa de naranja y jengibre

MARE Y MARE | 54.90 (para 4 personas)
Parrillada de mariscos y pescado con vegetales a la plancha

LANGOSTA | 46.47
Solo en temporada

C A R N E S
Y P O L L O S



LOMO FINO (200 gm.) | 22.42
A la plancha con finas hierbas, balsámico o a la pimienta

OSO BUZO A LA MILANESA (400 gm) | 20.24
Al horno servido con puré o polenta

CORTE DE RES IMPORTADO (300 gm.) | 35.00
A la plancha servido con vegetales al grill

CHULETA DE CERDO (250 gm) | 15.70
Con crema, champiñones, mostaza, y puré

POLLO ROLE | 18.00
Pechuga enrollada con tocino y gruyer, servida con risotto parmigiana

POLLO A LA SUIZA | 18.00
Pechuga de pollo gratinada con gruyer en salsa de champiñones y puré

POLLO A LA MILANESA NAPOLITANA | 18.00
Pollo apanado con láminas de queso mozzarella y salsa napolitana

A C O M P A Ñ A N T E S

Polenta a la brasa
Papas al vapor o dorada
Salteado de verduras mixtas

Risotto a la parmesana
Risotto 4 quesos
Risotto pomodoro

Spaghetti olio aglio
Spaghetti al pomodoro fresco
Spaghetti al pesto

MAR IDE
CON
NUESTR OS
VINOS
ITALIANOS

PINOT GRIGIO O CHIANTI | 25.60



B E B I D A S S O F T



Agua Natural | 2,00
Agua Mineral | 2,00
Gaseosas | 2,83
Té Helado Limón | 3,40
Té Helado Durazno | 3,40

Jugo | 3,28
Jugo Frozen | 4,03
Cervezas Nacionales | 3,00
Cervezas Importadas | 6,17

C A F É



Expresso | 2,00
Expresso Doble | 3,09
Americano | 2,00
Cortado | 2,31
Capuccino | 3,09
Mocaccino | 3,55
Caffe Latte | 3,09
Agua Aromática | 1,54
Irish Coffee | 7,72
AFOGATTO AL CAFÉ | 7,72
Expresso, Amaretto y helado de vainilla

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

DEJA TU COMENTARIO SOBRE TU EXPERIENCIA EN  tripadvisor®

SÍGUENOS Y COMPARTE  / lacasadadicarlo  @lacasadadicarlo