



BIRRE

ALLA SPINA	
NASTRO AZZURRO, PICCOLA	€ 3,5
NASTRO AZZURRO, MEDIA	€ 5,5
ARTIGIANALI ITALIANE	
CORINA, PILS, TRESCA 4,5%, 50 cl.	€ 7,5
LA BIONDA, GLUTEN FREE, TRESCA, 5,2%, 50 cl.	€ 7,5
LA ROSSA, TRESCA, 6,2%, 33 cl.	€ 6,5
LA ROSSA, TRESCA, 6,2%, 50 cl.	€ 7,5
TARCISIO, IPA, BIRRIFICIO LEGNANO, 4%, 33 cl.	€ 6,5
PALMITA, WEISS, TRESCA, 5,4%, 50 cl.	€ 7,5
ANALCOLICA	
NASTRO AZZURRO ZERO, 0%, 33 cl.	€ 4,5



GIN TONIC

con tonica Abbondio

DEL PROFESSORE, MONSIEUR	€8,5
DEL PROFESSORE, A' LA MADAME	€8,5
DEL PROFESSORE, CROCODILE	€8,5
MALFY, POMPELMO ROSA	€9
MALFY, ARANCIA	€9
GIN MARE	€10
TANQUERAY	€7,5
BULLDOG	€8
BROCKMANS	€8
HENDRICK'S	€10



SELEZIONE AMARI

€4,5

BEVANDE



ACQUA MICROFILTRATA 0,5, GAS o NAT	€ 2
CAFFE'	€ 2
SUCCO DI MELA	€ 5
SUCCHI DI FRUTTA ASSORTITI	€ 4
COCA COLA	€ 4
COCA COLA "ZERO"	€ 4
ACQUA TONICA ABBONDIO	€ 4
SPRITE	€ 4
FANTA	€ 4
THE AL LIMONE	€ 5
THE ALLA PESCA	€ 5



APERITIVI CLASSICI

CRODINO	€ 4
CAMPARI SODA	€ 4
POMODORO CONDITO	€ 5
ANALCOLICO DELLA CASA	€ 6
SPRITZ	€ 7
CAMPARI SHAKERATO	€ 6
AMERICANO	€ 7
NEGRONI	€ 7
NEGRONI SBAGLIATO	€ 7
BLOODY MARY	€ 7
MOSCOW MULE	€ 7
MOJITO	€7
MARGARITA	€ 7
ALTRI COCKTAIL	€ 7/10

SANCARLINO

Via Bottelli 19, Arona
sancarlinoarona@gmail.com
www.sancarlinoarona.it

MENU

TAGLIERI
TEGAMINI
VASETTI



SANCARLINO

DISPENSA E CANTINA



SALUMI E FORMAGGI
LA NOSTRA SELEZIONE



DEGUSTAZIONE DI SALUMI € 20
salumi e carni marinate o affumicate servite con
insalata russa e giardiniera piemontese

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI € 18
formaggi da latte vaccino, caprino e ovino
accompagnati da composta e frutta secca

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI € 22
con i suoi accompagnamenti

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE DOP € 15
con insalata russa

CARPACCIO DI MANZO MARINATO AI FUNGHI PORCINI € 16
con porcini trifolati

OCADELLA (MORTADELLA D'OCA E MAIALE) € 14
con robiola di capra e riduzione di balsamico

PROSCIUTTO COTTO DI BRANCHI € 12
con giardiniera agrodolce

**CARPACCIO DI LONZINO DI MAIALE
MARINATO E AFFUMICATO AL FAGGIO** € 14
con cipolle all'agrodolce

BETTELMATT (Formaggio d'alpeggio a latte crudo) € 14
con composta e frutta secca

MOZZARELLE DI BUFALA € 12
con caponata di verdure

MERENDA "SINOIRA" € 34
(Ideale per due persone)

**GRANDE ANTIPASTO
DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE**
con salumi, vitello tonnato,
lingua in bagnet, acciughe calibrate,
giardiniera piemontese, insalata russa
e peperoncini farciti al tonno

DALLA CUCINA



PLANT BASED
PREPARAZIONI VEGETARIANE

ANELLI DI CIPOLLA PASTELLATI € 8
con salsa aioli

POLPETTE DI LEGUMI € 10
con salsa allo yogurt e crema di cavolo rosso

FIORI DI ZUCCA FRITTI IN TEMPURA € 10
con maionese alla curcuma



I NOSTRI VASETTI
PIETANZE IN VASOCOTTURA

TONNO DI CONIGLIO € 13
coniglio disossato cotto nel brodo
di verdure con i suoi aromi

COUS COUS DEL GIORNO € 12
(vedi lavagna)

PARMIGIANA DI MELANZANE € 12
mozzarella e pomodoro



GHIOTTONERIE
DALLA NOSTRA CUCINA

CRESPILLE € 13
con prosciutto cotto di Branchi e Toma

LASAGNA DEL GIORNO € 14
vedi lavagna

BOUCHE DE CHEVRE € 13
gratinato al forno su pane tostato, con patate

PORCHETTA DI ARICCIA € 14
con cipolle e patate arrosto

COPERTO, GRISSINI e PANE artigianale € 2

RICETTE PIEMONTESI
I PIATTI DELLA TRADIZIONE

MAGATELLO TONNATO ALLA PIEMONTESE € 14
(cotto a bassa temperatura) con i frutti del capperi

INSALATA DI NERVETTI € 12
con verdure in agrodolce

LINGUA IN "BAGNET VERD" € 14
con nocciole tostate

RAVIOLINI DEL PLIN AI TRE ARROSTI € 15
e conditi con il loro sughetto



POLENTA
GIALLA DI STORO CON

BRASATO DI MANZO AL NEBBIOLO € 18
cappello del prete

GORGONZOLA DOLCE AL CUCCHIAIO € 12
"allevato" da GUFFANTI ad Arona

FUNGHI PORCINI € 15
trifolati

BETTELMATT € 14
formaggio d'alpeggio a latte crudo

NOTE AL MENU

ALLERGENI - Le informazioni circa la presenza di sostanze
o prodotti che provocano allergie sono disponibili,
rivolgendosi al personale di servizio.

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti all'origine,
nel menu li trovate scritti in CORSIVO.*

Per una migliore conservazione dei prodotti utilizziamo
abbattitore e sottovuoto.



PIZZE AL TEGAMINO

PASSATA DI POMODORO MUTTI
E MOZZARELLA FIOR DI LATTE
CONDITE ALL'USCITA CON

MOZZARELLA DI BUFALA € 11
origano e salsa al basilico

FILETTI DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO € 12
olive taggiasche e capperi

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE DOP € 14
con mozzarella di bufala

MORTADELLA D'OCA E MAIALE € 12
con riduzione di balsamico

BETTELMATT € 14
formaggio d'alpeggio a latte crudo

GORGONZOLA (BLU DEL SANCARLONE) € 12
noci e miele d'acacia

MANZO MARINATO AI FUNGHI PORCINI € 16
e porcini trifolati

PROSCIUTTO COTTO DI BRANCHI € 12
e cipolle caramellate

LONZINO DI MAIALE € 13
e capra fresco



DOLCI
DELLA CASA

SORBETTO ARANCIA E CAMPARI € 6

AFFOGATO AL CAFFE' € 6
con gelato e alla vaniglia del Madagascar

PANNA COTTA con salse homemade € 6

TIRAMISU' della casa € 6