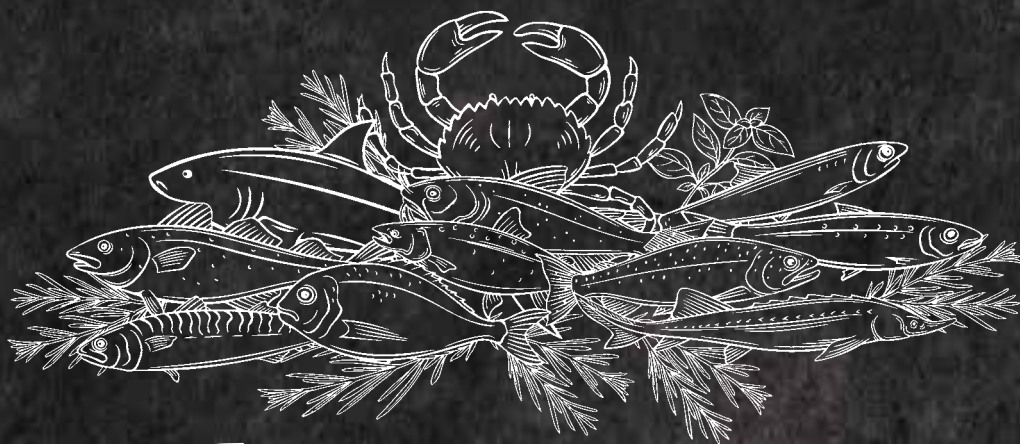




CARLOS

Since 1969



Il mare in tavola



Menu completo di pesce

Menù degustazione "Carlos" Min. 2 persone. - Min. 2 persons

Antipastino di mare, strozzapreti alla pescatora, fritturina di pesce, spiedino gamberi e calamari, sorbetto, limoncello, caffè (bevande escluse).

Seafood appetizer, strozzapreti alla pescatora, fried fish, shrimp and squid skewers, sorbet, limoncello, coffee (drinks not included) 38,00 a persona



Antipasti

Gran plateau "di mare" - Piatto unico di mare, molluschi e crostacei

Assorted fish salad and shell fish



26,00

Insalatina di polpo verace, dadolata di patate e olive taggiasche

Octopus salad, diced potatoes and taggiasca olives



18,00

Cous cous di mare con julienne di verdure

Cous cous of sea with julienne of vegetables

15,00

Insalata misto mare su misticanza di stagione

Mixed seafood salad on seasonal mixed salad

18,00

Tartare di tonno pinna gialla con burrata, frutto della passione e Pistacchio

Yellowfin tuna tartare with burrata, passion fruit and pistachio

18,00

Rose di salmone marinato al caffè e lime

Salmon roses marinated in caffè and lime



18,00

Alicette dell'Adriatico marinate al limone e aceto di mele

Sardines marinade, rocket salad

12,00

Gran piatto D'Ostriche "Fines de Claire"

Oysters "Fines de Claire"

(5 pz.=pcs)

18,00

Alici del Mar Cantabrico, mozzarella di bufala, crostone e burro aromatizzato

Anchovies from the Cantabrian Sea and buffalo mozzarella

16,00.

Sauté di cozze alla tarantina con crostone

Sauté of mussels "alla tarantina" with grilled bread



13,00

Sauté di cozze e vongole alla marinara

Marinara sautéed mussels and clams

12,00

Trilogy di mare - Antipasto di mare caldo del giorno

Hors-d'oeuvre of assorted fish warm



20,00

Terrina di polpo alla diavola - Octopus with chili pepper

18,00

Crudité del marinaio - Crudità del giorno - Crudity of the day

34,00

Carpaccio di ricciola - Amberjack carpaccio

22,00

Catalana di mare - Assorted boiled shellfish

36,00

Antipasto di salumi misti - Assorted salamis

16,00

Cuor di caprese e basilico fresco, pomodori, mozzarella

Mozzarella, tomato and basil salad

11,00

Composizione crudo di Parma e melone

Raw ham and melon

13,00



Primi Piatti

Tagliolini allo scoglio (macchiato)

Tagliolini with crustaceans and molluscs



16,00

Strozzapreti caserecci alle canocchie nostrane (rosso)

Pasta locale con pesce e molluschi

Homemade macaroni with tomato sauces, fish, seafood

15, 00

Gnocchi di patata rossa, gambero rosa, zucchine e pendolini

Red potato gnocchi, pink shrimp, zucchinis and pendolini



14,00

Passatelli alla lupu di mare (sgusciato) con frutti di mare e molluschi

Homemade macaroni with shelled mussels

15,00

Mezze maniche caserecce con julienne di calamaro, pesto, olive taggiasche e pachino

Macaroni with squid julienne, pesto, taggiasca olives and cherry tomatoes

15,00

Risotto alla marinara (min. 2 persone) - Rice with seafood

16, 00 a persona

Spaghettoni alle vongole dell'Adriatico - Spaghetti with clams

14,00

Mezze maniche all'astice fresco - Macaroni with fresh lobster

28,00

Tagliatelle al ragù nostrano - Noodles with meat sauces

11,00

Tortellini pasticciati - Homemade pasta with meat ragout and cream

12,00

Ravioli ricotta e spinaci con datterini rossi e basilico

Ricotta and spinach ravioli with red datterini tomatoes and basil

13,00

Lasagnetta alla romagnola - Romagna-style lasagna

12,00

Secondi Piatti

Gran fritto della casa con paranza e verdure croccanti

Mixed fried fish



17,00

Spiedino misto alla griglia (due di calamari e uno di gambero dell'Argentina)

Grilled mixed skew (two of calamari and one of Argentine shrimp)

16,00

Tentacolo di polpo alla griglia - Grilled octopus tentacle

20,00

Tagliata di tonno pinna gialla al sale grosso di Cervia

Sliced yellow fin tuna with pregrated Cervia Salt

18,00

Cappesante gratinate (Pezzi nr. 5) - Scallops shell Saint Jacques (5 pieces)

18,00

Orata o branzino alla griglia - Grilled sea bream or sea bass

x 100 gr. 5,00

Rombo alla griglia - Grilled turbot

x 100 gr. 6,00

Padellino di baccalà (merluzzo) al forno con patate pomodorini olive e frutto del capperi

Baked cod with potatoes, tomatoes, olives and capers



16, 00

Spiedone di gamberone alla griglia flambè (cognac)

Grilled prawns flambè (cognac)



24,00

Grigliata mista di pesce del giorno - Grilled assorted fish

24,00

Grigliata di crostacei mix - Grilled crustaceans

30,00

Medaglione di filetto ai ferri - Fillet steak 250 gr. ca.

24,00

Tagliata di manzo al sale grosso e rosmarino 300 gr.

Cut of beef with salt and rosemary



20,00

Filetto al pepe verde 250 gr. - Fillet of beef in green pepper sauces

22,00

Tagliata alla Carlos

Bistecca di manzo con pomodoro, rucola e scaglie di grana 300 gr.



22,00

Cotoletta di pollo con patatine fritte - Chicken cutlet with french fries

10,00





Pizza

con mozzarella fior di latte Italiana e bufala campana dop
with premium Italian mozzarella
and buffalo mozzarella from Campania dop



Fornarina bianca Fornarina with salt and olive oil	3,00	Alle verdure Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione Tomato, mozzarella, vegetables	10,00
Fornarina rossa Fornarina mit tomato sauce	3,00	Capricciosa Margherita con funghi, carciofini, prosc. cotto Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes	9,00
Margherita Pomodoro, mozzarella - Tomato, mozzarella	6,00	Campagnola Margherita con funghi, rucola, salsiccia Tomato, cheese, mushrooms, sausages, rocket salad	10,00
Margherita baby	4,00	4 stagioni Margherita con prosc. cotto, funghi, carciofini, olive Tomato, cheese, ham, mushrooms, artichokes, olive	9,00
Baby farcita	6,00	Rimini Marinara con alici marinate dell'Adriatico, pomodoro, aglio, prezzemolo Tomato, garlic, parsley, sardines marinade	11,00
Romana Pomodoro, mozzarella, alici, capperi, origano Tomato, mozzarella, anchovies, origan, capers	8,00	Rustica Stracchino, rucola e pomodorini Pachino Local cheese, rocket salad, Pachino tomato	9,00
Napoletana Pomodoro, mozzarella, alici, origano Tomato, mozzarella, origan, anchovies	8,00	Regina Mozzarella, bufala, salsiccia, friarielli Mozzarella, buffalo mozzarella, sausage, turnip greens	11,00
Calabrese Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere, peperoni, nduja - Tomato, mozzarella, spicy salami, black olives, peppers, hot salami sauce	9,00	Raffinata Mozzarella, zola, noci, p. crudo, miele Mozzarella, spiced cheese, walnuts, raw ham, honey	11,00
Siciliana Pomodoro, mozzarella, tonno, olive, acciughe, origano, aglio - Tomato, mozzarella, tuna, olives, anchovies, oregano, garlic	9,00	4 Formaggi Mozzarella, zola, scamorza, stracchino, grana Mozzarella, zola, smoked cheese, stracchino, parmesan	10,00
Caprese Pomodoro, mozzarella, bufala, pendolino, origano, basilico - Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella, pendolino, oregano, basil	9,00	Gamberetti e rucola Margherita con gamberetti e rucola Tomato, cheese, prawns, rocket salad	10,00
Romantica Pomodoro, mozzarella, porcini, salsiccia, zola, radicchio rosso - Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, sausage, zola, red radicchio	11,00	Frutti di mare Pomodoro, mozzarella, frutti di mare Tomato, cheese, garlic, parsley, seafood	13,00
Wurstel e patatine Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine Tomato, mozzarella, wurstel, chips	8,00	Carlos Margherita con funghi, prosc. cotto, uova, salamino Tomato, cheese, ham, mushrooms, egg, hot salami	12,00
Prosciutto crudo di Parma Margherita con prosciutto crudo Tomato, mozzarella, raw ham	9,00	Pizza mare/monti (Metà calzone) Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, cotto, zola, funghi porcini - Tomato, mozzarella, seafood, cooked ham, zola, porcini mushrooms	13,00
Diavola Margherita con salamino piccante Tomato, mozzarella, hot salami	8,00	Calzone Pomodoro, mozzarella, p. cotto, funghi Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms	9,00
Tonno e cipolla Margherita con tonno, cipolla Tomato, mozzarella, tuna fish, onions	9,00		
Tirolese Mozzarella con gorgonzola, funghi, speck Mozzarella, gorgonzola cheese, mushrooms, speck	10,00		

Pizza Gourmet

con farina di
grano antico Khorasan
with ancient
Khorasan wheat flour



Norvegese - Bianca con salmone marinato, in uscita burrata IGP, erba cipollina White with marinated salmon, burrata cheese, chives	14,00
Cantabrico - Bianca, in uscita burrata, pomodorino, olive taggiasche, alici del Mar Cantabrico White, burrata, red and yellow datterini tomatoes, capers, anchovies from the Cantabrian Sea	15,00
Mortazza - Bianca, mortadella in uscita stracchino, granella di pistacchio di Bronte White pizza with bianca, mortadella out, stracchino, chopped Bronte pistachios	14,00

Insalate e Contorni

Erbette di campo saltate in padella - Cooked herbs	6,00
Verdure alla griglia di stagione - Grilled seasonal vegetables	8,00
Patate al forno - Roast potatoes	6,00
Insalata mista - Mixed salad	6,00
Insalata verde - Green salad	5,00
Patatine fritte - French fries	5,00



Dessert

Panna cotta con fragole o frutti di bosco

Panna cotta with strawberries or berries 6,00

Sorbetto al caffè - Coffee ice cream 3,00

Sorbetto al limone - Lemon ice cream 3,00

Correzione per sorbetti - Ice cream liquor 1,00

Crema catalana - Catalan cream 6,00

Crema caramel fresco

Fresh crème caramel 6,00



Dessert dello Chef

Homemade dessert 7,00

Tiramisù

Mascarpone mousse with coffee 6,00

Cheesecake dello chef

Cheesecake 7,00

Tulip di mascarpone con fragole

Tulip with mascarpone and strawberries 7,00



Bar

Spritz 6,00

Birra alla spina (Bionda) LOWENBRAU 0,20 lt. 4,00

LOWENBRAU 0,40 lt. 6,00

Birra alla spina (Bianca) HOEGAARDEN 0,30 lt. 5,00

HOEGAARDEN 0,50 lt. 7,00

Birra alla spina (rossa) LEFFE ROUGE 0,30 lt. 5,00

LEFFE 0,50 lt. 7,00

Birra Artigianale

Birra Beha dei colli Riminesi

"Kermesse Blanche" 0,50 lt. 10,00

"Euforia session Ipa" 0,50 lt. 10,00

Amarcord / Gradisca 0,50 lt. 7,00

Birra in bottiglia 0,33 lt

Beck's, Heineken, 0,33 lt. 5,00

Corona, Paulaner 0,33 lt. 5,00

Birra analcolica 0,33 lt. 5,00

Forst Sixtus rossa 0,33 lt. 5,00

Weissbier 0,50 lt. 6,00

Birra in bottiglia 0,66 lt

Menabrea 0,66 lt. 8,00

DAB 0,66 lt. 8,00



Bibite in bottiglia

Coca-Cola, Fanta, Sprite 0,33 lt. 3,00

Succo di arancio succo di mela 3,00

Acqua minerale 0,75 lt. 2,50

Mineral water 0,75 lt. 2,50

Mineral water 0,50 lt. 2,00

Vino in caraffa

Rosso 1/4 lt. 4,00

Bianco fermo 1/2 lt. 8,00

Bianco frizzante 1 lt. 12,00



Caffetteria

Caffè espresso 2,00

Cappuccino 2,50

Tea 2,50

Caffè Americano 2,50

Brandy, Amari, Grappa, Liquori nazionali 5,00

Liquori esteri 6,00

Whisky 6,00

Whisky riserva 8,00

Cognac 6,00

Cognac Riserva 8,00

Vodka fredda 5,00

Grappa barrique 6,00

Si prega di pagare il conto al cameriere. Il direttore di sala è a Vs. disposizione. Non si fanno conti separati. I prezzi indicati possono cambiare secondo la reperibilità del mercato. La fattura va richiesta prima dell'emissione dello scontrino fiscale. Si segnala ai Signori Clienti che in questo esercizio, ferma l'applicazione conseguente dei prezzi, si servono carni, pesci e ortofruttili freschi, surgelati e/o congelati con riferimento sia alle eventuali richieste specifiche dei clienti stessi, sia alle esigenze di organizzazione aziendale, sia alle condizioni di offerta e di reperibilità dei generi di mercato. (Art. 4 L. 18/3/77 n. 63) La configurazione dei piatti è puramente indicativa.

Please pay the bill to the waiter. The room manager is at your disposal. They don't do separate accounts. The prices indicated may change according to the availability of the market. The invoice must be requested before issuing the receipt. Customers are advised that in this exercise, without prejudice to the consequent application of prices, fresh, frozen and / or frozen meat, fish and fruit and vegetables are served with reference both to any specific requests of the customers themselves, to the needs of company organization, and to the conditions of offer and availability of market types. (Art. 4 Law 18/3/77 n. 63). The configuration of the plates is purely indicative.

Servizio/Coperto ristorante - Service 2,00

La Cantina

Vini Bianchi



EMILIA ROMAGNA	Rebola dei Colli di Rimini	igt	da uve grechetto gentile	20,00
	Pignoletto vivace	doc	da uve pignoletto dei colli bolognesi	20,00
	Aulente Bianco San Patrignano	doc	da uve chardonnay e sauvignon blanc	20,00
LOMBARDIA	Lugana Cà dei Frati	doc	da uve biologiche turbiana 100%	24,00
	Lugana Cà dei Frati 0,375 lt.	doc	da uve biologiche turbiana 100%	14,00
PIEMONTE	Arneis Blangé Cerretto	doc	da uve di Arneis	28,00
TRENTINO ALTO ADIGE	Chardonnay	doc	da uve chardonnay dell'Alto Adige	22,00
	Gewurztraminer	doc	da uve gewurztraminer dell'Alto Adige	24,00
	Muller Thurgau St. Michael-Fermo	igt	da uve muller thurgau	22,00
	Pinot Grigio	doc	da uve pinot grigio dell'Alto Adige	22,00
	Pinot Bianco	igt	da uve pinot bianco dell'Alto Adige	22,00
	Pinot Grigio Fall Wind	doc	da uve pinot grigio	24,00
	Riesling Fall Wind	doc	da uve riesling	26,00
	Kerner	doc	da uve riesling e schiava rosso dell'Alto Adige	25,00
	Pinot Grigio 0,375 lt.	doc	da uve pinot grigio dell'Alto Adige	13,00
FRIULI VENEZIA GIULIA	Jermann Vinae (Ribolla gialla)	doc	da uve ribolla gialla, tocai friulano	30,00
	Jermann Sauvignon	doc	da uve sauvignon	30,00
MARCHE	Verdicchio Antonucci	doc	da uve verdicchio dei castelli di Jesi	21,00
	Pecorino	doc	da uve del vitigno omonimo	22,00
	Passerina	doc.	da uve passerina	22,00
CAMPANIA	Greco di Tufo Mastroberardino	doc	da uve 80% greco e 20% coda di volpe	24,00
	Falanghina Mastroberardino	doc	da uve falanghina	22,00
	Greco di Tufo 0,375 lt. Mastroberardino	doc	da uve 80% greco e 20% coda di volpe	13,00
	Falanghina 0,375 lt. Mastroberardino	doc	da uve falanghina	12,00
SICILIA	Bianco Terre di Sicilia	igt	da uve di grecanico e chardonnay	22,00
SARDEGNA	Vermentino di Gallura Mancini	doc	da uve vermentino di Gallura	22,00
	Vermentino di Gallura Funtanaliras	doc	da uve vermentino di Gallura	24,00

Vini Rossi

EMILIA ROMAGNA	Ora Sangiovese Superiore	doc	da uve sangiovese di Romagna 85%, merlot 15%	25,00
	Colli del Cerreto Sangiovese Superiore	doc	da uve sangiovese di Romagna	20,00
	ScaBi Sangiovese Superiore	doc	da uve sangiovese di Romagna vend. Tardiva	20,00
	Nespoli Sangiovese Superiore	doc	da uve sangiovese di Romagna	22,00
	Lambrusco Grasparossa Amabile	doc	da uve lambrusco di Modena	18,00
PIEMONTE	Dolcetto d'Alba	doc	da uve dolcetto d'Alba	22,00
	Barolo	docg	da uve nebbiolo maturato in rovere	60,00
	Barbera	doc	da uve barbera del Piemonte	22,00
	Dolcetto d'Alba 0,375 lt.	doc	da uve dolcetto d'Alba	13,00
TRENTINO ALTO ADIGE	Pinot Nero	doc	da uve pinot nero dell'Alto Adige	23,00
VENETO	Bardolino Classico	doc	da uve corvine, rondinella, molinara e negrara	21,00
	Valpolicella Classico	doc	70% corvine, 25% rondinella, 5% molinara	21,00
	Amarone della Valpolicella	doc	Nobile espressione della Valpolicella	55,00
TOSCANA	Rosso di Montalcino Banfi	doc	da uve sangiovese grosso maturato in rovere	25,00
	Brunello di Montalcino Banfi	docg	da uve sangiovese grosso maturato in rovere	60,00
	Brunello di Montepulciano 0,375 lt	docg	da uve sangiovese grosso maturato in rovere	30,00
	Rosso di Montepulciano	doc	da uve prignolo gentile	25,00
	Poliziano Nobile di Montepulciano	docg	da uve prignolo gentile maturato in barrique	25,00
	Morellino di Scansano	docg	da uve sangiovese in purezza	22,00
	Chianti Banfi	docg	da uve sangiovese del senese	22,00
	Chianti Banfi 0,375 lt.	docg	da uve sangiovese del senese	12,00

Vini Rosati



LOMBARDIA	Ca Dei Frati Rosé	igt	da uve groppello, marzemino, sangiovese e barbera	24,00
TRENTINO ALTO ADIGE	Pinot Noir Rosè Fall Wind	igt	da uve Pinot	258,00
TOSCANA	Rosato di Toscana	igt	da uve sangiovese e cannaiole	20,00
	Rosato di Toscana 0,375	igt	da uve sangiovese e cannaiole	12,00
SICILIA	Rosé di Regaleali Le Rose	igt	da uve negroamaro, malvasia nera	22,00

Vini Dolei e Passiti

ROMAGNA	Albana di Romagna (bianco dolce)	doc	da uve di Albana	18,00
PIEMONTE	Moscato (bianco dolce)	docg	da uve moscato del Monferrato vivace	18,00

Proseccchi Spumanti e Champagne



VENETO	Prosecco Valdo Valdobbiadene	doc	da uve glera	20,00
	Prosecco Al Canevon			
	Valdobbiadene millesimato	docg.	da uve glera	24,00
	Prosecco Spago Mionetto	docg	metodo classico	22,00
	Prosecco Foss Marai Strada di Guia 109	doc	da uve glera	26,00
TRENTINO	Spumante Foss Marai Rosè	doc	metodo classico	28,00
	Ferrari Perlè	doc	metodo classico	45,00
	Ferrari Maximum Brut	doc	metodo classico	30,00
	Altemasi Trento Brut	doc	metodo classico millesimato	30,00
	Felsen Trento	doc	metodo classico	35,00
LOMBARDIA	Berlucchi (cuvée imperiale) 61	doc	metodo classico	32,00
	Franciacorta Brut Contadi Castaldi	doc	da uve di Chardonnay	30,00
	Franciacorta Rosé Contadi Castaldi	doc	da uve di Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	34,00
	Franciacorta Saten Contadi Castaldi	doc	da uve di Chardonnay	34,00
	Franciacorta "Bellavista"	doc	da uve di Chardonnay	50,00
	Franciacorta "Ca' del Bosco"	doc	da uve di Chardonnay	55,00
	Franciacorta "Ca' del Bosco 0,375 lt.	doc	da uve di Chardonnay	30,00
	Franciacorta "Bellavista Rosè"	doc	da uve di Chardonnay	65,00
	Berlucchi (cuvée imperiale) 0,375 lt.	doc	metodo classico	22,00
	Franciacorta Brut Contadi Castaldi 0,375 lt.	doc	da uve di Chardonnay	20,00
	Franciacorta "Bellavista" 0,375 lt.	doc	da uve di Chardonnay	30,00
	Ferghettina Franciacorta Brut	doc	da uve di Chardonnay	30,00
	Ferghettina Franciacorta Saten	doc	da uve di Chardonnay	45,00
	Ferghettina Franciacorta Millesimato	doc	da uve di Chardonnay	50,00
FRANCIA	Moët et Chandon (Champagne)	doc	90% pinot nero 10% chardonnay	65,00
	Veuve Clicquot	doc	90% pinot nero 10% chardonnay	70,00
	Dom Perignon (Champagne)	doc	90% pinot nero 10% chardonnay	300,00
	Cristal (Champagne)	doc	90% pinot nero 10% chardonnay	320,00



*L'ingrediente principale
per una buona cucina
è l'amore per coloro
per cui cuciniamo.*

Sophia Loren



Tel. 0541 380050

e-mail: ristorantecarlosrimini@gmail.com

Seguici su:

FB: Ristorante Pizzeria "Carlos" - INSTAGRAM: ristoranteCarlosRimini