

Ristorante Pizzeria

Specialità Carne alla Brace



Via Broseta 112, Bergamo

Info e Prenotazioni

035 264 505

info@ristorantelacarbonella.eu

WIFI gratuito

Aperto tutti i giorni

La Carbonella mette a disposizione della Clientela menu personalizzati per ricevimenti, compleanni, battesimi e ricorrenze speciali.

La cucina è pronta ad accoglierVi con prodotti per Celiaci.

COPERTO € 2.00

Tasting Meat Euro 25,00

Calice di Cabernet

Millefeuille of eggplant and buffalo mozzarella with tomato coulis

Risotto with seasonal vegetables with cream Taleggio

Beef thinly sliced with artichokes

Selection of sorbets

Tasting Fisch Euro 28,00

Calice di Bianco frizzante

Squid rings and ricotta on a bed of vegetables

Penne (macaroni) with mussels and tomato

Millefeuille of salmon with courgette sauce with white wine and tarragon

Panchè di sorbetti

Tasting Tuscany kitchen Euro 28,00

Calice di Col di Sasso

Croutons homemade Tuscan tradition

Pappardelle (broad strips of pasta) with rabbit ragout with toasted pine nuts and pecorino cheese from Pienza

Tuscan mixed fried meat (breast of veal, sweetbreads, brains, kidneys, heart and liver, vegetables)

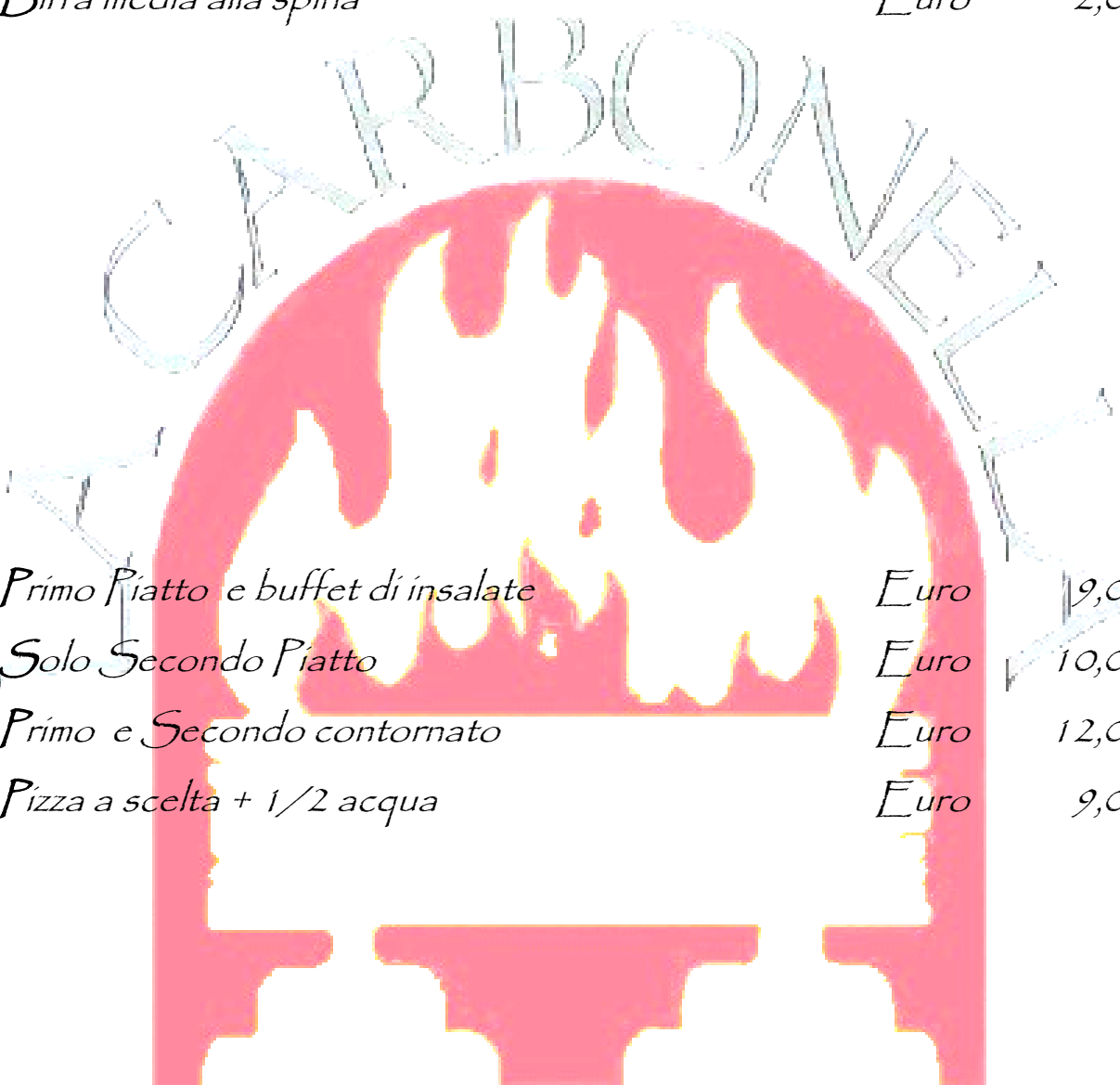
Cantucci e Vin Santo

Pausa Pranzo

Compreso di: Coperto, Bicchiere di vino, 1/2 minerale, Caffè

Richieste extra:

<i>Bibita lattina</i>	<i>Euro</i>	<i>1,50</i>
<i>Birra piccola alla spina</i>	<i>Euro</i>	<i>1,50</i>
<i>Birra media alla spina</i>	<i>Euro</i>	<i>2,00</i>



<i>Primo Piatto e buffet di insalate</i>	<i>Euro</i>	<i>9,00</i>
<i>Solo Secondo Piatto</i>	<i>Euro</i>	<i>10,00</i>
<i>Primo e Secondo contornato</i>	<i>Euro</i>	<i>12,00</i>
<i>Pizza a scelta + 1/2 acqua</i>	<i>Euro</i>	<i>9,00</i>

Menu Bambini

Pasta al pomodoro

Cotoletta di pollo con patatine

Euro 10,00

Compreso servizio e coperto.....

e con soli Euro 2,00...

per te in aggiunta un goloso dessert.....

Crepes alla nutella

Antipasti di Mare

<i>La Piovra con patate, pachino e fiore di capperi all'olio e limone</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Leggera zuppetta di calamari e melanzane con basilico della Riviera</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Carpaccio di branzino con filangèe croccante di crudité</i>	<i>Euro 10,00</i>

Antipasti di Terra

<i>Carpaccio di Manzo con radicchio Trevigiano IGP, mele e noci</i>	<i>Euro 10,00</i>
<i>Culatello di Zibello con melanzane a filetti in olio di girasole</i>	<i>Euro 11,00</i>
<i>Bresaola della Valtellina con tommino caldo</i>	<i>Euro 11,00</i>
<i>Petto d'Oca affumicato con burro alla Maitre d'Hotel</i>	<i>Euro 11,00</i>
<i>Timbaletto di melanzane con cuore Bufala e crema dolce al pomodoro</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Crostini di salsiccia e stracchino al rosmarino (3 pezzi)</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>La focaccia al crudo Toscano e lardo di Colonnata</i>	<i>Euro 6,00</i>

Antipasti al Buffet

<i>Piatto piccolo</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Piatto grande</i>	<i>Euro 9,00</i>

Primi Piatti di Mare

Orecchiette broccoli e vongole veraci con pesto di basilico Euro 12,00

Tagliolini cotti in acqua di carciofi con code di gamberi Euro 12,00

Risotto alle primizie di stagione e salmone Euro 12,00

Primi Piatti di Terra

Paccheri con salsiccia, pinoli tostati e pesto di rucola Euro 10,00

Lasagnette di grano Saraceno alla pancetta e zucchine in fiore Euro 10,00

Tortelloni alla Carbonella (fiori zucca, ricotta, vitello, salsa asparagi, pomodoro confit) Euro 10,00

Tagliolini di spinaci con funghi porcini e fonduta al taleggio Euro 12,00

Le Zuppe

Zuppa di farro e ceci Euro 9,00

La Ribollita Euro 9,00

Pasta fagioli con le cozze Euro 10,00

Secondi di Carne al ...Barbecue...

<i>La Fiorentina</i>	<i>l'etto</i>	<i>Euro 5,50</i>
<i>Lo Chateaubriand e le sue salse</i>	<i>(minimo 2 persone)</i>	<i>Euro 42,00</i>
<i>Filetto di Bue</i>		<i>Euro 22,00</i>
<i>Filetto di Maialino steccato</i>	<i>al Bacon</i>	<i>Euro 14,00</i>
<i>Misto griglia di carne</i>		<i>Euro 14,00</i>
<i>Costolette di Agnello scottadito</i>		<i>Euro 12,00</i>
<i>Tagliata di Manzo a piacere</i>	<i>Rucola e grana, al Rosmarino, al Radicchio</i>	<i>Euro 14,00</i>
<i>Stracciata di manzo</i>	<i>Al Rosmarino, con Grana a scaglie, al Naturale</i>	<i>Euro 12,00</i>

Ogni portata è accompagnata da patate al forno

Dalla Cucina ...

<i>Tartare di filetto di manzo</i>	<i>Euro 20,00</i>
<i>Filetto Maialino di Cinta Senese alla senape e gorgonzola</i>	<i>Euro 14,00</i>
<i>Costoletta di Vitello ai funghi porcini</i>	<i>Euro 15,00</i>
<i>Fritto misto Toscano (vitello, fegato, rognone, cervella, , zucchini)</i>	<i>Euro 14,00</i>
<i>Fegato a piacere (al burro e salvia, alla Genovese)</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Rognoncino trifolato</i>	<i>Euro 12,00</i>

Dalla Cucina ...il Pesce

<i>Fritto misto di mare con zucchini</i>	<i>Euro 16,00</i>
<i>Bocconcini di Pescatrice in fascia di pancetta e verdure</i>	<i>Euro 16,00</i>
<i>Filetto di Orata con salsa ai fiori di zucca e gamberi</i>	<i>Euro 13,00</i>
<i>Trecce di Branzino con asparagi, vongole , falde di pomodoro</i>	<i>Euro 13,00</i>
<i>Pescato del Giorno</i>	<i>Euro 18,00</i>

I Contorni.

<i>Patate fritte</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>Patate forno</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>Fagioli all'olio Toscano</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>Fagioli Cannellini all'uccelletto</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>Verdure grigliate</i>	<i>Euro 5,00</i>

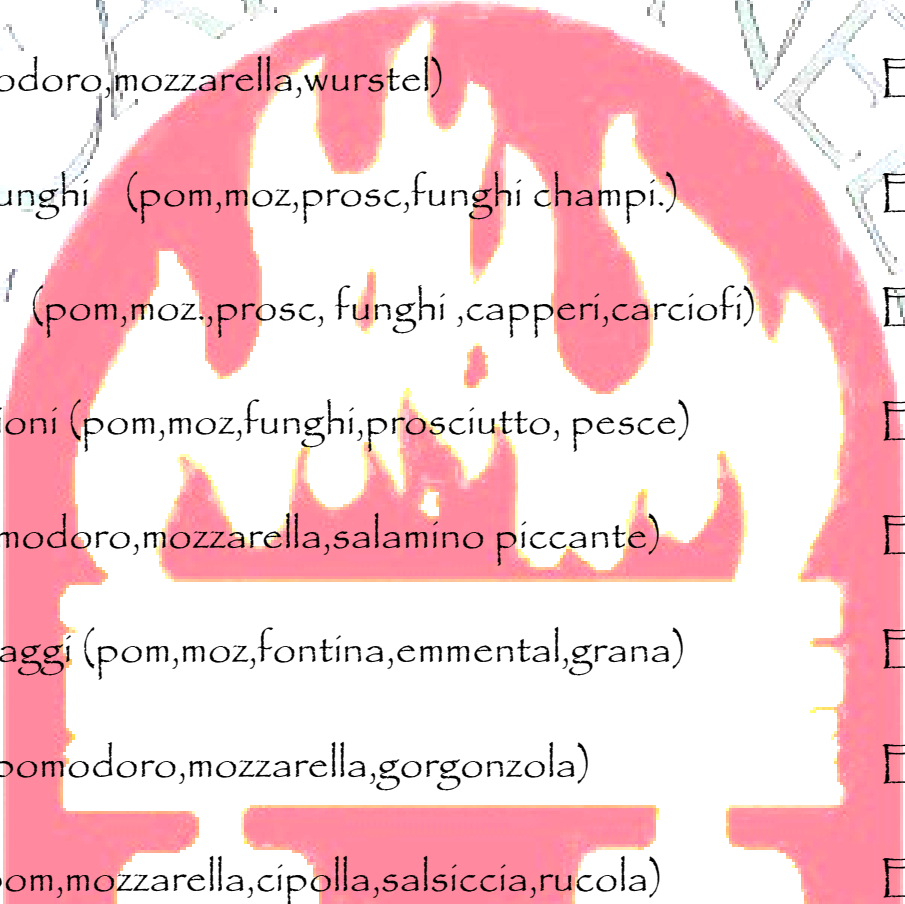
Le Insalate.

<i>La Panzanella</i>	<i>Euro 7,00</i>
<i>Pane raffermo , pomodori rossi, cipolla tropea, cetriolo, basilico, olio e aceto</i>	
<i>Nizzarda</i>	<i>Euro 7,00</i>
<i>Lattuga romana , uova sode , fagiolini , cipolla tropea , olive nere , trevisano , tonno all'olio</i>	
<i>Caprese</i>	<i>Euro 7,00</i>
<i>Mozzarella , pomodoro ramato , acciughe , olive nere , basilico</i>	
<i>Chicken Salad</i>	<i>Euro 7,00</i>
<i>Pollo , insalata mista , salsa bianca</i>	

I Formaggi.

<i>Orologio di formaggi con miele</i>	<i>Euro 10,00</i>
<i>Mozzarella di Bufala Campana d.o.p.</i>	<i>Euro 10,00</i>

Le Pizze..



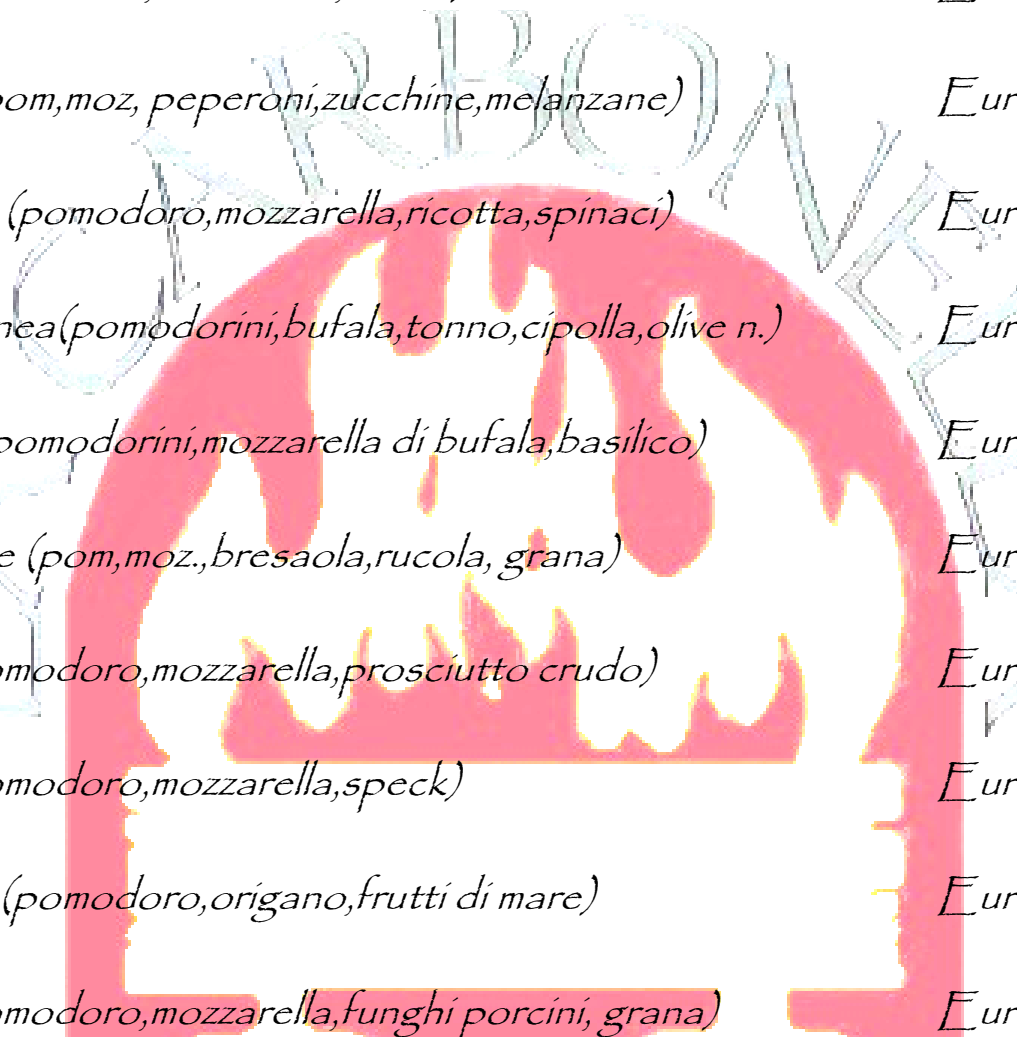
Marinara (aglio,olio,origano,pomodoro)	Euro 5,00
Margherita (pomodoro,mozzarella,basilico)	Euro 5,50
Pugliese (pomodoro,mozzarella,cipolle)	Euro 6,00
Napoletana (pomodoro,mozzarella,acciuغه,olive nere)	Euro 6,00
Prosciutto (pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto)	Euro 6,00
Caprese (pomodorini,mozzarella,provola,origano)	Euro 6,50
Wurstel (pomodoro,mozzarella,wurstel)	Euro 6,50
Prosciutto e funghi (pom,moz,prosc,funghi champi.)	Euro 7,00
Capricciosa (pom,moz.,prosc, funghi ,capperi,carciofi)	Euro 7,00
Quattro stagioni (pom,moz,funghi,prosciutto, pesce)	Euro 7,00
Salamino (pomodoro,mozzarella,salamino piccante)	Euro 7,00
Quattro formaggi (pom,moz,fontina,emmental,grana)	Euro 7,50
Gorgonzola (pomodoro,mozzarella,gorgonzola)	Euro 7,50
Carbonella (pom,mozzarella,cipolla,salsiccia,rucola)	Euro 7,50

Richiesta doppia mozzarella Euro 1,20

Richiesta doppia farcitura Euro 2,00

Alcuni Prodotti potrebbero essere congelati all'origine

Le Pizze..



<i>Calzone (pomodoro,mozzarella, prosc cotto,ricotta)</i>	<i>€uro 7,50</i>
<i>Americana (pom,moz,wurstel,patate fritte)</i>	<i>€uro 8,00</i>
<i>Diavola (pom,moz,salamino picc., peperoni,olive nere)</i>	<i>€uro 7,50</i>
<i>Tonno (pomodoro,mozzarella,tonno)</i>	<i>€uro 7,50</i>
<i>Verdure (pom,moz, peperoni,zucchine,melanzane)</i>	<i>€uro 8,00</i>
<i>Fiorentina (pomodoro,mozzarella,ricotta,spinaci)</i>	<i>€uro 8,00</i>
<i>Mediterranea(pomodorini,bufala,tonno,cipolla,olive n.)</i>	<i>€uro 8,00</i>
<i>Bufalina (pomodorini,mozzarella di bufala,basilico)</i>	<i>€uro 8,00</i>
<i>Valtellinese (pom,moz.,bresaola,rucola, grana)</i>	<i>€uro 8,50</i>
<i>Crudo (pomodoro,mozzarella,prosciutto crudo)</i>	<i>€uro 8,50</i>
<i>Speck (pomodoro,mozzarella,speck)</i>	<i>€uro 8,50</i>
<i>Pescatora (pomodoro,origano,frutti di mare)</i>	<i>€uro 8,50</i>
<i>Porcini (pomodoro,mozzarella,funghi porcini, grana)</i>	<i>€uro 8,50</i>

Richiesta doppia mozzarella €uro 1,20

Richiesta doppia farcitura €uro 2,00

Alcuni Prodotti potrebbero essere congelati all'origine

Dessert..



<i>Torte da forno</i>	<i>€uro 5,00</i>
<i>Strudel di pere con crema williams e gelato</i>	<i>€uro 5,00</i>
<i>Tiramisù</i>	<i>€uro 4,00</i>
<i>Cantucci con Vin Santo</i>	<i>€uro 4,00</i>
<i>Crema Caramel</i>	<i>€uro 4,00</i>
<i>Panna Cotta</i>	<i>€uro 4,00</i>
<i>Crema Catalana</i>	<i>€uro 4,00</i>
<i>Fragole</i>	<i>€uro 5,00</i>
<i>Ananas</i>	<i>€uro 5,00</i>
<i>Macedonia al piatto</i>	<i>€uro 5,00</i>
<i>Coppa di Gelato</i>	<i>€uro 4,50</i>
<i>Affogato al caffè</i>	<i>€uro 5,00</i>
<i>Affogato al liquore</i>	<i>€uro 5,00</i>
<i>Sorbetto</i>	<i>€uro 4,00</i>

Vino alla spina ..

Vino rosso Cabernet " Cascina Brughiera "

Vino bianco frizzante " Cascina Brughiera "

1/4 Euro 3,00

1/2 Euro 6,00

1/1 Euro 10,00

Bevande ..



Acqua Minerale-Naturale	San Carlo 1 lt	Euro 2,50
Acqua Minerale-Naturale	La 40	Euro 1,50
Bibita in lattina cl 33		Euro 3,00
Birra alla spina " Moretti Baffo d'oro " piccola		Euro 2,50
Birra alla spina " Moretti Baffo d'oro " media		Euro 3,50
Birra in bottiglia cl 33 " Moretti Zero "		Euro 4,00
Birra in bottiglia cl 33 " San Miguel "		Euro 4,00
Birra in bottiglia cl 33 " Corona "		Euro 4,50
Birra in bottiglia cl 33 " Lefe cuvee Rossa "		Euro 5,00
Birra in bottiglia cl 75 " Moretti Gran Cru "		Euro 12,00

Caffetteria ..

Caffè normale, Caffè Decaffeinato *Euro 1,50*

Caffè corretto, Caffè D'orzo, Caffè Ginseng *Euro 2,00*

Cappuccino, Thè caldo, Camomilla *Euro 2,00*

Grappe, Distillati, Amari..

Euro 4,00

Cognac, Whisky..

Euro 5,00



Carta dei Vini

VINI ROSSI 750 ML

Valcalepio Rosso D.o.c. Medolago Albani € 16,00
Provenienza : Lombardia
Gradazione : 13%vol

Bonarda Frizzante D.o.c. Giorgi € 18,00
Provenienza : Lombardia
Gradazione : 12%

Sassella D.o.c.g. Pietro Nera € 25,00
Provenienza : Lombardia
Gradazione : 13%

Ronchedone I.G.T. Cà Dei Frati € 32,00
Provenienza : Lombardia... Franciacorta
Gradazione : 14.5%

Lagrein D.o.c. Gaierhof € 18,00
Provenienza : Trentino
Gradazione : 13%

Teroldego D.o.c. Gaierhof € 18,00
Provenienza : Trentino
Gradazione : 13%

Refosco D.o.c. Forchir dal Peduncolo Rosso € 20,00
Provenienza : Friuli
Gradazione : 12.5%



Carta dei Vini

VINI ROSSI 750 ML

Valpolicella Classico D.o.c. Santi € 20,00

Provenienza : Veneto

Gradazione : 12.5%vol

Valpolicella Ripasso D.o.c. Santi € 24,00

Provenienza : Veneto

Gradazione : 13.5%vol

Amarone D.o.c. Cesari € 50,00

Provenienza : Veneto

Gradazione : 14%vol

Barbera Vivace D.o.c. Toso € 14,00

Provenienza : Piemonte

Gradazione : 12%vol

Nebbiolo D'alba D.o.c. Terre del Barolo € 22,00

Provenienza : Piemonte

Gradazione : 14%vol

Barbaresco D.o.c.g. Toso..... € 24,00

Provenienza : Piemonte

Gradazione : 14%vol



Carta dei Vini

VINI ROSSI 750 ML

Col di Sasso I.g.t. Castello Banfi € 14,00

Provenienza : Toscana
Gradazione : 13%vol

Chianti Superiore D.o.c.g. Castello Banfi € 16,00

Provenienza : Toscana
Gradazione : 13%vol

Morellino di Scansano D.o.c.g. Terenzi € 20,00

Provenienza : Toscana
Gradazione : 13.5%vol

Rosso Montalcino D.o.c. Castello Banfi € 22,00

Provenienza : Toscana
Gradazione : 13.5%vol

Aska Bolgheri Rosso Doc € 25,00

Provenienza : Toscana
Gradazione : 14%vol

Brunello di Montalcino D.o.c.g. Castello Banfi € 50,00

Provenienza : Toscana
Gradazione : 14%vol

Montepulciano D'abruzzo D.o.c. Arboreto € 16,00

Provenienza : Abruzzo
Gradazione : 12%vol

Negroamaro I.g.t. Castello Monaci € 22,00

Provenienza : Puglia
Gradazione : 13%vol

Aglianico del Vulture D.o.c. Feudo Monaci € 22,00

Provenienza : Basilicata
Gradazione : 13%vol



Carta dei Vini

VINI ROSSI 750 ml

Nero D'avola I.g.p. Tre Feudi € 18,00

Provenienza : Sicilia
Gradazione : 13%vol

Cannonau D.o.c. Mesa € 21,00

Provenienza : Sardegna
Gradazione : 14%vol

VINI ROSSI 750 ml Chile

Syrah Punta Nogal € 16,00

Provenienza : Chile
Gradazione : 13%vol

VINI ROSSI 375 ml

Valcalepio Rosso D.o.c. Medolago Albani € 8,00

Provenienza : Lombardia
Gradazione : 13%vol

Negroamaro I.g.t. Castello Monaci € 8,00

Provenienza : Puglia
Gradazione : 13%vol



Carta dei Vini

VINI BIANCHI 750 ml

Valcalepio Bianco D.o.c. Medolago Albani € 16,00

Provenienza : Lombardia

Gradazione : 12.5%vol

Grechetto I.g.t. Bigi € 18,00

Provenienza : Umbria

Gradazione : 13%vol

Fumaio I.g.t. Castello Banfi € 14,00

Provenienza : Toscana

Gradazione : 12%vol

Muller Thurgau D.o.c Gaierhof € 18,00

Provenienza : Trentino

Gradazione : 12.5%vol

Grillo D.o.c. Tenuta Rapitalà € 18,00

Provenienza : Sicilia

Gradazione : 13%vol

Gewurztraminer D.o.c. Gaierhof € 22,00

Provenienza : Trentino

Gradazione : 13.5%vol

Lugana I Frati D.o.c. Cà dei Frati € 23,00

Provenienza : Lombardia

Gradazione : 13%vol

Vermentino La Pettegola € 20,00

Provenienza : Toscana

Gradazione : 12.5%vol



Carta dei Vini

VINI BIANCHI 375 ml

Valcalepio Bianco D.o.c. Medolago Albani€ 8,00
Provenienza : Lombardia
Gradazione : 12.5%vol

Grecanico Chardonnay I.g.t. Nobili di Trinacria€ 8,00
Provenienza : Sicilia
Gradazione : 12%vol

Lugana D.o.c. Cà dei Frati€ 10,00
Provenienza : Lombardia
Gradazione : 13%vol



Carta dei Vini

VINI ROSATI 750 ml

Kreos Rosato del Salento Castello Monaci.....€ 18,00
Provenienza : Campania
Gradazione : 13%vol

Rosa dei Frati Lugana D.o.c. Cà dei Frati€ 25,00
Provenienza : Lombardia
Gradazione : 12.5%vol

VINI ROSATI 375 ml

Rosa dei Frati Lugana D.o.c. Cà dei Frati€ 11,00
Provenienza : Lombardia
Gradazione : 12.5%vol



Carta dei Vini

VINI Da Dessert 750 ml

Sciandor Moscato D'Asti Castello Banfi € 16,00
Provenienza : Toscana
Gradazione : 4.5%vol

VINI Spumanti 750 ml

Banfi Brut metodo classico Castello Banfi € 20,00
Provenienza : Toscana
Gradazione : 12%vol

Tener Castello Banfi € 16,00
Provenienza : Toscana
Gradazione : 12.5%vol

Ca del Bosco cuveè prestige € 55,00
Provenienza : Lombardia
Gradazione : 12%vol

Ca del Bosco cuveè prestige Magnum € 110,00
Provenienza : Lombardia
Gradazione : 12%vol



Carta dei Vini



Il vino è la luce del sole

mescolata con l'umido della vite

"Galileo Galilei"