

— LE CLAN DES MAMMA —
CARLOTTA
— Pizze & Cocktails —

La nostra mamma ha selezionato i migliori prodotti di tutte le regioni d'Italia
Notre Mamma a sélectionné les meilleurs produits de toutes les régions d'Italie

SPRITZ CLASSICO 8
18cl
Le classique (et le meilleur)
Aperol
Prosecco
Orange
Perrier

CAMPARI SPRITZ 8
18cl
L'autre classique (et le meilleur aussi)
Campari
Prosecco
Orange
Perrier

FRESCO SPRITZ 8.5
18cl
Fraîcheur garantie
Martini Bianco
Prosecco
Concombre
Menthe
Fleur de sureau Luxardo

BASILICO SPRITZ 8.5
18cl
Pour les plus sauvages...
Martini Bianco
Prosecco
Sirop de pomme verte
Basilico
Perrier

ROSSO SPRITZ 8.5
18cl
Fruité et sexy
Campari
Prosecco
Rosmarino Bitter
Jus de Cranberry

VIRGIN SPRITZ 6
25cl
Fraîcheur garantie
Sirop d'orange Spritz
Jus de citron vert
Gingembre
Tonic

L'ORIGINE DEI NOSTRI PRODOTTI

LES POUILLES



Burrata

Notre Burrata est originaire des Pouilles et provient du fameux producteur **Caseificio Palazzo**. Comme la Ferrari, il n'y a rien de mieux. La Burrata est un fromage frais au lait de bufflonne, un peu comme la Mozzarella mais généreusement farci d'un cœur crémeux.

Stracciatella

La Stracciatella est la spécialité de la **Caseificio Maldera**, producteur situé en plein cœur des Pouilles. Le meilleur, d'après Carlotta. La Stracciatella est fabriqué à base de lait de bufflonne, il ravira les amateurs de Mozzarella et Burrata avec sa texture crémeuse et fondante. La crème de la crème (de la Burrata!).

Scarmoza affumicata

Carlotta a sélectionné une Scarmoza fumée de la région des Pouilles, du producteur **Caseificio Maldera**. Elle est produite avec du lait entier de vache. What else? Cos'altro?

CAMPANIE



Pomodoro San Marzano AOP

Les fameuses tomates San Marzano sont récoltées à la main dans la région Campanie. Elles sont connues pour leur couleur rouge vif et leur forme allongée. Elles sont protégées par une Appellation d'Origine Protégée. La « Monica Bellucci » de la tomate.

Fior Di Latte

Notre « fleur de lait » provient d'un producteur de la ville de Salerne, en Campanie. Mmm cazzo chez bono! Dieu que c'est bon!

TOSCANE



Olive Leccino

L'olive Leccino est l'une des principales variétés d'olive cultivées en Toscane, elle donne une olive noire au goût doux et léger.

Pecorino

Le Pecorino de Carlotta provient de Toscane, de la Maison **Caseificio Maremma**. Le Pecorino est un fromage italien au bon lait de brebis, bénéficiant du label de qualité AOP.



PIEMONTE

Provolone Piccante

Le provolone est un produit typique de la tradition fromagère italienne. Un fromage à pâte filée demi-dure élaboré exclusivement à partir de lait de vache entier provenant des étables du producteur. Chez Carlotta, le Provolone piccante provient de chez **Cremona**.

EMILIA ROMAGNA

Parmigiano Reggiano

Le Parmesan de Carlotta est produit dans une zone limitée en Emilie-Romagne, au sud de la Lombardie. Notre Parmigiano Reggiano est protégée par une Appellation d'Origine Protégée... et par Carlotta.

LOMBARDIE

Gorgonzola

Notre Gorgonzola AOP est produit avec beaucoup d'amour par la Maison **Oro Carozzi** dans la région de Lombardie.

CALABRE

Spaniata piquante

Carlotta a sélectionné la Spaniata de Calabre, plus exactement de Sila. La Spaniata est un saucisson de porc pimenté, parfait pour pimenter votre soirée.

PROVINCE AUTONOME DE BOLZANO

Speck dell'Alto Adige

Le Speck dell'Alto Adige est le nom d'un jambon fumé et épicé typique de la province autonome de Bolzano-Tyrol du Sud. La Rolls Royce du jambon!

ANTIPIASTI

Da condividere o no
À partager ou pas

22

IL PIATTO DELLA MAMMA

Planche de la Mamma

Encornets, croquettes de mozza, stracciatella, charcuterie, sauce tartare

10

BURRATA (120g) con pomodori ciliegia

Burrata (120g) de chez Caseificio Palazzo, tomates cerise

11

BURRATA PARMA (120g) con pomodori ciliegia, Prosciutto di Parma DOP 18 mesi

Burrata (120g) de chez Caseificio Palazzo, tomates cerise, jambon de Parme DOP 18 mois

15

BURRATA AL TARTUFO (120g)

Burrata (120g) de chez Caseificio Palazzo aux véritables morceaux de truffe de chez Marcelli Tartufi

9.5

STRACCIATELLA del caseificio Maldera con gnocco fritto

Stracciatella (juste le cœur crémeux de la Burrata) de Caseificio Maldera in Puglia, chausson de pâte frite

8

CROCCHETTE DI MOZZARELLA E SPECK

Croquettes de Mozzarella & Speck

7

CALAMARI ALLA ROMANA Salsa tartara

Encornets à la romaine, sauce tartare

13

TAGLIERE DI SALUMI con gnocco fritto

Assiette de charcuterie et torsades de pâte à pizza frite

10

CARPACCIO DI BRESAOLA

della Valtellina IGP, rucola, Parmigiano

Une belle variante du classique carpaccio de bœuf avec de la Bresaola IGP, roquette, Parmesan

PIZZE

Le classiche
Les classiques

Come tutte le mamme, Carlotta usa i pomodori San Marzano DOP per preparare la salsa di pomodoro fatta in casa.
Comme toutes les Mamma, Carlotta utilise des tomates San Marzano AOP pour faire la sauce tomate maison.

RETROUVEZ NOS PIZZE CHEZ VOUS

AVEC LA VENTE À EMPORTER OU SUR UBER ET DELIVEROO !

9.5

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano AOP
Fior di latte di Salerno
Basilico fresco
Tomates San Marzano AOP
Fleur de lait de Salerne
Basilic frais

12.5

REGINA

Pomodoro San Marzano AOP
Fior di latte di Salerno
Prosciutto cotto alle erbe di Leoncini
Funghi
Tomates San Marzano AOP
Fleur de lait de Salerne
Jambon cuit aux herbes de Leoncini
Champignons

13

MONICA

Fior di latte di Salerno
Parmigiano DOP 24 mesi
Gorgonzola DOP di Oro Carozzi
Provolone della Sila
Fleur de lait de Salerne
Parmesan DOP 24 mois Montanari
Gorgonzola DOP d'Oro Carozzi
Provolone de Sila

13.5

MIA NONNA

Pomodoro San Marzano AOP
Prosciutto di Parma DOP 18 mesi
Mozzarella di Bufala La Marchesa
Rucola
Tomates San Marzano AOP
Jambon de Parme DOP 18 mois
Mozzarella Di Bufala La Marchesa
Roquette

12.5

LUCILLA

Pomodoro San Marzano AOP
Fior di latte di Salerno
Melanzane
Zucchini
Funghi
Pomodorini
Peperoni
Tomates San Marzano AOP
Fleur de lait de Salerne
Aubergines
Courgettes
Champignons
Tomates cerise
Poivrons

14

TINA (Calzone)

Pomodoro San Marzano AOP
Fior di latte di Salerno
Prosciutto cotto alle erbe di Leoncini
Funghi
Uovo
Tomates San Marzano AOP
Fleur de lait de Salerne
Jambon cuit aux herbes de Leoncini
Champignons
Œuf

13.5

VALENTINA

Pomodoro San Marzano AOP
Stracciatella del Caseificio Maldera
Pecorino Gran Ducato
Coppa di Parma IGP
Basilico fresco
Tomates San Marzano AOP
Stracciatella (cœur crémeux de la Burrata)
Pecorino Gran Ducato
Coppa di Parma IGP
Basilic frais

14

GABRIELLA

Pomodoro San Marzano AOP
Fior di latte di Salerno
Prosciutto di Parma DOP 18 mesi
Gorgonzola DOP di Oro Carozzi
Noci e pepe nero
Tomates San Marzano AOP
Fleur de lait de Salerne
Jambon de Parme AOP 18 mois
Gorgonzola DOP d'Oro Carozzi
Noix et poivre noir

13.5

ANTONIA

Fior di latte di Salerno
Funghi
Olive Leccino della Toscana
Pomodorini ciliegia
Pecorino Gran Ducato
Rucola
Fleur de lait de Salerne
Champignons
Olives Leccino de Toscane
Tomates cerise
Pecorino Gran Ducato
Roquette

14.5

CARLOTTA

Pomodoro San Marzano AOP
Provolone Piccante Cremona
Spianata piccante della Sila
Cipolle rosse
Olive Leccino della Toscana
Tomates San Marzano AOP
Provolone piquant de Cremona
Spianata piquante de Sila
Oignons rouges
Olives Leccino de Toscane

15

MARIA

Pomodoro San Marzano AOP
Burrata Pugliese
Bresaola IGP
Pomodorini
Rucola
Tomates San Marzano AOP
Burrata des Pouilles
Bresaola IGP
Tomates cerise
Roquette

13.5

LIVIANA

Pomodoro San Marzano AOP
Scarmoza affumicata Maldera
Speck dell'Atto Adige IGP
Olive Leccino della Toscana
Tomates San Marzano AOP
Scarmoza (Mozzarella Fumée) Maldera
Speck d'Alto Adige IGP
Olives Leccino de Toscane

19.5

TULLIA

Burrata Pugliese
Tartufo Marcelli Tartufi
Funghi
Burrata des Pouilles
Truffles de chez Marcelli Tartufi
Champignons

Supplemento Tartufo (truffe) + 5

Supplemento Prosciutto di Parma DOP 18 mesi (Jambon de Parme DOP 18 mois) + 3

Supplemento Uovo (œuf) + 1

Supplemento Rucola (roquette) + 1

SECONDI PIATTI

14.5

PARMIGIANA Melanzane grattinate con la Mozzarella di Bufala, Rucola
Gratin d'aubergines gratinées à la Mozzarella di Bufala, roquette

INSALATE

13

GUSTAVO Prosciutto di Parma DOP 18 mezzi, Mozzarella di Bufala, pomodori ciliega, cetriolo, olive Leccino, rucola
Jambon de Parme DOP 18 mois, Mozzarella di Bufala, tomates cerise, concombre, olives Leccino de Toscane, roquette

13

VEGETARIANA Melanzana, zucchine, peperoni, pomodori ciliega, cetriolo, olive Leccino, rucola
Aubergine, courgette, poivron, concombre, tomates cerise, olives Leccino de Toscane, roquette

13

RAFFAELLO Burrata Pugliese, Prosciutto cotto alle erbe di Leoncini, pomodori ciliega, olive Leccino, rucola
Burrata des Pouilles, jambon blanc cuit aux herbes de Leoncini, tomates cerise, olives Leccino de Toscane, roquette

DOLCI

Come alla mamma, a Carlotta piace far piacere.
È con grande passione che prepara tutti i nostri dessert sul posto ogni giorno.
Comme sa propre Mamma, Carlotta aime faire plaisir. C'est avec beaucoup de passion qu'elle prépare tous nos desserts sur place chaque jour.

7.5

TIRAMISU caffè e Amaretto
Le vrai, l'unique

7

MOUSSE al cioccolato
Mousse au chocolat

7.5

PANNA COTTA alla vaniglia, granola e salsa
Panna cotta à la vanille, granola et coulis

9.5

CAFFE GOURMET
Le vrai café italien et quelques douceurs italiennes

GELATI

del momento
1 boule : 2,5€ // 2 boules : 4,50€ // 3 boules : 6€ // 4 boules 7€
Supplément chantilly +1,00€

9.5

MENU NIPOTI

(pour les petits)

Pizza Margherita
&
Panna Cotta ou 1 boule de glace
&
Jus de Pommes ou Sirop à l'eau

LE ESPRESSIONI DI CARLOTTA

—
Che Figata
C'est vraiment cool

—
Basta!
Assez! ou C'est tout! Exemple: una Pizza e basta » ou criez-le aux gens qui chantent encore à 4 heures du matin devant votre fenêtre: « BASTA! »

—
L'appetito vien mangiando
L'appétit vient en mangeant

—
Chi cava il sonno, non si cava la fame
On peut résister au sommeil, mais pas à la faim

—
Chi ruba un uovo oggi, ruba una bue domani
Qui vole un œuf aujourd'hui, vole un bœuf demain

—
Mmmm cazzo che buono!
Mmmm Dieu que c'est bon!

—
Carestia prevista, non viene mai
Famine prévue peut être évitée
chi va a letto senza cena, tutta la notte si demena
Qui se couche sans souper passe la nuit à s'agiter

—
Tanto buono che non val niente
Tel est si bon qu'il n'est bon à rien

—
La fame è il miglior intingolo
La faim est la meilleure sauce

—
Chi ha bevuto berrà
Qui a bu boira

IL VOCABOLARIO UTILE DI CARLOTTA

—
Buongiorno!
Bonjour!

—
Per favore!
S'il vous plaît!

—
Puoi darmi il numero del cameriere?
Pouvez vous me donner le numéro du serveur?

—
Grazie!
Merci!

—
Passami il sale, per favore
Passe-moi le sel, s'il te plaît

—
Uno spritz, per favore
Je voudrais un Spritz, s'il vous plaît

—
Puoi darraæalla cameriera?
Pouvez vous me donner le numéro de la serveuse?

—
Un poco più di Parmigiano
Un peu plus de Parmesan

—
La stessa cosa per favore
La même chose s'il vous plaît

—
Colpi sparati per il tavolo!
Tournée de shots pour la table!

—
Tesoro, hai monete per la mancia?
Chérie, tu as de la monnaie pour le pourboire?

—
Pago io per tutto
C'est pour moi

Origine des viandes : UE (voir l'ardoise)

SARL Carlotta, 30 rue St Jean du Pérot – 17000 La Rochelle - 09 83 69 52 15
Prix en euros TTC – TVA 10% et 20% incluse – service compris – No Siret 84152442400014
Les chèques ne sont pas acceptés - Tickets restaurant le midi en semaine uniquement