



Charlie

CRUDITÀ

OSTRICHE

Cadorete
Francia

| | |
|----------------------|------|
| FINE BINIC N.2 | 3,00 |
| SPECIAL N.2 | 4,50 |
| PERLE NOIR N.2 | 5,00 |

accompagnate da succo di Lime
e servite su foglia d'Ostrica

TARTARE

Gambero Rosso

Mazzara, Italia
con burratina
campana, plancton
e olio EVO

Lattosio, crostacei

16,00

Salmone

Norvegia
con tatenne di mele
e finocchio fresco
in insalatina

Lattosio

16,00

Tonno Balfegò

Mediterraneo
al lime con burratina
campana e pistacchi

Lattosio, frutta secca

20,00

CARPACCIO

Ombrina

Italia
con germogli
all'olio EVO

15,00

Ventresca

Italia
di tonno rosso Balfegò
con lampone dry
e germogli all'olio EVO

Frutti rossi

20,00

Capasanta

U.S.A.
con germogli,
olio EVO
e pepe nero

12,00

PLATEAU DI CRUDITÀ

Ostriche, gamberi rossi, scampi, mazzancolle, salmone,
tonno rosso Balfegò, ombrina

Crostacei, molluschi

2 persone 55,00

4 persone 100,00

TRILOGIA DI MAZZARA

Italia

Scampo, gambero rosso e mazzancolle

Crostacei

12,00

MENU DEGUSTAZIONE "IL RITORNO A CASA"

PICCOLI ASSAGGI DI TARTARE

Scampi, gambero rosso e mazzancolle

Frutti rossi, glutine, lattosio, frutta secca

CARPACCIO

Ventresca di Tonno e Ombrina

Frutti rossi

L'OSTRICA

FINE BINIC N.2

CHARLIE

Risottino mantecato alla crema di piselli
con crudità di capasanta, gambero rosso e astice

Latte, molluschi, crostacei, legumi

CARBONARO

Black cod gratinato in padella con asparagi bianchi
e crema crostacei

Sedano, frutti rossi

YOGURT AL CRUMBLE

Latte

CILINDRO AI 3 CIOCCOLATI

Cioccolato fondente, cioccolato al latte, cioccolato bianco

Latte

55,00 - BEVANDE ESCLUSE

Charlie

ANTIPASTI

RE DI SPAGNA 19,00

Paleta de Patanegra 5J, Lardo Iberico, Cecina de Leon

OSTRICHE E CARMELLE 14,00

Caramelle di baccalà e ostriche panate
con maionese al nero di seppia

Uovo, glutine

CAPASANTA 12,00

Lardellata e scottata su crema di cipolla rossa caramellata

Latte

PIOVRA 15,00

Piovra croccante su pioppini trifolati e chips di patata

Funghi

PRIMI PIATTI

RISOTTO 20,00

Risottino mantecato al plancton,
con tartare di gambero rosso, crema di burrata
e crumble di olive taggiasche

Latte, crostacei

CHARLIE 18,00

Risottino mantecato alla crema di piselli,
con crudité di capasanta, gambero rosso ed astice

Latte, molluschi, crostacei, legumi

SPAGHETTO 13,00

Spaghetto alla chitarra con finferli e carciofi fritti
su crema di Castelmagno

Lattosio, funghi

RAVIOLO 16,00

Raviolo all'astice con burro montato e timo

Lattosio, frutti rossi

GNOCCHETTO 13,00

Gnocchetto di patate con tonno leggermente scottato
su crema di melanzane e mollica di pane croccante

Glutine, lattosio

SECONDI PIATTI

ASTICE 20,00

Astice decorticato cotto a bassa temperatura su misticanza,
con pan brioches, riccioli di burro della Normandia
e maionese allo zenzero

Glutine, lattosio, uovo, crostacei

SCALOPPA 20,00

Scaloppa di fegato grasso d'anatra scottato su misticanza
con mela verde e melograno all'olio EVO

Frutti rossi

UOVA 14,00

Uova all'occhio di bue e in camicia con tartufo bianco
su spinacino fresco saltato e crostini di pane

Uovo, glutine, lattosio

CARBONARO D'ALASKA 18,00

Black Cod gratinato in padella con asparagi bianchi
e crema crostacei

Sedano, frutti rossi

WAGYU DI MARE 28,00

Glacier 51, pescato nelle profondità dell'oceano, leggermente
scottato con crema di topinambur e crumble di pane

Glutine

VACA VIEJA 22,00

Bocconcini di vacca vecchia al pepe verde

Lattosio

KOBE 45,00

Kobe Wagyu accompagnato da green baby wok
e maionese allo zenzero

Lattosio

_ It's good to see you
again, my friend. _

Charlie

BISTRÒ RISTORANTE

Via Rossaro, 28
Treviglio (BG)

+39 0363 1920872
+39 349 2179067

charlietreviglio.it