

La Nostra Storia

Tutto inizia nel 1981, quando nostro nonno, Carlino, decide di aprire il bar "Hellas", il classico bar di paese dove gli amici si incontrano per passare le serate, giocando a carte e bevendo qualche buon bicchiere di vino in compagnia.

Dopo qualche anno, precisamente nel 1989, Carlino ascolta il suo cuore (e la sua passione per la buona cucina) e trasforma il suo Hellas Bar in un Ristorante e Pizzeria; l'ambiente è semplice, il servizio amichevole e cordiale, i piatti abbondanti e cucinati con amore.

Nel 2001 i nostri genitori, Loris e Graziella, prendono in gestione il locale e lo ribattezzano "Da Carlino", in onore dell'amato padre e nonno. Portano avanti l'azienda di famiglia con grande passione e ancor più grande dedizione e in un batter d'occhio arriva il 2020.

Dopo un lungo percorso formativo in ambito alberghiero anche noi tre figli (e nipoti), Davide, Roberto e Loris, abbiamo deciso di continuare a gestire l'attività di famiglia con orgoglio ed entusiasmo.

La Nostra Cucina

"Molta tradizione ed un pizzico di innovazione", così Davide e Loris, i nostri chef, descrivono la loro cucina.

Le nostre pietanze sono quelle tipiche della tradizione culinaria italiana, veneta in particolare, e ci impegniamo a selezionare e preparare con cura ogni ingrediente per offrire ai nostri ospiti un'esperienza semplice e genuina.

Antipasti

I nostri taglieri di salumi selezionati

Tagliere di affettato misto con Formaggi della casa per due 22€

Charcuterie with local cheese for 2 people

Tagliere di affettati misti per due 17€

Charcuterie for 2 people

Gorgonzola, Funghi misto bosco e Polenta Abbrustolita 8€

Gorgonzola, mixed forest Mushrooms and toasted polenta

Porchetta Radicchio rosso e Grana 7€

Slices Porchetta with Radicchio and Parmesan

Salame con Polenta Abbrustolita 6,5€

Local Salami with Toasted Polenta

Bresaola di Cavallo con Rucola e Grana 6,5€

Slices horse Bresaola with Rocket Salad and Parmesan

Piadina al Rosmarino 4€

Piadina with Rosemary

Primi Piatti

Pasta al Pomodoro o Ragù di Carne 10€

Pasta with Tomato or Bolognese sauce

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino 10€

Spaghetti with Garlic, Oli and Chili Pepper

Pasta all'uovo trafilata al bronzo fatta in casa

Home made pasta

Ravioli fatti in casa al Burro e Salvia 12€

Homemade Ravioli with Butter and Sage sauce

Tortellini di Carne fatti in casa al Burro e Salvia 12€

Tortellini stuffed with Meat with Butter and Sage sauce

Bigoli al Torchio fatti in casa al Sugo 12€
Homemade Bigoli with various Sauce

Tagliatelle fatte in casa ai Funghi misto bosco 12€
Homemade Tagliatelle with Mushrooms

Tagliatelle fatte in casa alla Crema di parmigiano, Barbabietola e Guanciale 12€
Homemade Tagliatelle with Parmigiano Cream, Beet

Pork Cheek

Primi piatti del giorno
chiedere al personale 1€

First Course of the day
Please ask our staff

COPERTO/COVER 2,50€

Contorni

Insalata mista 4,5€

Mixed salad

Verdure cotte di stagione 4,5€

Seasonal cooked vegetables

Verdure Grigliate 4,5€
Grilled vegetables

Patatine Fritte 4,5€
French Fries

Si prega la gentile clientela di comunicare al personale eventuali intolleranze o allergie alimentari
Guests are kindly requested to inform our staff on duty about any intolerances or allergies

Secondi Piatti

Tutte le nostre carni provengono da allevamenti controllati di prima scelta

e sono cotte alla brace secondo tradizione

I nostri tagli pregiati alla brace

PICANHA 700g di Fassona
Piemontese 25€

Piedmontese Fassona beef Picanha 700g

COSTATA di Scottona
della Lessinia 23€

Lessinia's Grilled T-bone steak

TAGLIATA di Scottona della Lessinia
con Rucola e Grana a scaglie
18€

Grilled sliced steak with
rocket salad and parmesan

CONTROFILETTO di Manzo
della Lessinia 18€
Lessinia's beef Sirloin

Galletto intero alla brace 16€
Grilled cockerel

Costolette d'angelo alla brace 20€
Grilled Lamb Chops

Grigliata mista di Carne alla brace 16€
Mixed grilled Meat

Carne salà di vitello alla brace 15€
Marinated grilled Veal Meat

Fesa di Maialino Arrosto con Funghi 14€
Roasted Pork Leg with Mushrooms

Cotoletta alla Milanese con Patatine 11€
Cutlet "Milanese style"
with French fries

Vitello Tonnato 11€
Thinly sliced veal topped
with tuna and caper maionese

Secondi Piatti del Giorno 15€
chiedere al personale
Main courses of the day
Please ask our staff

Formaggi

Tutti i formaggi vengono serviti con miele e mostarda nostrana

Grana Padano 24 mesi DOP	5€	Brie di Meaux	5€
Gorgonzola dolce 60 giorni DOP	5€	Mozzarella di Bufala DOP	6€
Fontina trentina 5 mesi DOP	5€	Formaggi misti della casa	7€

Insalatone

INSALATA MISTA MEDIA 6€

Lattuga, Radicchio rosso, Carote, Cappuccini Salad, Carrots, Red Salad

INSALATA CON IL TONNO 8€

Lattuga, Radicchio rosso, Carote, Cappuccini e Tonno Salad, Carrots, Red salad, Tuna

INSALATA CON MOZZARELLA 8€

Lattuga, Radicchio rosso, Carote, Cappuccini, Mozzarella

Salad, Red salad, Carrots, Mozzarella

INSALATA CAPRICCIOSA 8€

Lattuga, Radicchio rosso, Carote, Cappuccini, Rucola, Grana, Pomodori

Salad, Red salad, Carrots, Parmesan, Tomato, Rocket salad

INSALATA LIBERTY 8€

Lattuga, Radicchio rosso, Carote, Cappuccini, Tonno, Olive, Mozzarella, Capperi

Salad, Red salad, Carrots, Tuna, Olives, Mozzarella, Capers

INSALATA CASERECCIA 10€

Lattuga, Radicchio rosso, Carote, Cappuccini, Prosciutto, Carciofi, Mozzarella, Emmental Salad, Red salad, Carrots, Ham, Mozzarella, Emmental cheese, artichokes

INSALATA REALE 10€

Lattuga, Radicchio rosso, Carote, Cappuccini, Mozzarella, Tonno, Acciughe, Capperi, Olive, Origano Salad, Red salad, Carrots, Mozzarella, Tuna, Capers, Olives, Anchovies, Origan

INSALATA SPECIALE 10€

Lattuga, Radicchio rosso, Carote, Cappuccini, Speck, Salamino piccante, Wurstel, Mozzarella Salad, Red Salad, Carrots, sliced speck, spicy salami, Frankfurters, Mozzarella

Le Pizze

Aggiunte= 2 €

Aggiunte di Speck, crudo o Bresaola= 3€

Aggiunta di Mozzarella di Bufala DOP= 3€

Pizza Grande= 3€

Le Schiacciate

Base della Pizza con ingredienti aggiunti a freddo
Pizza base with raw ingredients

BONDOLINA 9,5€

Mozzarella di Bufala, Mortadella e pistacchi
Buffalo Mozzarella, Mortadella and Pistachios

CAPRESE 7,5€

Pomodoro Fresco, Mozzarella di Bufala e Rucola
Fresh Tomato, Buffalo Mozzarella and rocket salad

ZUCCHETTI E PANSETA 8,5€

Zucchine, pancetta e Philadelphia
Zucchini, bacon and Cream Cheese

ITALIANA 9€

Mozzarella di bufala e Prosciutto crudo
Buffalo mozzarella and Parma ham

MOLESINA 9€

Bresaola, Philadelphia e valeriana
Bresaola, Cream Cheese and Corn salad

Le Classiche

MARGHERITA Pomodoro, Mozzarella Tomato, Mozzarella	6,5€	PROSCIUTTO Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Tomato, Mozzarella, Ham	7,5€
CALZONE Pomodoro, Mozzarella Prosciutto e funghi Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms	9€	PROSCIUTTO E FUNGHI Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms	8,5€
CAPRICCIOSA Pomodoro, Mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive Tomato, Mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives	9,5€	QUATTRO FORMAGGI Pomodoro, Mozzarella, Formaggi misti Tomato, Mozzarella, Mixed Cheeses	9€
CARBONARA Pomodoro, Mozzarella, Uova strapazzate, Pancetta, Grana Tomato, Mozzarella, Egg, Bacon, Parmesan	9,5€	QUATTRO STAGIONI Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi, Carciofi Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes	9€
DIAVOLA Pomodoro, Mozzarella, Salamino piccante Tomato, Mozzarella, Spicy Salami	7,5€	RUCOLA E GRANA Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Grana Tomato, Mozzarella, Rocket salad, Parmesan	8€
MARINARA Pomodoro, Aglio, Origano Tomato, Garlic, Oregano	5,5€	TONNO Pomodoro, Mozzarella, Tonno Tomato, Mozzarella, Tuna	8€
NAPOLETANA Pomodoro, Mozzarella, Capperi, Acciughe, Olive, Origano Tomato, Mozzarella, Capers, Anchovies, Olives, Oregano	7,5€	TONNO E CIPOLLA Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla Tomato, Mozzarella, Tuna, Onions	9€
PARMIGIANA Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Grana Tomato, Mozzarella, Aubergines, Parmesan	9€	VEGETARIANA Pomodoro, Mozzarella, Verdure miste Tomato, Mozzarella, Mixed Vegetables	9,5€
PORCINI E CRUDO Pomodoro, Mozzarella, Porcini, Prosciutto crudo Tomato, Mozzarella, Porcini mushrooms, Parma ham	12€	VIENNESE Pomodoro, Mozzarella, Wurstel Tomato, Mozzarella, Frankfurters	7,5€

Le Nostrane

DA CARLINO	12€	NOSTRANA	11€
Pomodoro, Mozzarella, Arrosto, Porcini, Grana Tomato, Mozzarella, Roast Veal, Porcini Mushrooms, Parmesan		Pomodoro, Mozzarella, Porchetta, Gorgonzola, Funghi Tomato, Mozzarella, Porchetta, Gorgonzola cheese, Mushrooms	
DAVIDE	10€	PRIMAVERA	8,5€
Pomodoro, Mozzarella, wurstel, Prosciutto, Patatine Fritte Tomato, Mozzarella, Ham, Franckfurtes, french fries		Pomodoro, Mozzarella, Pomodori freschi, Rucola Tomato, Mozzarella, Fresh tomatoes, Rocket salad	
LERIS	10€	RUSTICA	10€
Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Fontina, Radicchio rosso Tomato, Mozzarella, Gorgonzola cheese, Fontina cheese, Red chicory		Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Radicchio rosso, Salsiccia Tomato, Mozzarella, Gorgonzola cheese, Red chicory, Sausage	
ROBERTO	11€	SAPORITA	10€
Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla, Peperoni, salamino Tomato, Mozzarella, Tuna, Onion, Peppers, Spicy Salami		Pomodoro, Mozzarella, Patate, Gorgonzola, Salsiccia Tomato, Mozzarella, Potatoes, Gorgonzola cheese, Sausage	
CAMPAGNOLA	10€	TIROLESE	11€
Pomodoro, Mozzarella, Radicchio rosso, Pancetta, Grana Tomato, Mozzarella, Red chicory, Bacon, Parmesan		Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Funghi, Speck Tomato, Mozzarella, Gorgonzola cheese Mushrooms, Speck (Smoked cured ham)	
CASERECCIA	10€	TRENTINA	10€
Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Fontina, Salsiccia, Grana Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Fontina cheese, Sausage, Parmesan		Pomodoro, Mozzarella, Stracchino, Wurstel, speck Tomato, Mozzarella, Creamy stracchino cheese, Frankfurters, Speck (Smoked cured ham)	
CONTADINA	11€	VENETA	10€
Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Emmental Prosciutto crudo, Tomato, Mozzarella, Rocket salad, Emmental cheese, Parma ham		Pomodoro, Mozzarella, Fontina, Funghi, Grana, Pancetta Tomato, Mozzarella, Fontina cheese, Mushrooms, Parmesan, Bacon	
DELLA CASA	12€		
Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Salamino piccante, Peperoni, Carciofi, Wurstel, Porchetta Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Spicy salami Peppers, Artichokes, Frankfurters, Porchetta			

Le Speciali

4 ROMBI

Pomodoro, Mozzarella, Moz. di Bufala, Rucola, Bresaola
Tomato, Mozzarella, Buffalo mozzarella
Rocket salad, Bresaola

11€

HELLAS

Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Murtel, Carciofi, Salame dolce
Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Frankfurter, Artichokes, Salami

10,5€

ABARTH

Pomodoro, Mozzarella, Porcini, Bresaola, Scaglie di grana
Tomato, Mozzarella, Porcini mushrooms, Bresaola, Parmesan

12€

MONTANARA

Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Cipolla, Salamino Piccante
Tomato, Mozzarella, Gorgonzola Cheese, Onions, Spicy Salami

10€

CALABRESE

Pomodoro, Mozzarella, acciughe, tonno, Olive, Grana
Tomato, Mozzarella, Anchovies, Tuna, Olives, Parmesan

10€

MOSCAL

Pomodoro, Mozzarella, Brie, Fontina, Funghi, Bresaola
Tomato, Mozzarella, Brie, Fontina cheese, Mushrooms, Bresaola

11€

GOLOSA

Pomodoro, Mozzarella, Stracchino, Grana, Crudo
Tomato, Mozzarella, Creamy stracchino cheese, Parma ham, Parmesan

11€

MOTORSPORT

Pomodoro, Mozzarella, Stracchino, Funghi, Porchetta
Tomato, Mozzarella, Creamy stracchino cheese, Mushrooms, Porchetta

10€

GUSTOSA

Pomodoro, Mozzarella, Brie, Rucola, Ricotta
Tomato, Mozzarella, Brie, Rocket salad, Ricotta cheese

10€

SPECIALE

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi, Carciofi, Murtel, Salamino piccante, Gorgonzola, Tonno
Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes, Frankfurters, Spicy salami, Gorgonzola cheese, Tuna

12,5€

PiZZe Bianche

ALPI

Mozzarella, Patate, Funghi, Stracchino, Speck
Mozzarella, Potatoes, Mushrooms, Creamy stracchino cheese, Speck (Smoked cured ham)

10€

MONTE BIANCO

Mozzarella, Ricotta, Fontina, Grana
Mozzarella, Ricotta cheese, Fontina cheese, Parmesan

9€

BIANCANEVE

Mozzarella, Ricotta, Stracchino, Olive
Mozzarella, Ricotta cheese, Creamy stracchino, Olives

9€

PARIGINA

Mozzarella, Brie, Rucola, Fontina
Mozzarella, Brie, Rocket salad, Fontina Cheese

9€

GAVIA

Mozzarella, Patate, Speck, Ricotta
Mozzarella, Potatoes, Ricotta cheese
Speck (Smoked cured ham)

10€

STELVIO

Mozzarella, Ricotta, Funghi, Speck
Mozzarella, Ricotta cheese, Mushrooms
Speck (Smoked cured ham)

10€

GORGONZOLA ENOCI

Mozzarella, Gorgonzola, Noci, Grana
Mozzarella, Gorgonzola cheese, Walnuts, Parmesan

10€

Bevande

Caffè espresso	1,50€	Coffee espresso
Caffè decaffeinato	1,80€	Coffee Decaffeinato
Caffè d'orzo	1,80€	Barley Coffee
Caffè ginseng	1,80€	Ginseng Coffee
Caffè Corretto	2,00€	Coffee Corretto (with Alcohol)
Cappuccino	2,00€	Cappuccino
Té Caldo	2,00€	Hot Tea
Cioccolata Calda	3,00€	Hot chocolate
Amari	da 4,00€	Liquor
Grappa	da 4,00€	Grappa
Whiskey	da 4,50€	Whiskey
Bibita da Litro	4,50€	Liter Drink
Bibita piccola	2,50€	Small Drink
Bibita Media	4,00€	Big Drink
Acqua in bottiglia	3,00€	Bottle Water
Aperitivo	4,50€	Aperitif
Vino alla spina 1/4	5,00€	Draft wine 1/4
Vino alla spina 1/2	7,00€	Draft wine 1/2
Vino alla spina 1L	10,00€	Draft wine 1L

Dal 1981 e oltre tre generazioni portiamo avanti la passione
 per la buona cucina e per il buon vino

Famiglia Liber Carlino

All day Drink

Sparkling cocktails

KIR ROSES 5,00€

Prosecco, Sciroppo alla Rosa

Cocktails 7,50€

PEACH GOLD

Absolut Vodka, Purè di Pesca, Granatina, Limone
 AVIATION

Gin, Maraschino, Limone
 Manhattan

Rye Whiskey, Vermut Rosso, Angostura, Ciliegina
 MONKEY GLAND

Gin, Succo d'arancia, Granatina
 SIDECAR

Cognac, Triple sec, Limone
 SWEET MARTINI

Gin, Vermut Rosso, Ciliegina

Shoot Drink

AMERICANO 6,00€

Campari, Vermut Rosso, Soda
 NEGRONI

Gin, Vermut Rosso, Campari

Sovar 7,50€

DAIQUIRI

Rum, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero
 WHISKEY SOUR

Whiskey, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero, Ciliegina

Long Drink 7,50€

ANGELO AZZURRO

Gin, Triple Sec, Blue Curacao
 JOHN COLLINS

Gin, Angostura, Succo di Limone, Soda

After Dinner Drink

ESPRESSO MARTINI

Absolut Vodka, Liquore al Caffè, Espresso

GOD FATHER

Whisky, Amaretto

GOD MOTHER

Absolut Vodka, Amaretto

ORGASM

Triple sec, Irish cream, Grand Marnier

7.50€

Birre

Birra Weizen in Bottiglia 5,00€

Birra Weizen Analcolica in Bottiglia 5,00€

Birra filtrata a -2° in bottiglia 5,00€

Birra Raffo Originale 4,50€

Birra Raffo Grezza 4,50€

Guinness Special Export in bottiglia 6,00€

Birra Rossa in bottiglia 4,50€

Birra Bianca in bottiglia 4,50€

Birra Corona Bionda in bottiglia 4,50€

Birra piccola bionda alla spina 3,00€

Birra media bionda alla spina 5,00€

COPERTO/COVER 2,50€