



# da **Carlino** 1981



Ristorante Bar Pizzeria

*Benvenuto nel nostro ristorante*

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

*Per noi L'uomo deve gestire ciò che la natura ha creato! Siamo appassionati di prodotti biologici e biodinamici*

*La nostra filosofia è semplice*

*Un prodotto dovrebbe essere il più naturale possibile espressivo e realizzato con amore e cura.*

*Spero che trovi gioia nella nostra selezione sentiti libero di chiederci*

*Famiglia Liber Carlino*



## Bevande

- Caffè espresso 1.50€
- Caffè decaffeinato, orzo, ginseng 1.80€
- Caffè corretto 2.00€
- Cappuccino 2.00€
- Tea caldo 2.00€
- Cioccolata calda 2.00€
- Amari o grappe 3.50€
- Whisky, Vodka, Grappe speciali 4.00€
- Bibita in bottiglia da litro 4.50€
- Bibita in lattina piccola 2.50€
- Bibita in lattina media 3.50€
- Acqua in bottiglia da litro 3.00€
- Acqua in bottiglia da mezzo litro 1.50€
- Drink, cocktail 5.50€
- Aperitivo 4.00€

## Birre

- Birra Weizen in bottiglia 4.50€  
BENEDIKTINER, 50 cl. vol. 5.4%
- Birra Weizen analcolica in bottiglia 4.50€  
BENEDIKTINER, 50 cl. vol. 0.5%
- Birra Licher non filtrata in bottiglia 4.00€  
LICHER ORIGINAL, 33 cl. vol. 5.0%
- Birra Ichnusa non filtrata in bottiglia 4.50€  
ICHNUSA, 50 cl. vol. 5.0%
- Birra Nera in bottiglia 4.50€  
KÖSTRIBER SCHWARZBIER, 50 cl. vol. 4.8%
- Birra Rossa in bottiglia 4.00€  
PORETTI 6 LUPPOLI, 33 cl. vol. 7.2%
- Birra Bianca in bottiglia 4.00€  
MORETTI FRUTTATA BIANCA, 33 cl. vol. 4.9%
- Birra Corona Bionda in bottiglia 4.00€  
CORONA, 35.5 cl. vol. 4.5%
- Birra piccola bionda alla spina 2.50€  
BENEDIKTINER HELL, 20 cl. Vol. 5.0%
- Birra media bionda alla spina 4.00€  
BENEDIKTINER HELL, 40 cl. vol. 5.0%

*Si prega gentile clientela di comunicare al personale eventuali intolleranze o allergie alimentari. Guests are kindly requested to inform our staff about any food intolerance or allergies*





## Antipasti

*I nostri taglieri di salumi selezionati*

Tagliere di affettato misto con formaggi della casa per due 16.00€  
Charcuterie with local cheese for 2 people

Tagliere di affettato misto per due 12.00€  
Charcuterie for 2 people

Bresaola di cavallo con rucola e grana 5.00€  
Slices horse bresaola with rocket salad and parmesan

Gorgonzola, funghi misto bosco e polenta abbrustolita 6.00€

Gorgonzola, mixed forest mushrooms and toasted polenta

Porchetta radicchio rosso e grana 5.00€  
Slices Porchetta with radicchio and parmesan

Salame con polenta abbrustolita 5.00€  
Local salami with toasted polenta

Piadina al rosmarino 3.50€  
Piadina with rosemary

## Primi piatti

Spaghetti al pomodoro o ragù di carne 7.50€  
Spaghetti with tomato or bolognese sauce

Spaghetti aglio, olio e peperoncino 7.50€  
Spaghetti with garlic, oil and chili pepper

Spaghetti alle acciughe 7.50€  
Spaghetti with oil and anchovies

*Pasta all'uovo trafilata al bronzo fatta in casa*  
*Home made pasta*

Ravioli al burro e salvia 9.50€  
Ravioli with butter and sage sauce

Tortellini di carne burro e salvia 9.00€  
Tortellini stuffed with meat, with butter and sage sauce

Bigoli al torchio con sughi vari 9.00€  
Bigoli with different sauce

Maccheroncini al pomodoro o ragù 9.00€  
Small maccheroni with tomato or bolognese sauce

Tagliatelle ai funghi misto bosco 9.00€  
Tagliatelle with mushrooms

Tagliatelle alla selvaggina 9.00€  
Tagliatelle with wild meat sauce

Tortellini in brodo di carne 7.50€  
Tortellini stuffed with meat in beef broth

Primi piatti del giorno (chiedere al personale)  
First course of the day (ask your waiter) 9.00€

## Contorni

Insalata mista 3.50€  
Mixed salad

Verdure cotte di stagione 3.50€  
Seasonal cooked vegetables

Verdure grigliate 3.50€  
Grilled vegetables

Patatine fritte 3.50€  
french fries





## 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

FIORENTINA di Fassona piemontese

all'etto 4.00€

Grilled beef Fiorentina 100g

PICANHA 600G di Fassona piemontese

18.00€

Grilled beef Picanha steak 600g

TOMAHAWK 1000G di Scottona di Lessinia

35.00€

Grilled beef Tomahawk 1000g

COSTATA MAXI 700g di Scottona della

Lessinia 24.00€

Grilled beef Big T-bone steak 700g

COSTATA di Scottona della Lessinia

18.00€

Grilled beef T-bone steak

TAGLIATA di Scottona della Lessinia con

rucola e grana a scaglie

14.00€

Grilled sliced steak, rocket salad and parmesan

Arrosticini di Pecora di Brogna 11.00€

Grilled skewer sheep

Galletto intero alla brace 12.00€

Grilled chicken

Costolette d'agnello alla brace 12.00€

Grilled lamb chops

Grigliata mista di carne alla brace 12.00€

Grilled mixed meat

Carne salá di vitello alla brace 10.00€

Grilled salted veal meat

Fesa di vitello arrosto con funghi 10.00€

Roast veal breast with mushrooms

Cotoletta alla milanese con patatine 10.00€

Milanese cutlet with French fries

Würstel alla griglia con patatine fritte 8.00€

Grilled Frankfurters with French fries

Vitello tonnato 9.00€

Sliced veal with tuna and maionese sauce

Secondi piatti del Giorno 10.00€

(chiedere al personale)

Main course of the day (ask your waiter)

## Formaggio

Tutti i formaggi vengono serviti con miele e mostarda nostrana

Grana padano 24 mesi dop

5.00€

Brie di Meaux

5.00€

Gorgonzola dolce 60 giorni dop

5.00€

Mozzarella di bufala dop

5.00€

Fontina trentina 5 mesi dop

5.00€

Formaggi misti della casa

6.00€



## Insalatone

### INSALATA MISTA MEDIA

4.00€

Lattuga, radicchio rosso, carote e cappucci

### INSALATA CON IL TONNO

6.50€

Lattuga, radicchio rosso, carote, cappucci e tonno  
*Salad, carrots, red salad and tuna*

### INSALATA CON MOZZARELLA

6.00€

Lattuga, radicchio rosso, carote, cappucci e mozzarella  
*Salad, red salad, carrots and mozzarella*

### INSALATA CAPRICCIOSA

7.00€

Lattuga, radicchio rosso, carote, cappucci, rucola, grana e pomodori  
*Salad, red salad, carrots, parmesan, tomato and rocket salad*

### INSALATA LIBERTY

8.00€

Lattuga, radicchio rosso, carote, cappucci, tonno, olive, mozzarella e capperi  
*Salad, red salad, carrots, tuna, olives, mozzarella and capers*

### INSALATA CASERECCIA

8.00€

Lattuga, radicchio rosso, carote, cappucci, prosciutto, carciofi, mozzarella, e emmental  
*Salad, red salad, carrots, ham, mozzarella, emmental cheese and artichokes*

### INSALATA REALE

8.00€

Lattuga, radicchio rosso, carote, cappucci, mozzarella, tonno, acciughe, capperi, olive, origano  
*Salad, red salad, carrots, mozzarella, tuna, capers, olives, anchovies, origan*

### INSALATA SPECIALE

8.00€

Lattuga, radicchio rosso, carote, cappucci, speck, salatinò piccante, würstel, mozzarella  
*Salad, red salad, carrots, sliced speck, spicy salami, frankfurters and mozzarella*



## Le Pizze

Aggiunte = 1.50 euro

Aggiunte di Speck crudo bresaola = 2.50 euro

Aggiunte di mozzarella di bufala dop = 2.50 euro

Impasto integrale = 1.50 euro

Alcuni prodotti potrebbero essere sottoposti alla catena del freddo

Impasto pizza tradizionale

Farina "00", acqua lievito sale olio extravergine

Impasto pizza integrale

Farina integrale con germe di grano tostato Farina "00", acqua lievito sale olio extravergine

## Le Classiche

### MARINARA

4.50€

Pomodoro, aglio, origano  
*Tomato, garlic, origan*

### MARGHERITA

5.00€

Pomodoro, Mozz. Fior di latte  
*Tomato, mozzarella*

### ROMANA

6.00€

Pomodoro, Mozz. Fior di latte, acciughe, origano  
*Tomato, mozzarella, anchovies, origan*

### SICILIANA

6.00€

Pomodoro, Mozz. Fior di latte, acciughe, origano, capperi  
*Tomato, mozzarella, anchovies, origan, capers*

### PUGLIESE

6.00€

Pomodoro, Mozz. Fior di latte, cipolla  
*Tomato, mozzarella, onion*

### NAPOLETANA

6.00€

Pomodoro, Mozzarella, capperi, acciughe, olive, origano  
*Tomato, mozzarella, capers, anchovies, olives, origan*



<b>PROSCIUTTO</b>	6.00€	<b>TONNO E CIPOLLA</b>	7.50€
Pomodoro, Mozz. Fior di latte, prosciutto <i>Tomato, mozzarella, ham</i>		Pomodoro, Mozz. Fior di latte, tonno, cipolla <i>Tomato, mozzarella, tuna, onion</i>	
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b>	7.00€	<b>PARMIGIANA</b>	7.00€
Pomodoro, Mozz. Fior di latte, prosciutto, funghi <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms</i>		Pomodoro, Mozz. Fior di latte, melanzane, grana <i>Tomato, mozzarella, parmesan, aubergine</i>	
<b>DIAVOLA</b>	6.00€	<b>PORCINI</b>	8.00€
Pomodoro, Mozz. Fior di latte, salamino piccante <i>Tomato, mozzarella, spicy salami</i>		Pomodoro, Mozz. Fior di latte, funghi porcini <i>tomato, mozzarella, porcini mushrooms</i>	
<b>VIENNESE</b>	6.00€	<b>PORCINI E CRUDO</b>	9.00€
Pomodoro, Mozz. Fior di latte, wurstel <i>Tomato, mozzarella, frankfurters</i>		Pomodoro, Mozzarella, funghi porcini, prosciutto crudo <i>Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, parma ham</i>	
<b>CAPRICCIOSA</b>	7.50€	<b>FRUTTI DI MARE</b>	8.00€
Pomodoro, Mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives</i>		Pomodoro, Mozz. Fior di latte, frutti di mare, peperoni <i>tomato, mozzarella, seafood, peperoni vegetables</i>	
<b>QUATTRO STAGIONI</b>	7.00€	<b>VEGETARIANA</b>	8.00€
Pomodoro, Mozz. Fior di latte, prosciutto, funghi, carciofi <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes</i>		Pomodoro, Mozz. Fior di latte, verdure miste <i>Tomato, mozzarella, vegetables</i>	
<b>GORGONZOLA</b>	7.00€	<b>CALZONE ORTOLANO</b>	8.00€
Pomodoro, Mozz. Fior di latte, gorgonzola <i>Tomato, mozzarella, gorgonzola cheese</i>		Pomodoro, Mozz. Fior di latte, verdure miste <i>Tomato, mozzarella, vegetables</i>	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	7.50€	<b>RUCOLA E GRANA</b>	6.50€
Pomodoro, Mozz. Fior di latte, formaggi misti <i>Tomato, mozzarella, 4 types of cheese</i>		Pomodoro, Mozz. Fior di latte, rucola e grana a scaglie <i>Tomato, mozzarella, rocket salad, parmesan</i>	
<b>CALZONE</b>	7.50€	<b>CARBONARA</b>	8.00€
Pomodoro, Mozz. Fior di latte, prosciutto, funghi <i>Tomato, mozzarella, ham, mushroom</i>		Pomodoro, Mozzarella, uova strapazzate, pancetta, grana <i>Tomato, mozzarella, bacon, egg, parmesan</i>	
<b>TONNO</b>	6.50€		
Pomodoro, Mozz. Fior di latte, tonno <i>Tomato, mozzarella, tuna</i>			

## Le Nostrane

<b>DA CARLINO</b>	10.00€	<b>LERIS</b>	8.00€
Pomodoro, Mozz. Fior di latte, arrosto, funghi porcini, grana <i>tomato, mozzarella, porcini mushrooms, parmesan, roast veal</i>		Pomodoro, Mozzarella, gorgonzola, fontina, radicchio rosso <i>Tomato, mozzarella, gorgonzola and fontina cheese, red salad</i>	
<b>DAVIDE</b>	8.50€	<b>DELLA CASA</b>	9.00€
Pomodoro, Mozzarella, wurstel, prosciutto, patatine fritte <i>Tomato, mozzarella, frankfurters, ham, French fries</i>		Pomodoro, Mozz. Fior di latte, funghi, salamino piccante, peperoni, carciofi, wurstel, porchetta <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, spicy salami, peperoni vegetables, artichokes, frankfurters, porchetta</i>	
<b>ROBERTO</b>	8.50€		
Pomodoro, Mozzarella, tonno, cipolla, peperoni, salamino <i>Tomato, mozzarella, onion, peperoni vegetables, spicy salami</i>			



## NOSTRANA 8.50€

Pomodoro, Mozz. Fior di latte, porchetta, gorgonzola, funghi  
*Tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, mushrooms, porchetta*

## CAMPAGNOLA 8.00€

Pomodoro, Mozzarella, radicchio rosso, pancetta, grana  
*Tomato, mozzarella, red salad, bacon, parmesan*

## RUSTICA 8.00€

Pomodoro, Mozzarella, gorgonzola, radicchio rosso, salsiccia  
*Tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, red salad, sausage*

## CONTADINA 9.00€

Pomodoro, Mozzarella, rucola, ementhal, prosciutto crudo  
*Tomato, mozzarella, rocket salad, ementhal cheese, parma ham*

## TIROLESE 8.50€

Pomodoro, Mozzarella, gorgonzola, funghi, speck  
*tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, mushrooms, speck*

## TRENTINA 8.00€

Pomodoro, Mozz. Fior di latte, stracchino, wurstel, speck  
*Tomato, mozzarella, stracchino cheese, frankfurters, speck*

## VENETA 8.00€

Pomodoro, Mozzarella, fontina, funghi, grana, pancetta  
*Tomato, mozzarella, fontina cheese, mushrooms, parmesan, bacon*

## SAPORITA 8.00€

Pomodoro, Mozzarella, patate, gorgonzola, salsiccia  
*Tomato, mozzarella, potatoes, gorgonzola cheese, sausage*

## COLLINA 8.00€

Pomodoro, Mozz. Fior di latte, brie, patate, salsiccia  
*tomato, mozzarella, brie cheese, potatoes, sausage*

## CASERECCIA 8.00€

Pomodoro, Mozzarella, funghi, fontina, salsiccia, grana  
*tomato, mozzarella, mushrooms, fontina cheese, parmesan, sausage*

## ESTATE 6.00€

Pomodoro, Mozz. Fior di latte, pomodori freschi  
*Tomato, mozzarella, fresh tomato*

## PRIMAVERA 6.50€

Pomodoro, Mozz. Fior di latte, pomodori freschi, rucola  
*Tomato, mozzarella, fresh tomato, rocket salad*

## Le Speciali

## DELLO CHEF 9.50€

Pomodoro, Mozz. Fior di latte, cipolla, tonno, uova strapazzate, pancetta  
*tomato, mozzarella, egg, onions, tuna, bacon*

## BRACCIO DI FERRO 8.00€

Pomodoro, Mozz. Fior di latte, ricotta, spinaci, grana  
*Tomato, mozzarella, ricotta cheese, parmesan, spinach*

## RAGGIO DI SOLE 7.00€

Pomodoro, Mozz. Fior di latte, uova, asparagi  
*Tomato, mozzarella, egg, asparagus*

## GOLOSA 9.00€

Pomodoro, Mozz. Fior di latte, stracchino, grana, crudo  
*Tomato, mozzarella, stracchino cheese, parmesan, parma ham*

## GUSTOSA 8.00€

Pomodoro, Mozz. Fior di latte, brie, rucola, ricotta  
*tomato, mozzarella, brie cheese, rocket salad, ricotta cheese*

## HELLAS 8.50€

Pomodoro, Mozzarella, funghi, wurstel, carciofi, salame dolce  
*Tomato, mozzarella, brie cheese, frankfurters, artichokes, salami*

## MOSCAL 9.00€

Pomodoro, Mozzarella brie, fontina, funghi, bresaola di cavallo  
*tomato, mozzarella, brie and fontina cheeses, mushrooms, bresaola*

## SORPRESA 14.00€

Pizza doppia pasta da 1Kg con ingredienti a sorpresa  
*1 kg of Pizza and surprise ingredients*

## SPECIALE 10.00€

Pomodoro, Mozz. Fior di latte, prosciutto, funghi, carciofi, wurstel, Salamino piccante, gorgonzola, tonno  
*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, Frankfurter, spicy salami, gorgonzola cheese, tuna*



## MONTANARA 8.00€

Pomodoro, Mozz. Fior di latte, gorgonzola, cipolla, salamino  
*Tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, onion, spicy salami*

## BISMARCK 8.00€

Pomodoro, Mozzarella prosciutto, ementhal, uovo, funghi  
*Tomato, mozzarella, ham, ementhal cheese, egg, mushrooms*

## CALABRESE 8.00€

Pomodoro, Mozz. Fior di latte, grana, acciughe, tonno, olive  
*Tomato, mozzarella, parmesan, anchovies, tuna, olives*

## ABARTH 10.00€

Pomodoro, Mozz. Fior di latte, porcini, bresaola di cavallo,  
scaglie di grana  
*tomato, mozzarella, porcini mushrooms, bresaola, parmesan*

## 4 ROMBI 9.00€

pomodoro, Mozzarella, di bufala, rucola, bresaola di cavallo  
*Tomato, mozzarella di bufala, rocket salad, bresaola*

## MOTOR SPORT 8.00€

Pomodoro, Mozz. Fior di latte, stracchino, funghi, porchetta  
*tomato, mozzarella, stracchino cheese, mushrooms, porchetta*

## TURBO 8.00€

Pomodoro, Mozzarella, fontina, funghi, bresaola di cavallo  
*Tomato, mozzarella, fontina cheese, mushrooms, bresaola*

## Pizze Bianche

## BIANCANEVE 7.50€

Mozz. Fior di latte, ricotta, stracchino, olive  
*Mozzarella, ricotta and stracchino cheeses, olives*

## GORGONZOLA E NOCI 7.50€

Mozz. Fior di latte, gorgonzola, noci, grana  
*mozzarella, gorgonzola cheese, walnuts, parmesan*

## PARIGINA 7.50€

Mozz. Fior di latte, brie, rucola, fontina  
*mozzarella, brie cheese, rocket salad, Fontina cheese*

## GAVIA 8.00€

Mozz. Fior di latte, patate, speck, ricotta  
*Mozzarella, potatoes, ricotta cheese, speck*

## COMETA 7.50€

Mozz. Fior di latte, spinaci, fontina, noci  
*Mozzarella, spinach, fontina cheese, walnuts*

## STELVIO 8.00€

Mozz. Fior di latte, ricotta, funghi, speck  
*Mozzarella, ricotta cheese, mushrooms, speck*

## ALPI 8.50€

Mozz. Fior di latte, patate, funghi, stracchino, speck  
*Mozzarella, potatoes, mushrooms, stracchino cheese, speck*

## MONTE BIANCO 7.50€

Mozz. Fior di latte, ricotta, fontina, grana  
*Mozzarella, ricotta cheese, fontina cheese, parmesan*

## DELIZIA 9.00€

Mozz. Fior di latte, bufala, spinaci, bresaola di cavallo  
*Mozzarella, bufala, spinach, bresaola*







## Menu dei Vini

### Bianchi nordest e ovest Italia

Bot. FRIULANO Tenuta sottomonte 16.00€  
Friulano bacca bianca annata 2020 vol. 13%

\* Bot. PINOT GRIGIO Tenuta sottomonte 14.00€  
Pinot grigio friulano annata 2019 vol. 13%

Bot. SAUVIGNON Tenuta sottomonte 14.00€  
Sauvignon annata 2019 vol. 13%

Bot. RIBOLLA GIALLA Tenuta sottomonte 16.00€  
Ribolla gialla annata 2020 vol. 12.5%

\* Bot. LUGANA Ilaria Accordini 17.00€  
Turbiana/Trebbiano annata 2020 vol. 13.0%

\* Bot. FIORE DEL LAGO Bulgarini 16.00€  
Turbiana, garganega annata 2019 vol. 12.5%

Bot. SOAVE Duca del frassino 16.00€  
Garganega e trebbiano di soave 2018 vol. 12.5%

\* Bot. CUSTOZA Lamberti 15.00€  
Garganega, trebbiano, bianca Fernanda, 2020 vol. 12.5%

### Bianchi centro e sud Italia

Bot. FIANO Masso antico 17.00€  
Fiano bianco annata 2020 vol. 13.5%

Bot. VERNACCIA di San Gimignano Trambusti 16.00€  
Vernaccia di san Gimignano annata 2019 vol. 12.5%

Bot. ANTHILIA Donnafugata 18.00€  
Inzolia, grillo annata 2020 vol. 12.5%

### Rosati fermi e spumantizzati

Bot. IL FRESCO ROSÈ spumante Villa santi 18.00€  
Glera, pinot nero, brut, annata 2020, vol. 11.5%

Bot. BARDOLINO CHIARETTO Raval 13.00€  
Corvina veronese, rondinella, annata 2019, vol. 12.5%

\* Vini al calice da 3.50€

### Rossi nordest e ovest Italia

Bot. AMARONE della valpolicella Preare 35.00€  
Corvina, corvinone, rondinella annata 2015, vol. 15%

Bot. RECIOTO della valpolicella Preare 21.00€  
Corvina corvinone, oseleta 2015, vol. 12.5%, da 0.5l

\* Bot. VALPOLICELLA superiore ripasso Bennati 20.00€  
Corvina, corvinone, rondinella annata 2017, vol. 14%

Bot. CABERNET SAUVIGNON Bulgarini 18.00€  
Cabernet sauvignon, annata 2017, vol. 12,5%

\* Bot. VALPOLICELLA CLASSICO Lamberti 15.00€  
Corvina, rondinella annata 2019, vol. 12.5%

\* Bot. ROSSO VERONESE Arduini 15.00€  
Corvina, corvinone, cabernet annata 2016, vol. 14%

\* Bot. BARDOLINO CLASSICO Raval 13.00€  
Corvina, rondinella annata 2019, vol. 12.5%

### Rossi centro e sud Italia

Bot. LAMBRUSCO AMABILE Cavicchioli 14.00€  
Lambrusco, annata 2019, vol. 7.5%

Bot. NOBILE DI MONTEPULCIANO Cecchi 20.00€  
Sangiovese annata 2016, vol. 13.5%

Bot. PRIMITIVO Masso antico 18.00€  
Primitivo annata 2019, vol. 14%

Bot. LA BELLA SEDÀRA Donnafugata 18.00€  
Nero d'avola, melot, cabernet 2018 vol. 13.5%

Bot. IL POTERE di Puglia Masso antico 20.00€  
Negro amaro, susumainiello, aglianico 2018 vol 15%

### Bofficine bianche

\* Bot. PROSECCO EXTRA DRY Maschio 16.00€  
Glera, annata 2020 vol. 11%

Bot. FRANCIACORTA BRUT Antica fratta 25.00€  
Chardonnay, annata 2020, vol. 13%