







PIATTI DELL'HOTEL

dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 23


- Toast _ 5 
- Caprese con mozzarella di bufala _ 15 
- Caesar Salad _ 12
- Lasagna con salsiccia di Bra e Raschera _ 15 
- Petto di pollo alla piastra _ 16 *
- Entrecote di vitello _ 20 *
- Misto di Verdure a vapore o alla griglia _ 8 *
- Macedonia di frutta fresca _ 8 
- Degustazione di cioccolati sel Maiolani _ 12

CLUB SANDWICH _ 15

dalle 12 alle 23

Pane, pollo, lattuga, uova, bacon, pomodoro e Maionese

* serviti con riso basmati e verdure a vapore

 Piatti disponibili h24



MENU' DELLA TRADIZIONE

dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 23

ANTIPASTI

- Ricotta fatta in casa con verdure di stagione _ 13
- Vitello Tonnato _ 16
- Uovo morbido su crema di lenticchie , cavolo nero e guangiale di mangalica croccante _ 16

PRIMI

- Pappardelle al tonno di coniglio, capperi, olive taggiasche e pomodori confit _ 16
- Agnolotti tradizionali torinesi al sugo d'arrosto _ 16
- Tajarin al pesto di tartufo nero d'autunno e olio al basilico _ 16

SECONDI

- Grissinopoli di fassona piemontese, cime di rapa e tartufo nero _ 24
- Ricciola all'amo su crema di funghi porcini e puntarelle croccanti _ 24

BOLLITO MISTO _ 28

Scaramella, Testina, Lingua, Cotechino, Gallina, Muscolo, Coda

Purea, Carote al burro, Brodo

Salsa verde, Salsa rossa, Maionese alla senape, Salsa d'avije, Mostarda di Cremona, Rafano

FORMAGGI E DOLCI

- Formaggi piemontesi, pan brioche e cugnà _ 12
- Bonet classico con castagne, amaretto e meringa _ 10
- Panna cotta con coulis di lamponi e lingue di gatto _ 10



CARLINA SIGNATURE

dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 23

- Tiradito d'ombrina, leche ai fichi d'india _ 18
- Tacos, polpo viola, bottarga e cipollotti _ 18
- Hakata ramen _ 20
- Curry madras di verdure _ 18
- Crema catalana, crumble, cannella, pera nashi e vin cotto _



APPETIZER

- Acciughe del cantabrico (30 gr) Mongetto _ 15
- Jamon Serrano (120 gr) gran res Montesano _ 18
- Filetto di salmone reale (100 gr) _ 16
- Caviale Italiano (15 gr) storione bianco, Giaveri _ 40
- Foie Gras d'anatra mi-cuit con chutney al mango _ 12



MESCITA VINI

I vini contengono anidride solforosa o solfiti

BOLLICINE

- Champagne Grand Cru Reserve s.a. Vazart Coquart _ 10
- Franciacorta P.R. Brut s.a. Monterossa _ 8
- VSdQ Brut s.a. Poderi Sinaglio _ 6

VINI BIANCHI

- Timorasso Derthona Colli Tortonesi 2018 Claudio Mariotto _ 8
- Fiano di Avellino 2019 Pietracalda _ 8
- Collio Sauvignon 2018 Villa Russiz _ 8

VINI ROSSI

- Barbaresco Nubiola 2016 Pellissero _ 9
- Valpolicella Ripasso Superiore 2017 Tenuta Sant'Antonio _ 7
- Etna Rosso 2017 Graci _ 7

VINI DOLCI e VINI PASSITI

- Moscato d'Asti Senza Nome 2019 Braida _ 5
- Passito di Caluso Alladium 2010 Cieck _ 8

MESCITA SAKE

- Dewanoyuki Kimoto Junmai 14° _ 6
- Masumi Yawaraka Type 1 Junmai Ginjo 12° _ 7
- Ninki Gold Junmai Daiginjo 15° _ 9
- Tamagawa Yamahai Junmai Nama Genshu 20° _ 11
- Mutemuka Full Body Junmai Nama Genshu 18° _ 12