



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



Tagliolini al pomodoro "Prunil" Az agr Paglione _ 13

Vellutata del di chips di pane e parmigiano _ 13



Petto di pollo alla piastra _ 16



Entrecôte 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

Calamaro alla plancha con fave, cous cous e emulsione alle erbe primaverili _ 18

PRIMI

Pappardelle al ragù di seppie, pomodori confit e prezzemolo fritto _ 16

Agnolotti tradizionali torinesi al sugo d'arrosto _ 16

Risotto "acquerello" al radicchio, salsiccia di Bra e ristretto al nebbiolo _ 16

SECONDI

Controfiletto di fassona piemontese, asparagi e salsa di pane alla birra _ 22

Morone arrosto con gazpacho tiepido, piselli e agretti _ 24

Selezione di tagli dal Bollito Misto piemontese _ 24

(scaramella, testina e cotechino serviti con salsa verde, rossa, mostarda e cugnà)

FORMAGGI E DOLCI

Formaggi piemontesi, pan brioche e cugnà _ 12

Bonet classico con arance caramellate e panna montata _ 10

Mousse allo zabaione con mandorle, cannella e uva di Pantelleria _ 10

Cannolo di ananas con cioccolato bianco e cannella _ 10



CARLINA SIGNATURE

dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 23

Tiradito di capasanta, aji amarillo e uova di salmone _ 18

Tacos de cabeza _ 18

Parihuela _ 22

Entraña, aji panca e verdure saltate _ 22

Cioccolato fondente, yerba mate e lime candito _ 10



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

Pol Couronne Francia Champagne Brut _ 12

Franciacorta P.R. Blanc de Blancs Monte Rossa _ 8

VSdQ Brut s.a. Poderi Sinaglio _ 6

VINI BIANCHI

Langhe bianco Cinerino 2019 Marziano Abbona _ 9

Fiano di Avellino 2019 Pietracalda _ 8

Chardonnay Quaràs 2017 Corvée _ 8

VINI ROSSI

Barbaresco 2018 Albino Rocca _ 10

Chianti Colli Fiorentini Ris. Badia 2017 Torre a Cona _ 8

Barbera d'Alba Superiore 2016 Brezza _ 9

VINI DOLCI e VINI PASSITI

Moscato d'Asti Senza Nome 2019 Braida _ 5

Passito di Caluso Alladium 2010 Cieck _ 8

MESCITA SAKE

Yonetsuru pink kappa junmai _ 7

Kinoshita Tamagawa Yamahai _ 9

Shirayuki edo genshu _ 9

Kuro-kouji asahi-mannen shochu _ 10

Asahi Shuzo Dassai 50 Junmai _ 12