

★  
**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 Az.agr Dragonara \_ 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 ○

**CLUB SANDWICH \_ 16**

dalle 12 alle 23  
Pane, pollo, lattuga, uova, bacon, pomodoro e  
maionese

serviti con riso basmati e verdure a vapore \*  
Piatti disponibili h24 ○

★  
**MENU'**

dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 23

**ANTIPASTI**

- ☪ Sgombro marinato con creme fraiche, peperoni e uova di salmone \_ 18 ☪
- ☪ Vitello Tonnato \_ 16 ☪
- ☪ Misticanza di verdure in diverse consistenze, cocco, chips di pane \_ 16 ☪
- ☪ Tiradito di cernia, leche alla guava, avocado, platano e olive nere \_ 20 ☪
- ☪ Tacos verde con polpo, cipolle al mezcal, stracciatella e aji amarillo \_ 18 ☪

**PRIMI**

- ☪ Spaghetti al cacio, pepe e pistacchi di Bronte \_ 18 ☪
- ☪ Agnolotti tradizionali torinesi al sugo d'arrosto \_ 16 ☪
- ☪ Fregola mantecata al nero di seppia, cozze, capesante e limone salato \_ 18 ☪
- ☪ Zuppa kimchi jjigae \_ 20 ☪

**SECONDI**

- ☪ Cavolo cinese brasato, aglio nero, shiso e anacardi \_ 18 ☪
- ☪ Alalunga affumicata su crema di avocado, chorizo e fagiolini glassati \_ 22 ☪
- ☪ Controfiletto di fassona alla Rossini \_ 32 ☪
- ☪ Calamari in crosta, cicoria, sedano rapa e crema di patate e basilico \_ 22 ☪
- ☪ Petto d'anatra, cipole di Tropea, spuma di carote, pinoli e fichi \_ 24 ☪

☪ Piatto della tradizione  
☪ Carlina Signature

☪ Piatto Vegetariano  
☪ Piatto senza glutine

★  
**FORMAGGI E DOLCI**

- ☪ Formaggi piemontesi, pan brioche e cugnà \_ 12
- ☪ Crema catalana, pesche e San Simone \_ 10
- ☪ Babà e cremoso alla lucuma \_ 10
- ☪ Tortino langarolo, bonet e gelato alla nocciola \_ 10
- ☪ Verdure sciropate, lemongrass e limone \_ 10

★  
**APPETIZER**

- ☪ Acciughe del cantabrico (30 gr) Bonito del Norte \_ 16
- ☪ Jamon Serrano (80 gr) Casa Muñoz \_ 16
- ☪ Filetto di salmone ris. "coda nera" (80 gr) \_ 20
- ☪ Caviale Italiano (15 gr) storione bianco, Giaveri \_ 40
- ☪ Foie Gras d'anatra mi-cuit, chutney al mango \_ 12
- ☪ Calamaretti ripieni sott'olio "RamonPeña" \_ 18

**MENU' DEGUSTAZIONE**

- ☪ Carlina Signature (6 portate) \_ 85
- ☪ Territorio (4 portate) \_ 55

★  
**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**

- ☪ Soave Classico "Monte Carbonare" 2017 Suavia \_ 8
- ☪ Sauvignon 2019 Villa Russiz \_ 8
- ☪ Langhe Nascetta "Anas-Cëtta" 2019 \_ 8

**VINI ROSSI**

- ☪ Barbaresco 2018 Fiorenzo Nada \_ 10
- ☪ Côte du Rhône Rouge 2017 Domaine des Pères de l'Eglise \_ 8
- ☪ Barbera d'Asti Superiore Nizza Tiron 2018 L'Armangia \_ 9

**VINI DOLCI e VINI PASSITI**

- ☪ Moscato d'Asti 2018 Saracco \_ 5
- ☪ Passito terre siciliane IGP 2016 Colosi \_ 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