



PIATTI DELL'HOTEL

dalle 12 alle 23

- Pizza Margherita al tegamino _ 12
- Caprese con mozzarella di bufala _ 15
- Caesar Salad _ 14
- 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 12:30 alle 15 e dalle 19:30 alle 23

ANTIPASTI

- Salmerino confit, cavolo viola, pomelo, uovo di quaglia e amaranto _ 18
- Vitello Tonnato _ 16
- Scorzanera fondente, Huancaína, senape e quinoa nera _ 16
- Lingotto di cervo con mostarda di Cremona, melograno, mandorle, erbee _ 20
- Tacos nero, carciofo romano, umeboshi, puntarelle, porri e aji panka _ 18

PRIMI

- Pasta mista, fagioli, pomodori confit e guanciale affumicato _ 16
- Agnolotti tradizionali torinesi al sugo d'arrosto _ 16
- Riso "Acquerello" alla crema di cavolo viola, castelmagno e ostrica _ 20
- Tom yum kung _ 18

SECONDI

- Melanzana thailandese, alkekengi, patate viola e aji amarillo _ 18
- Polpo scottato, cavoletti di Bruxelles e barbabietola in due consistenze _ 22
- Sella di maialino su crema di mele cotogne, liquirizia e Rosa di Gorizia _ 24
- Trancio di morone con cardì, lenticchie beluga e peperone crusco _ 24
- Guancia di vitello brasata su crema di zucca e broccolo fiolaro _ 22

Piatto della tradizione
 Carlina Signature

Piatto Vegetariano
 Piatto senza glutine



FORMAGGI E DOLCI

- Formaggi piemontesi, pan brioche e cugnà _ 14
- Crème brûlée di cavolfiore con vin cotto e crumble al caffè _ 10
- Pera cotta al vermut Cocchi _ 10
- Montebianco _ 10
- Cremoso alla Chirimoya, salsa ai frutti tropicali e frolla alla muña _ 10



APPETIZER

- Acciughe del cantabrico (30 gr) Bonito del Norte _
- 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. Brut Monte Rossa _ 8
- VSdQ Brut s.a. Poderi Sinaglio _ 6

VINI BIANCHI

- Verdicchio Castelli di Jesi Cl Sup Vecchie Vigne 2018 Umani Ronchi _ 8
- Derthona Muntà l'è ruma 2018 Giacomo Boveri _ 9
- Soave classico 2019 Monte Carbonare _ 8

VINI ROSSI

- Barbaresco Coste Rubin 2017 Fontanafredda _ 10
- Rosso di Montalcino 2019 La Poderina _ 8
- Nizza Barbera d'Asti Dani Superiore 2018 Villa Giada _ 8

VINI DOLCI e VINI PASSITI

- Moscato d'Asti 2019 Forteto della Luja _ 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