



Si avvisa che alcuni cibi possono aver subito trattamenti termici per una migliore conservazione o contenere allergeni.
Per eventuali esigenze alimentari (allergie o intolleranze) vi preghiamo di rivolgervi al personale di sala

DAL BAR



ALL DAY LONG
12



VERMOUTH BIANCO
CHINATO

NEGRONI

*Gin, Vermouth rosso,
Bitter*





VESPER

*Gin, Vodka,
Vermouth bianco chinato*

in collaborazione con
DELMAGODRINKS

www.delmagodrinks.com



-  Piatto Vegetariano
-  Piatto senza glutine
-  Piatto della tradizione
-  Piatti disponibili h24



BOLLICINE

12	Champagne Brut G.C. Blanc de Blancs s.a. Bonnet Gilmert
8	Franciacorta Brut P.R. Blanc de Blancs s.a. Monte Rossa
6	VSdQ Brut s.a. Poderi Sinaglio



VINI BIANCHI

7,5	Isonzo Malvasia Vigna 80 anni 2020 I Clivi
7,5	Langhe Sauvignon 2019 Marchesi di Gresy
8	Vermentino di Sardegna "Lugore" 2021 Sardus Pater



VINI ROSSI

12	Barolo 2014 F.Ili Oddero
7,5	A.A. Pinot Noir Patricia 2019 Girlan
7	Langhe Barbera 2020 Poderi Einaudi



VINI DOLCI E PASSITI

5	Moscato d'Asti 2021 Saracco
8	Sauternes 2018 Chateau Gravas



3	Acqua 0,50l	Succhi di frutta	5	Espresso / Dek	2,5
4	Acqua 0,75l	Bibite gasate	5	Orzo / Ginseng	2,5
8	Estratti	Crodino	5	Cioccolata calda	6
6	Spremute			The e tisane	6



DAL BAR

12 > 23

APPETIZER












★

Con pan brioche fatto in casa e burro demi-sel


ACCIUGHE del cantabrico (30 gr) Bonito del Norte	16
JAMON SERRANO (80 gr) Casa Muñoz	18
Filetto di SALMONE (80 gr) riserva 'Coda nera'	20
CAVIALE Italiano (15 gr) storione bianco, selezione Giaveri	40
FOIE GRAS (40 gr) d'anatra mi-cuit con chutney al mango	16

PIATTI DELL'HOTEL

★

 PIZZA al tegamino di Domenico Volgare (gambero rosso 2022) - Torino	15
  CAPRESE con mozzarella di bufala, petali di pomodoro	15
 LASAGNA con salsiccia di Bra e Raschera	15
 TAGLIOLINI al pomodoro Az.agr Dragonara	13
 VELLUTATA del giorno chips di pane e parmigiano	13
 PETTO DI POLLO alla piastra	16
 ENTRECÔTE di vitello	20
 Misto di VERDURE a vapore o alla griglia	12
  MACEDONIA di frutta fresca	8

★

 CARLINA
CLUB SANDWICH

16

TURKEY
CRANBERRY
SANDWICH

16


BAGEL
SALMONE E
AVOCADO

15

CAESAR SALAD

14

★

 TOAST
PROSCIUTTO E
FORMAGGIO
o
VERDURE GRIGLIATE E
ROBIOLA

8



DAL RISTORANTE

12 > 15 / 19:30 > 23



TASTING MENU

TERRITORIO

60

Vitello Tonnato

Agnolotti

Guancia brasata

Nocciole e pere



ANTIPASTI

- | | | |
|----|---|--|
| 16 | Misticanza di VERDURE, robiola di Roccaverano e croccante al Parmigiano | |
| 20 | Noci di CAPASANTA con il loro corallo, chutney di mango, chips di ceci | |
| 18 | SALMONE Sockeye crudo e affumicato, creme fraiche al rafano | |
| 18 | CONIGLIO confit, olive di Nocellara e carote in due consistenze | |
| 16 | VITELLO TONNATO | |



PRIMI PIATTI E ZUPPE

- | | | |
|----|--|--|
| 16 | MALTAGLIATI allo zafferano con ragù d'anatra | |
| 20 | RISOTTO Acquerello con anguilla laccata al vin cotto e polvere di liquirizia | |
| 18 | CLAM CHOWDER (zuppa americana con vongole bacon e patate) | |
| 16 | AGNOLOTTI piemontesi delle Tre Galline al sugo d'arrosto | |
| 16 | TORTELLI di pomodoro e mozzarella di bufala | |



- | | |
|--|-------------------------|
| | Piatto Vegetariano |
| | Piatto senza glutine |
| | Piatto della tradizione |



DAL RISTORANTE


12 > 15 / 19:30 > 23

SECONDI



POLLO "ficatum" in due cotture su crema di piselli novelli 24

 BACCALÀ in mantello di riso venere, rapanelli in agro e barbabietola 24

 MORONE in crosta di peperone crusco, crema di vongole e mandorle 24

 CURRY Madras di verdure 22

 FILETTO DI VITELLO in salsa al Madeira con foie-gras e cipollotti 36

FORMAGGI & DOLCI




 FORMAGGI piemontesi, pan brioche e cugnà 14

 NOCCIOLA E PERE 10

MOUSSE ALLO YOGURT con crumble di cacao, noci pecan e frutti rossi 10

CANNOLO alla siciliana con gelato alla liquirizia e composta di arance 10

 MOUSSE AL CIOCCOLATO fondente Michel Cluizel 70 %, mango e frutto della passione 10



CARLINA
SIGNATURE

SPALLA
D'AGNELLO

servita al carrello
con carciofi alla
bariguole e
millefoglie di
patate

24



DAL BAR

DOPO LE 18



MARTINI
15

DIRTY PEPPER
Gin speziato con
vermouth secco e
salamoia di pepe rosa

MARINE
Vodka Mermaid con
vermouth secco e
salamoia di olive verdi

QUICK THYME
Gin al timo e
vermouth secco

GIBSON
Gin Portobello con
vermouth dry
e cipollina

SMOKEY ME
Gin Aviation
nebulizzato al whisky



CARLINA SPECIALS _ 15

OPIMO /o·pì·mo/ ricco _ dolce e dissetante

Vodka e tequila con polpa di mango, liquore all'arancia, lime e latte di cocco,
al fumo di fuori d'arancio

SUBITANEO /su·bì·tà·ne·o/ improvviso _ vellutato e strutturato

Bourbon con liquore al fico, rabarbaro e cioccolato amaro, affumicato al pepe



CARLINA SIGNATURES _ 15

ALEA /à·le·a/ rischio _ erbaceo e morbido

Vermouth rosso, castagna e camomilla con soda alla menta e dente di leone

FORBITO /for·bì·to/ elegante _ fresco e frizzante

Franciacorta con pisco, limone ed shrub al mirtillo e pepe rosa

FACONDIA /fa·còn·dia/ eleganza nel parlare _ corposo

Sherry e cognac con liquore alla pera e cardamomo

ULIMOSO /u·li·mò·so/ profumato _ speziato e avvolgente

Gin alla cannella e cachaca con polpa di passion fruit e liquore al bergamotto,
menta e orzata

ATAVICO /a·ta·vì·co/ che risale agli avi _ spumoso e dolce

Rum all'orzo con polpa di mirtilli rossi, liquore alla vaniglia, limone e zucchero



COCKTAILS ANALCOLICI _ 12

ANANASSO /a·na·nàs·so/ ananas _ cremoso e fresco

Acqua di cocco, lime, ananas e foglie di basilico

RUTACEO /ru·tà·ce·o/ derivante dalla ruta _ dolce

Succo di mela, sciroppo di noci di macadamia e bevanda al chinotto

PROBO /prò·bo/ onesto _ setoso e frizzante

Latte di mandorla, vaniglia e soda

FALBO /fàl·bo/ biondo scuro tendente al rossiccio _ speziato e fresco

Mirtilli rossi, lime e bevanda allo zanzero

TORNAGUSTO /tor·na·gùs·to/ che stuzzica l'appetito _ dissetante e cremoso

Latte di cocco, lime, zucchero e profumo di timo



DAL BAR

DOPO LE 18

12 _ GLI INTERNAZIONALI ★

Negroni / Americano / Old Fashioned / Angel Face / Manhattan / Stinger / Mint Julep / Sazerac / El Presidente / Hemingway Daiquiri / Brandy Crusta / Derby	_ AMARICANTI
Champagne Cocktail / French 75 / Old Cuban / Kir Royale	_ BOLLICINE
Vodka sour / Tommy's Margarita Paloma / The Last Word / Sidecar	_ AGRODOLCE
Mai Tai / Espresso Martini Mary Pickford / French Martini	_ DOLCI
Between the sheets / Grasshopper Bloody Mary / Mimosa / Bellini	_ BRUNCH

GIN TONIC ★

APIUM (LONDON)	J.Gasco	12
AVIATION (USA)	J.Gasco	15
ALKKEMIST (SPAGNA)	The Artisan	18
AMAZZONI (BRASILE)	The Artisan	18
BROKERS LONDON DRY (UK)	J.Gasco	12
GARBY (ITALIA)	J.Gasco	15
HERNO ORGANIC (SVEZIA)	The Artisan	18
JINZU JAPANESE INSPIRED GIN & SAKE IBRID (SCOZIA)	J.Gasco	15
JUNIPERIUM BLENDED DRY (UK)	The Artisan	18
KWV CRUXLAND (SUD AFRICA)	J.Gasco	15
KING OF SOHO (UK)	J.Gasco	15
PLYMOUTH SLOE (UK)	J.Gasco	12
PETER IN FLORENCE (ITALIA)	The Artisan	18
PORTOBELLO ROAD 171 (UK)	J.Gasco	12
WILDORN (SVIZZERA)	The Artisan	18



BLUE BLAZER DA 12

Whisky, limone, spezie

Per molti il Blue Blazer richiama la giacca sportiva con i bottoni in metallo ed uno stemma sul taschino, ma per Jerry Thomas, 'padre' della mixologia moderna ed autore del primo libro di bevande mai pubblicato negli Stati Uniti, era uno dei "trucchi" per intrattenere ed attirare l'attenzione dei suoi avventori. Torniamo così indietro nel tempo, fino alla metà del 1800, quando un gigante di oltre 100 kg, Jerry Thomas detto "the professor" dietro al famoso bancone del bar El Dorado di S.Francisco, crea il Blue Blazer, per molti ritenuto l'avventore della moderna tecnica del 'flair'





SHEPPY'S SIDRO
Somerset (UK)

Classic Draught

10

*Blend di mele
"dessert" e tipiche mele
da sidro. Dal gusto
leggero e piacevole, non
invasiva. Dissetante ed
equilibrato dal finale
piacevolmente
rinfrescante.*

/si-dro/

*In Grecia il sidro era
conosciuto con i nomi
semitici di σικερίτης
sikerítēs; La parola
"sidro" viene utilizzata
per indicare il succo di
mele, talvolta anche di
pere, fermentato.*



BIRRE

MENABREA / Biella (Piemonte) – Bionda

6
Era il 1882 quando Quintino Sella, allora ministro delle Finanze, elogiò la birra Menebrea in documenti ufficiali contribuendo al suo riconoscimento anche dal re Umberto I, che nominò Carlo Menebrea Cavaliere. A bassa fermentazione dal gusto luppolato e retrogusto fresco e floreale

PIETRA CORSICA IPA / Furiani (Corsica) – Ambrata ad alta fermentazione. Aromaticamente vivace su note fruttate tropicali (mango) ed agrumate (pompelmo, arancia), trova il suo bilanciamento dove un netto caramello equilibra l'amaricante parte luppolata. Fresca e divertente, dallo spiccato finale amaro

9

KAPUZINER / Kulmbach (Germania) – Stile Weiss

9
Presenta un aroma ricco ed amabile di lievito e floreali, con note fruttate (banana) e citriche (limone ed arancia), accompagnate da fragranze speziate (chiodi di garofano e cannella). Considerata una delle birre più rinfrescanti al mondo dal gusto molto equilibrato e retrogusto con forti richiami di fiori di campagna e miele

PIETRA COLOMBA / Furiani (Corsica) – Blanche – ad alta fermentazione Viene prodotta utilizzando frumento ed erbe della macchia mediterranea (mirto, ginepro e corbezzolo) che concedono aromi speziati. Con note citriche ed erbacee presenta un corpo leggero, rinfrescante dalla gradevole acidità finale

8

PIETRA / Furiani (Corsica) – Lager alle castagne

8
Un cappello di schiuma abbondante anticipa un aroma fine ed elegante su note di cereale e castagna. Il sapore, pieno ed equilibrato, ricalca le note aromatiche della castagna, introducendo un finale secco

CLAUSTHALER / Germania – NON ALCOHOLIC (Stile Keller)

6
Utilizza un luppolo di grande qualità, il prezioso "Cascade", che la rende piacevolmente armoniosa. È una birra che ha tutto ciò che deve avere, meno l'alcol! Il suo gusto genuino è ben bilanciato, fresco e facile, con una sensazione cremosa al palato e un piacevole color oro

