



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



BOLLICINE

12	Champagne Extra Brut G.C. Souffle i'etoile s.a. Lamiabile
8	Franciacorta Extra Brut 'Solo Uva' s.a. Camossi
10	Alta Langa Brut Rosè 2018, Colombo-Pastori



VINI BIANCHI

7	Collio Sauvignon 2021 Marco Felluga
8	Soave Classico Monte Carbonare 2020 Suavia
8	Cinqueterre Bianco Marea 2021 Bisson



VINI ROSSI





11	Barbaresco Nubiola 2018 Pelissero
8	Valpolicella Classico Ripasso 2018 Zenato
8	Barbera d'Alba 2019 Malvirà



VINI DOLCI E PASSITI

5	Moscato d'Asti 2022 Saracco Paolo
8	Sauternes 2018 Chateau Chateau Graves



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



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



DAL BAR

12 > 23

APPETIZER












★

Con pan brioche fatto in casa e burro demi-sel


FORMAGGI piemontesi, pan brioche e cugnà	14
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	18

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

TORTILLA VEGETALE
"PLANTED CHICKEN"
VERDURE, CREMA DI
TOFU E ANACARDI
16

BAGEL
SALMONE E
AVOCADO
16

CAESAR SALAD
14

★

 TOAST
PROSCIUTTO E
FORMAGGIO
o
VERDURE GRIGLIATE E
ROBIOLA
8



DAL RISTORANTE

12 > 15 / 19:30 > 23



MENU
DEGUSTAZIONE

TERRITORIO

Vitello Tonnato

Agnolotti

Guancia brasata

Tartelletta
con zabaione al
cioccolato,
pere al vino e
frutti rossi

60



ANTIPASTI

18	SCORZONERA fondente con hummus e salsa kimchi	
20	Cipolla bionda al forno farcita di FARAONA confit	
22	Tartare di gamberi CARABINEROS con soffice di carote e salsa al bitter	
20	FONDUTA di Raschera d'alpeggio, uovo biologico e carciofo croccante	
18	VITELLO TONNATO	



PRIMI PIATTI E ZUPPE

18	RISO Acquerello, barbabietola, anacardi e aceto balsamico	
20	TAGLIOLINI 20 tuorli ai carciofi	
18	CANNELLONI con cime di rapa, porri e burrata	
17	AGNOLOTTI piemontesi delle "Tre Galline" al sugo d'arrosto	
20	SPAGHETTI al granchio del mediterraneo e spezie orientali	



- Piatto Vegetariano
- Piatto senza glutine
- Piatto della tradizione








DAL RISTORANTE

12 > 15 / 19:30 > 23





SECONDI

★

	ZUCCA, funghi cardoncelli, mostarda e nocciole	20
	RADICCHIO tardivo, pak choi e crocchetta di patate	20
	OMBRINA al vapore con carciofi arrosto e salsa bernese	26
	Secreto di SUINO IBERICO con purea di finocchi e rosti di patate	24
	GUANCIA di VITELLO brasata al nebbiolo con cardi e purè di patate dolci	24

FORMAGGI & DOLCI

★

	FORMAGGI piemontesi, pan brioche e cugnà	14
	Cre moso alle CASTAGNE	10
	CIOCCOLATO, caffè e namelaka al pistacchio	10
	Variazione di FRUTTA esotica in diverse consistenze	10
	TARTELLETTA con zabaione al cioccolato, pere al vino e frutti rossi	10



CARLINA
SIGNATURE

SPALLA
D'AGNELLO

servita al carrello
con carciofi alla
barigoule e
millefoglie di
patate

26



DAL BAR

DOPO LE 18



MARTINI
15

TRACY
Brokers gin, vodka e
sauterns

IN-PERFECT
Tanquery London Dry
gin e
vermouth Cocchi
americano

GIBSON
Tanquery 10 gin,
vermouth dry
e cipollina

SMOKEY ME
Portobello gin,
vermouth dry
nebulizzato alla torba



CARLINA TIKI _ 15

GIARDINO

Ketel One vodka, liquore al fico, sciroppo di nocciola, lime e gocce di menta

ROBUSTO

Zacapa 23 rum, caffè espresso, liquore alle erbe e frutto della passione,
sciroppo di orzata e spuma al cioccolato bianco

AUTUNNO

Cachaca, sciroppo di vaniglia, cioccolato e nocciola, lime e latte di cocco



CARLINA FRIZZANTI _ 15

FUMO

Talisker Sky whisky, liquore alla ciliegia, sciroppo semplice e soda

ANDE

Pisco, liquore al ramsin, succo lime e zucchero, acqua tonica profumata alla
castagna

ORIENTE

Sake, liquore al bergamotto, soda e profumo di erbe amare



CARLINA ANALCOLICI _ 12

PROFUMO

Succo di ananas, latte di cocco, lime e foglie di salvia fresca

BREZZA

Purea di pere, lime, menta fresca e gazzosa

GUSTO

Seedlip Garden distillato analcolico, succo di pompelmo e lime, vaniglia e tonica

SETA

Caffè espresso, latte di mandorla e sciroppo di vaniglia

SOL LEVANTE

Succo di mela, lime, miele e bevanda allo zenzero



DAL BAR

DOPO LE 18

12 _ GLI INTERNAZIONALI



Negroni / Americano / Old Fashioned / Angel Face / Manhattan / Stinger / Mint Julep / Sazerac / El Presidente / Hemingway Daiquiri / Bronx / East India	_ 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 / Tintoretto	_ BRUNCH

GIN TONIC



WHITLEY NEILL (UK)	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
TANQUERAY N.10 (SCOZIA)	J.Gasco	15
TENJAKU (GIAPPONE)	J.Gasco	15
HARAHORN (NORVEGIA)	The Artisan	18
HERNO (SVEZIA)	J.Gasco	15
KING OF SOHO (UK)	J.Gasco	15
FLORUM (ITALIA)	J.Gasco	15
PETER IN FLORENCE (ITALIA)	The Artisan	18
PORTOBELLO ROAD 171 (UK)	J.Gasco	12



NEGRONI
12

AMARO

Tanquery London Dry
gin con barolo chinato,
liquore al rabarbaro,
bitter rosso, profumo di
pompelmo

JALISCO

Casamigos mezcal,
vermouth e bitter rosso,
profumo di timo e lime

BIANCO

Acqua vite alle pere,
vermouth bianco,
vino speziato,
profumo di pere e
menta





AVIATION

12

L' Aviation è uno dei grandi classici a base di gin, maraschino, liquore alla violetta e limone.

La sua origine viene fatta risalire al 1916. Per alcuni fu inventato durante la Prima Guerra Mondiale, da un barman in un circolo di ufficiali di aviazione che lo miscelò in onore dei piloti inglesi per commemorare il loro ritorno. Il colore, dato dal liquore alla violetta, allude al pallido blu del cielo.



BIRRE

- 6 **MENABREA / Biella (Piemonte) – Bionda**
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
- 9 **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 **NORBERTUS HEFEWEIZEN / Aulendorf (Germania) – Stile Weiss**
E' una specialità ad alta fermentazione dall'aspetto biondo dorato, torbido con schiuma compatta. La particolare ricchezza del malto di frumento la rende gradevole ed intensamente fruttata al palato. Norbertus Hefeweizen è prodotta solo con acqua, malto e luppolo secondo l'Editto della Purezza del 1516
- 8 **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**
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
- 6 **CLAUSTHALER / Germania – NON ALCOHOLIC (Stile Keller)**
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





TRATTAMENTI TERMICI ED ALLERGENI



TRATTAMENTI TERMICI ED ALLERGENI

ALLERGENI MENU' RISTORANTE

SCORZONERA

Prodotti decongelati: hummus, salsa kimchi

Allergeni: sesamo

FONDUTA, UOVO BIOLOGICO

Allergeni: uovo, latticini, glutine

GAMBERI

Prodotti decongelati:

Prodotti acquistati congelati: gamberi

Allergeni: crostacei ,latticini, solfiti, sesamo

VITELLO TONNATO

Prodotti acquistati congelati: girello di vitello

Allergeni: pesce, uova

CIPOLLA BIONDA

Prodotti decongelati: faraona

Allergeni: sedano, solfiti

RISOTTO

Prodotti decongelati: salsa huancaina

Allergeni: solfiti, frutta a guscio

AGNOLOTTI

Prodotti acquistati congelati: agnolotti

Prodotti decongelati: sugo d'arrosto

Allergeni: sedano, uova, glutine, latticini

SPAGHETTI

Prodotti decongelati: crema all'orientale

Prodotti acquistati congelati: granchio

Allergeni: sesamo, crostacei, soia, sedano, pesce, solfiti

TAGLIOLINI

Allergeni: uova, glutine,

CANNELLONI

Prodotti acquistati congelati:

Prodotti decongelati: cannelloni, salsa cime di rapa

Allergeni: glutine, latticini, uova

SPALLA D'AGNELLO

Prodotti decongelati: millefoglie

Prodotti acquistati congelati:

Allergeni: solfiti, lattosio

SECRETO

Prodotti acquistati congelati: secreto

Prodotti decongelati: crema di sedano e finocchi,

Allergeni: solfiti, sedano, latticini

RADICCHIO TARDIVO

Prodotti decongelati: sfera di patate

Allergeni: glutine, solfiti

ZUCCA E CARDONCELLI

Prodotti decongelati:

Allergeni: senape, frutta a guscio



TRATTAMENTI TERMICI ED ALLERGENI

ALLERGENI MENU' RISTORANTE

OMBRINA

Prodotti decongelati: ombrina
Allergeni: uovo, solfiti, latticini

GUANCIA

Prodotti decongelati: guancia
allergeni: sedano, solfiti

CIOCCOLATO, CAFFE' E NAMELAKA

Prodotti decongelati: semifreddo
Allergeni: latticini, uova, glutine, frutta a guscio,

VARIAZIONE DI FRUTTA ESOTICA

Prodotti decongelati: mousse di frutta e gelatina
Allergeni: frutta a guscio

TARTELLETTA

Allergeni: latticini, glutine, uova

FORMAGGI piemontesi, pan brioche e cugnà

Allergeni: frutta a guscio, latticini, uova

CAPRESE con mozzarella di bufala

Allergeni: latticini

LASAGNETTA

Prodotti decongelati: lasagna, ragù di salsiccia
Allergeni: uova, glutine, latticini, sedano

ENTRECOTE

Prodotti decongelati: sottofiletto
Prodotti decongelati: petto di pollo

ALLERGENI MENU' BAR

PETTO DI POLLO

Pan-brioche : lattosio, uova, glutine
Burro: lattosio

ACCIUGHE del Cantabrico / Allergeni : pesce

JAMON serrano / Allergeni :solfiti

SASHIMI di salmone

Prodotti decongelati: salmone / Allergeni: pesce

CAVIALE italiano Giaveri / Allergeni : pesce

BAGEL con salmone e avocado

Prodotti decongelati: bagel
Allergeni: pesce, latticini

PIZZA al tegamino

Prodotti acquistati congelati: pizza
allergeni: glutine, lattosio

CAESAR SALAD

Prodotti decongelati: petto di pollo, salsa caesar
allergeni: glutine, uova, lattosio

CLUB SANDWICH

Prodotti decongelati: petto di pollo, farcia
Allergeni: glutine, uova, lattosio, senape

TORTILLA VEGETALE

Prodotti acquistati congelati planted-chicken
Allergeni: glutine



