



## 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](http://www.delmagodrinks.com)



### BOLLICINE

- 12 Champagne Brut 1<sup>er</sup> Cru L'Equilibre s.a. Sadi-Malot  
8 Franciacorta Extra Brut 'Solo Uva' s.a. Camossi  
10 Alta Langa Extra Brut Rosè Cuvèe Aurora 2019 Banfi



### VINI BIANCHI

- 9 Pouilly Fumé Les Charmes Chatelain 2021 Dom. Chatelain  
8 Etna Bianco Ginestra 2021 Calcagno  
8 Vermentino di Gallura Superiore Kramori 2021 Sa Raja



### VINI ROSSI

- 12 Barbaresco Rizzi 2020 Rizzi  
8 Barbera d'Alba Superiore 2018 Brezza  
8 A.A. Pinot Nero 2019 Von Blumen



### VINI DOLCI E PASSITI

- 5 Moscato d'Asti 2022 Saracco Paolo  
8 Sauternes Haut Coustet 2019 Chateau Haut Coustet



-  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

Assortimento di FORMAGGI, 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

HUMMUS di ceci,  
pomodoro, menta e  
cialde di pane

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 di frutta  
fresca

60



## ANTIPASTI

18	ASPARAGI su crema di mandorle affumicate e pinoli tostati	
20	Misticanza di VERDURE primaverili in insalata russa vegetale	
22	CAPESANTE, lenticchie Beluga, zenzero e pecorino	
20	Tartare di FASSONA con uovo di quaglia poche' e croccante ai semi	
18	VITELLO TONNATO	



## PRIMI PIATTI E ZUPPE

18	RISO Acquerello al latte di cocco, mandorle e patata viola	
22	TAGLIOLINI agli asparagi e tartufo	
18	PACCHERI ai tre pomodori e toma ai due lattini di Beppino Occelli	
18	AGNOLOTTI piemontesi delle "Tre Galline" al sugo d'arrosto	
22	SPAGHETTO con triglie, cipollotto di Tropea e spumante Franciacorta	



- Piatto Vegetariano
- Piatto senza glutine
- Piatto della tradizione



## DAL RISTORANTE

12 > 15 / 19:30 > 23

### SECONDI



	CROCCHETTA di patate e erbe su indivia brasata, asparagi e salsa kimchi	22
	Ventresca di TONNO Balfegò, pak choi, mango e tè verde	30
	CALAMARO farcito su crema di peperone arrostito, rucola e finocchietto	26
	ANATRA, pere e cavoletti di Bruxelles	26
	GUANCIA di VITELLO brasata al nebbiolo con rosti di patate e fave novelle	24

### FORMAGGI & DOLCI



	Carrello di FORMAGGI italiani e internazionali 3 tipi	16
	5 tipi	24
	CREME BRULEE' ai lamponi	10
	Spugna al PISTACCHIO su namelaka al cioccolato e gelato alla nocciola	10
	COCCO, datteri e fondente	10
	TARTELLETTA di frutta fresca e crema alla Rosa di Damasco	10



CARLINA  
SIGNATURE

OMBRINA  
al vapore  
asparagi scottati  
e salsa olandese

28



## DAL BAR

DOPO LE 18



MULES  
15

TORINO  
*-dolce e speziato-*

Vermouth rosso,  
San Simone, succo di  
lime e ginger beer

LONDRA  
*-citrico e speziato-*

Tanquery London Dry  
gin, bitter al  
cardamomo, succo di  
lime e ginger beer

CITTA' del MESSICO  
*-piccante e speziato-*

Casamigos tequila,  
bitter piccante, succo  
di lime e ginger beer



CARLINA TIKI \_ 15

WILLIAMS *-dolce e fruttato-*

Ketel One vodka, liquore alle pere, chartreuse verde, succo di lime, zucchero e latte di cocco

SELVATICA *-dolce ed affumicato-*

Casamigos Mezcal, liquore al frutto della passione e bergamotto, succo di lime, zucchero e liquore alla ciliegia

TAROCCO *-dolce e morbido-*

Talisker Sky whisky, liquore all'arancia e albicocca, maraschino e succo di lime



CARLINA FRIZZANTI \_ 15

DARMASIN *-fruttato-*

Tanquery London Dry gin, liquore al ramin e acqua tonica

CAPRIFOGLIO *-floreale-*

Sake, liquore al sambuco, bitter e prosecco

ROSEA *-citrico-*

Vermouth bianco, liquore al bergamotto, bitter alla lavanda e prosecco



CARLINA ANALCOLICI \_ 12

PUNGENTE *-dolce e floreale-*

Succo di frutti rossi, sciroppo di rosa, lime e zucchero

ORIENTE *-citrico-*

Succo di mela, lime, sciroppo di lemongrass e soda

GIARDINO *-erbaceo-*

Seedlip Garden distillato analcolico, succo di pompelmo, sciroppo al basilico e soda

LILLA' *-fruttato-*

Succo di ananas, latte di cocco e sciroppo alla lavanda

COMFOR-TE' *-dolce e speziato-*

Latte di mandorla, sciroppo di tè Chai e miele



# 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



PLYMOUTH (UK)	J.Gasco	_ SECCHI	15
BERRY BROS & RUDD LONDON DRY (UK)	J.Gasco		12
BY THE DUTCH (PAESI BASSI)	J.Gasco		15
UNTI 43 ORIGINAL (SUD AFRICA)	J.Gasco		15
PETER IN FLORENCE (ITALIA)	The Artisan		18
CRESPO (EQUADOR)	J.Gasco	_ FRESCHI	15
BOIGIN (ITALIA)	J.Gasco		12
IONICO (ITALIA)	J.Gasco		15
GREATER THAN LONDON DRY (INDIA)	J.Gasco	_ AGRUMATO	12
HILL & HARBOUR (SCOZIA)	The Artisan	_ FRUTTATI	18
MACARONESIAN (SPAGNA)	J.Gasco		12
BROOKLYN (USA)	J.Gasco	_ MORBIDO	15
KI NO TEA KYOTO (GIAPPONE)	The Artisan	_ FLOREALI	18
CANAIMA (VENEZUELA)	J.Gasco		15



AMERICANI  
12

GENTILE

Amaricante a base di  
Bitter, liquore alla  
nocciola e soda

REGINA

Perfetto equilibrio tra  
dolce e amaro, a  
base di Barolo chi-  
nato, liquore alla ci-  
liegia, bitter e soda

PIPERITA

Amaricante e fresco,  
a base di Vermouth  
liquore alle erbe e  
menta, bitter e soda





PALOMA

12

Casamigos tequila,  
succo di pompelmo,  
succo di lime e soda

*Se cercate qualcosa da bere in una soleggiata giornata primaverile, Paloma, il cocktail a base di tequila più famoso in Mexico, è una scelta perfetta. Si pensa che il suo nome derivi da "La Paloma" (La Colomba), popolare canzone folk dell'inizio del 1860. Si narra che sia stato inventato da Don Javier Delgado Corona, proprietario e bartender del locale "La Capilla", a Tequila, in Messico.*



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

BITREX CALIFORNIA / Vaie (Piemonte) – Birra chiara fermentata con lieviti Lager fatti lavorare a temperature un po' più alte del normale e abbondantemente luppolate.

9 L'aroma agrumato e di frutti tropicali del luppolo Citra è predominante al naso su un sottofondo di crosta di pane dato dal lievito lager. In bocca predomina l'amaro deciso ed una leggera nota di malto. L' agrumato del luppolo riempie il sapore. Finale lungo secco e pulito che invoglia un altro sorso ed un altro ancora.

NORBERTUS HEFEWEIZEN / Aulendorf (Germania) – Stile Weiss

9 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

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

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





TRATTAMENTI TERMICI ED ALLERGENI



# TRATTAMENTI TERMICI ED ALLERGENI

---

## ALLERGENI MENU' RISTORANTE

### ASPARAGI

Prodotti decongelati: crema di mandorle, asparagi  
Allergeni: frutta secca, soia

### INSALATA RUSSA

Allergeni: soia, senape, sedano  
Prodotti decongelati: pesto

### CAPESANTE SCOTTATE

Prodotti decongelati: crema di zenzero, lenticchie  
Prodotti acquistati congelati: capesante  
Allergeni: molluschi, solfiti, lattosio, pesce

### VITELLO TONNATO

Prodotti acquistati congelati: girello di vitello  
Allergeni: pesce, uova

### BATTUTA DI CARNE CRUDA

Allergeni: frutta a guscio, uova, sesamo

### AGNOLOTTI

Prodotti acquistati congelati: agnolotti  
Prodotti decongelati: sugo d'arrosto  
Allergeni: sedano, uova, glutine, latticini

### SPAGHETTI

Prodotti decongelati: triglie, fumetto  
Allergeni: glutine, pesce, solfiti

### TAGLIOLINI

Prodotti decongelati: tagliolini, crema di asparagi  
Allergeni: uova, glutine, latticini

### PACCHERI

Prodotti decongelati: crema di toma  
Allergeni: glutine, latticini

### CALAMARO

Prodotti decongelati: verdure, salsa pomodoro  
Prodotti acquistati congelati: calamari  
Allergeni: molluschi, soia

### VENTRESCA

Prodotti decongelati: ventresca, chutney  
Allergeni: pesce, soia

### CROCCHETTA

Prodotti decongelati: sfera di patate, salsa kimchi  
Allergeni: glutine, solfiti, soia

### ANATRA

Prodotti decongelati: anatra, fondo, cavoletto Bruxelles,  
pere  
Allergeni: solfiti, latticini, glutine

### OMBRINA AL VAPORE

Prodotti decongelati: ombrina  
Allergeni: pesce, uova, latticini



## TRATTAMENTI TERMICI ED ALLERGENI

---

### ALLERGENI MENU' RISTORANTE

#### GUANCIA

Prodotti decongelati: guancia, salsa, crema di piselli  
allergeni: sedano, solfiti

#### CREME BRULEE

Prodotti decongelati:  
Allergeni: latticini, uova

#### PISTACCHIO

Allergeni: frutta a guscio

#### COCCO

Prodotti decongelati:  
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

PAN BRIOCHE: acquistato congelato  
Allergeni: uova, glutine, latticini

### 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,sesamo

#### 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

#### HUMMUS

Prodotti acquistati congelati: pan brioche  
Prodotti decongelati: pan brioche, hummus  
Allergeni: glutine, uovo, latticini, sesamo

#### TOAST

prodotti decongelati: pane toast  
Allergeni: Glutine, latticini, solfiti



