



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 Grand Cru Blanc de Blancs R serve s.a. Bonnet Gilmert
- 8 Franciacorta Extra Brut 'Solo Uva' s.a. Camossi
- 10 Alta Langa Extra Brut Ros  Cuv e Aurora 2019 Banfi



VINI BIANCHI

- 10 Bourgogne Aligot  Les Fortun s 2022 Maison Chanzy
- 8 IGT Verdicchio Le Oche 2021 Fattoria San Lorenzo
- 8 Langhe Sauvignon 2021 Marchesi di Gresy



VINI ROSSI

- 10 Lessona 2016 Tenute Sella
- 8 Grignolino d'Asti 2021 Frasca – Tenuta Guaragna
- 8 Chianti Classico 2021 Castellare



VINI DOLCI E PASSITI

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



3	Acqua 0,50l	Th� Freddo, tisane	6	Espresso / Dek	2
4	Acqua 0,75l	Bibite gasate	5	Orzo / Ginseng	2
6	Spremute	Crodino	5	Caff� Leccese	5
5	Succhi di frutta			Caff� shakerato	5
	Mirtillo, albicocca, pera, ananas			Cappuccino	3

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

Fragole e gelato
di riso


60



ANTIPASTI

24 Erbette di campo, STORIONE con il suo caviale, caprino e pan brioche

18 Bulgur con VERDURE ESTIVE e crema di pomodori verdi 

20 BACCALA' mantecato, lenticchie beluga e cipolla di Tropea 

20 Tartare di FASSONA con uovo di quaglia poche' e croccante ai semi 

18 VITELLO TONNATO 




PRIMI PIATTI E ZUPPE

18 RISO ACQUERELLO mantecato verde, anacardi e fiori di zucca 

18 FUSILLI al ferretto su patata affumicata, ragù di Cinta Senese e friarielli

22 CALAMARATA con scampi, melanzane, zucchine, pomodori datterini

18 AGNOLOTTI piemontesi delle "Tre Galline" al sugo d'arrosto 

22 TAGLIOLINI, pesto di tartufo nero, capesante e olio al basilico



Piatto Vegetariano



Piatto senza glutine




Piatto della tradizione


DAL RISTORANTE

12 > 15 / 19:30 > 23

SECONDI

★

 Crocchetta di MELANZANE e canapa, cetriolo al lime e olive taggiasche 22

 RANA PESCATRICE, crema di piselli e rape in insalata 26

Bavetta di MUCCO PISANO alla plancha, salsa tamari e bok choy 26

 FILETTO al pepe verde 35

 GUANCIA di VITELLO brasata con millefoglie di patate alle erbe fini 24

FORMAGGI & DOLCI

★

Selezione di FORMAGGI italiani e internazionali 3 tipi 16

5 tipi 24

FRAGOLE, gelato di riso e saba 10

 CIOCCOLATO bianco e frutti esotici 10

 COCCO, datteri e fondente 10

 BAVARESE al calvados, mela granny smith e noci pecan 10



CARLINA
SIGNATURE

MORONE

al vapore

zucchine trombette

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-

Gin, bitter al
cardamomo, succo di
lime e ginger beer

BARBADOS
- morbido e speziato -

Rum anejo, bitter al
cioccolato, 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* -

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

PLANUM – *fruttato e piccante* -

Whisky, liquore alla banana, succo di ananas, liquore al peperoncino chileno, succo di lime



CARLINA FRIZZANTI _ 15

REALE – *dolce* -

Liquore all'albicocca, Maraschino, cherry bitter e prosecco

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 sciroppo d'acero

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 Hanky Panky / Bronx / East India	_ AMARICANTI
Champagne Cocktail / French 75 / Old Cuban / Kir Royale	_ BOLLICINE
Sour / Tommy's Margarita / Aviation / Gimlet The Last Word / Sidecar	_ AGRODOLCE
Mai Tai / Espresso Martini	
French Martini / Singapore sling / Lover club / French connection Horse neck / Rusty nail / Between the sheets	_ DOLCI
Bloody Mary / Mimosa / Tintoretto	_ BRUNCH

GIN TONIC



PORTOBELLO (UK)	J.Gasco	_SECCHI	12
KING OF SOHO (UK)	J.Gasco		15
BY THE DUTCH (PAESI BASSI)	J.Gasco		15
JUNIMPERIUM (SUD AFRICA)	J.Gasco		15
PETER IN FLORENCE (ITALIA)	The Artisan		18
ALKKEMIST (SPAGNA)	J.Gasco		18
AMAZZONI (BRASILE)	The Artisan	_ SPEZIATO	15
IONICO (ITALIA)	J.Gasco		15
GREATER THAN LONDON DRY (INDIA)	J.Gasco	_ AGRUMATI	12
TENJAKU (GIAPPONE)	The Artisan		15
HILL & HARBOUR (SCOZIA)	The Artisan	_ FRUTTATI	18
GINGARBY (ITALIA)	J.Gasco		12
AVIATION (USA)	J.Gasco	_ MORBIDO	15
CANAIMA (VENEZUELA)	J.Gas co	_ FLOREALE	15



AMERICANI
12

REGINA

Perfetto equilibrio tra
dolce e amaro,
a base di Barolo
chinato, liquore alla
ciliegia, 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

*il cocktail a base di
tequila più famoso in
Mexico*



**CIOCCOLATO
DEL MESE**

15

Cioccolato nero
biologico
Quantu (Canada)
70%

Provenienza:
Amazzonia
-Perù-

(25 gr)

*Gli aromi ricordano il
gelsomino, fiori d'arancio
e citronella.*

*Il cioccolato è cremoso
scuro e armonico.*



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

BITREX GENNY / Vaie (Piemonte) – Blanche al Genepy –

8 Profumo fresco e balsamico dove spicca nettamente l'aroma dei fiori di Genepi. Al palato presenta un corpo delicato e leggero, con la sensazione leggermente acidula del frumento che dona freschezza e bevibilità. L'aroma del Genepi si ripresenta fortemente in bocca donando una piacevole sensazione balsamica.

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

STORIONE

Prodotti decongelati: storione
Allergeni: glutine, pesce, uovo, latticini

BACCALA'

Allergeni: pesce, sesamo, solfiti
Prodotti decongelati: baccalà, hummus

VERDURE ESTIVE

Allergeni: glutine

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

RISO ACQUERELLO

Prodotti decongelati: pesto di erbe, crema di anacardi
Allergeni: solfiti, frutta a guscio

CALAMARATA

Prodotti acquistati congelati: scampi
Allergeni: glutine, crostacei, solfiti

TAGLIOLINI

Prodotti decongelati: tagliolini, pesto di tartufo, capesante
Allergeni: glutine, uova, latticini, frutta a guscio, molluschi

FUSILLI

Prodotti decongelati: crema di patate, ragù
Allergeni: glutine, latticini, solfiti, sedano

BAVETTA

Prodotti congelati: bavetta
Allergeni: glutine, soia

RANA PESCATRICE

Prodotti decongelati: rana pescatrice, crema di piselli
Allergeni: pesce, latticini

MELANZANE

Prodotti decongelati: frittelle
Allergeni: nessuno

FILETTO

Prodotti acquistati congelati: filetto
Prodotti decongelati: verdure
Allergeni: solfiti, latticini, sedano

MORONE

Prodotti decongelati: morone
Allergeni: pesce, uova, latticini

GUANCIA

Prodotti decongelati: guancia, salsa, millefoglie
allergeni: sedano, solfiti, latticini

TRATTAMENTI TERMICI ED ALLERGENI



ALLERGENI MENU' RISTORANTE

FRAGOLE

Allergeni: latticini, solfiti, glutine, uova

BAVARESE

Prodotti decongelati: bavarese, gelatina
Allergeni: frutta a guscio, latticini, uova, solfiti

COCCO

Prodotti decongelati:
Allergeni: frutta a guscio

CIOCCOLATO BIANCO

Allergeni: latticini, 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

