



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
- 9 Franciacorta Brut Sat n s.a. Camossi
- 10 Alta Langa Extra Brut Ros  Cuv e Aurora 2019 Banfi



VINI BIANCHI

- 10 Bourgogne Chardonnay Close Bortier 2020 Domaine Fouquerand
- 9 Langhe Viognier Cinerino 2021 Marziano Abbona
- 8 Cinque Terre Marea 2022 Bisson



VINI ROSSI

- 12 Barbaresco Nubiola 2019 Pellissero
- 8 Barbera d Asti La Tota 2021 Marchesi Alfieri
- 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� filtro	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

Pera e vin brulè

60



ANTIPASTI

-
- | | | |
|----|--|--|
| 24 | Terrina di foie gras con PORCINI alla plancha e uva moscato | |
| 18 | Falafel di ceci su hummus, erbe di campo e SCORZONERA fondente | |
| 20 | BACCALA' mantecato, lenticchie beluga e cipolla di Tropea | |
| 22 | QUAGLIA reale in due cotture e spugnole | |
| 18 | VITELLO TONNATO | |



PRIMI PIATTI E ZUPPE

-
- | | | |
|----|---|--|
| 20 | RISO ACQUERELLO con verza brasata, costine di Cinta Senese e aglio nero | |
| 18 | CANNELLONI di magro, cavolfiore affumicato e cipollotto in agrodolce | |
| 18 | CREMA di zucca con polentina di sedano rapa e fagioli borlotti | |
| 18 | AGNOLOTTI piemontesi delle "Tre Galline" al sugo d'arrosto | |
| 22 | TAGLIOLINI ai funghi porcini | |








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

DAL RISTORANTE

12 > 15 / 19:30 > 23




SECONDI

★

	CURRY Madras di verdure	22
	RANA PESCATRICE, crema di piselli e rape in insalata	26
	Petto di GALLETTO farcito al tartufo nero, cognac e cipolline borettane	26
	FILETTO al pepe verde	35
	GUANCIA di VITELLO brasata con purea di zucca e nocciole di Langa	24

FORMAGGI & DOLCI

★

	Selezione di FORMAGGI al carrello italiani e internazionali 3 tipi	16	
		5 tipi	24
	PERA e vin brulè	10	
	Mousse alla NOCCIOLA di Langa pralinata e spugna al fondente	10	
	MONTE BIANCO	10	
	BAVARESE al calvados, mela granny smith e noci pecan	10	



CARLINA
SIGNATURE

SALMERINO

In crosta di patate

beurre blanc

funghi porcini

28

DAL BAR

DOPO LE 18



APERITIVI
15

PASSIFLORA
*-amaricante
e agrumato-*

Rye whisky
con arance amare,
frutto della passione,
cioccolato amaro

MAROSTICA
-agrodolce e frizzante-

Aperitivo amaro
con ciliegia,
aceto balsamico,
china, soda

ASTERIDEA
- morbido e fruttato -

Cognac
con aperitivo dolce,
genziana al profumo
di acquavite alle mele



CARLINA TIKI _ 15

EXCELSA - *dolce e robusto* -

Rum speziato e dark rum con banana, caffè, nocciola e lime

DRUPA - *morbido e fresco* -

Sloe gin con ananas, ciliegia, arancia, pepe giamaicano, lime, gocce amare

UNISFERE- *morbido e fresco* -

Vodka e calvados con fico, mele, pepe giamaicano e lime



CARLINA SOUR_ 15

EVE - *dolce e morbido-*

Vodka con castagna e nocciola, limone affumicato al rosmarino

DARMASIN -*fresco e delicato-*

Gin con ramasin, fiori di sambuco, lime e coriandolo amaro

RUTACEA -*piccante e affumicato-*

Mezcal con bergamotto, peperoncino cileno, aperitivo amaro e lime
al profumo di torba



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, tè nero 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

Champagne Cocktail / French 75 / Old Cuban / Kir Royale

Sour / Tommy's Margarita / Aviation / Gimlet

The Last Word / Sidecar / Paloma

Mai Tai / Espresso Martini

French Martini / Singapore sling / Clover club

French connection

Horse neck / Rusty nail / Between the sheets

Bloody Mary / Mimosa / Tintoretto

_ AMARICANTI

_ BOLLICINE

_ AGRODOLCE

_ DOLCI

_ BRUNCH

GIN TONIC



OXLEY (UK)

J.Gasco

_ SECCHI 15

KING OF SOHO (UK)

J.Gasco

15

BY THE DUTCH (PAESI BASSI)

J.Gasco

15

PETER IN FLORENCE

The Artisan

18

BOIGIN (ITALIA)

J.Gasco

12

ALKKEMIST (SPAGNA)

The Artisan

18

AMAZZONI (BRASILE)

J.Gasco

_ SPEZIATI 15

GREATER THAN LONDON DRY (INDIA)

J.Gasco

12

UNIT 43 (SUD AFRICA)

J.Gasco

15

IONICO (ITALIA)

J.Gasco

_ SAPIDO 15

HILL & HARBOUR (SCOZIA)

The Artisan

_ FRUTTATI 18

GINGARBY (ITALIA)

J.Gasco

12

TENJAKU (GIAPPONE)

J.Gasco

_ MORBIDO 15

CANAIMA (VENEZUELA)

J.Gasco

_ FLOREALI 15

LeGIN (FRANCIA)

J.Gasco

15



MARTINI
AL CARRELLO

18

GIN

JUNIPERIUM

Estonia

composto da tre delle
migliori bacche di gine-
pro del mondo e dai
prodotti locali più
pregiati ed infine due
ingredienti secret

WILDHORN MILK

Svizzera

ottenuto da latte
svizzero chiarificato e
14 botaniche distillate
a freddo

KIRO NAPUE

Finlandia

distillato di segale a cui
vengono aggiunte 16
botaniche a secco e 4
appena distillate

VERMOUTH DRY

COCCHI

Torino

MULASSANO

Torino



**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

TERRINA DI FOIE GRAS CON PORCINI UVA MOSCATO

Prodotti decongelati: storione

Allergeni: glutine, solfiti, latticini, frutta secca

BACCALA'

Allergeni: pesce, sesamo, solfiti

Prodotti decongelati: baccalà, hummus

SCORZANERA, FALAFEL HUMMUS (veg)

Allergeni: sesamo

Prodotti decongelati: falafel, scorzanera, hummus

VITELLO TONNATO

Prodotti acquistati congelati: girello di vitello

Allergeni: pesce, uova

QUALGLIA IN DUE COTTURE

Allergeni: latticini, uova, glutine

Prodotti decongelati: quaglia, spugnola

AGNOLOTTI

Prodotti acquistati congelati: agnolotti

Prodotti decongelati: sugo d'arrosto

Allergeni: sedano, uova, glutine, latticini

MAIS, ZUCCA E BORLOTTI (veg)

Prodotti decongelati: borlotti, crema di zucca, polenta

CANNELLONE

Prodotti decongelati: cannellone, crema di cavolfiore

Allergeni: glutine, uova, frutta secca

TAGLIOLINI

Prodotti decongelati: tagliolini, porcini, crema di porcini

Allergeni: glutine, uova, latticini

RISO, VERZA, COSTINE

Prodotti decongelati: verza, costine

Allergeni: latticini, solfiti, senape

PETTO DI GALLETTO

Prodotti congelati: galletto, cipolline

Allergeni: latticini, solfiti, frutta a guscio

RANA PESCATRICE

Prodotti decongelati: rana pescatrice, crema di piselli

Allergeni: pesce, latticini

CURRY

Prodotti decongelati: verdure

Allergeni: uova

FILETTO

Prodotti acquistati congelati: filetto

Prodotti decongelati: verdure

Allergeni: solfiti, latticini, sedano

SALMERINO

Prodotti decongelati: salmerino,

Allergeni: pesce, latticini

GUANCIA

Prodotti decongelati: guancia, salsa, crema di zucca

allergeni: sedano, solfiti, latticini, frutta a guscio



TRATTAMENTI TERMICI ED ALLERGENI

ALLERGENI MENU' RISTORANTE

MONTEBIANCO

Allergeni: latticini, solfiti, frutta a guscio, uova

BAVARESE

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

PERA E VIN BRULÈ

Allergeni solfiti

CIOCCOLATO E NOCCIOLE

Allergeni: latticini, uova, frutta a guscio

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: sottiletto

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



