



Si avvisa che alcuni cibi possono aver subito trattamenti termici per una migliore conservazione,  
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](http://www.delmagodrinks.com)



### BOLLICINE

- 12 Champagne Brut 1er Cru Maxime Ponson  
9 Franciacorta Extra-Brut s.a. Camossi  
10 Alta Langa Extra Brut Rosè Cuvèe Aurora 2019 Banfi



### VINI BIANCHI

- 10 Cinerino Langhe bianco 2022 Marziano Abbona  
9 Collio Friuliano 2022 Villa Russiz  
8 Fiano di Avellino 2021 Rocca del Principe



### VINI ROSSI





- 12 Barolo Serralunga d'Alba 2019 Massolino  
9 Barbera d'Alba "La Cresta" 2021 Rocche dei Manzoni  
8 Rosso di Montalcino 2022 Fattoi



### VINI DOLCI E PASSITI

- 6 Moscato d'Asti 2023 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	Thè, tisane Damman	6	Espresso / Dek	2
4	Acqua 0,75l			Orzo / Ginseng	2
6	Spremute	Cioccolata amara Domori	6		
5	Succhi bio Achillea Mirtillo, Albicocca, Pera, Ace con succo di mela	Bibite e Crodino	5	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

HALLOUMI Formaggio Cipriota alla piastra (misto latte di pecora e capra) 14

### PIATTI DELL'HOTEL



 PIZZA al tegamino di Domenico Volgare (gambero rosso 2023) - Torino 15

  
 CAPRESE con mozzarella di bufala, petali di pomodoro 15


 LASAGNA con salsiccia di Bra e Raschera 15

 TAGLIOLINI al pomodoro bio Azienda Agricola "Paglione" 13

 VELLUTATA o ZUPPA 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  
pan brioche,  
pomodoro, uova,  
bacon e pollo  
16

BAGEL  
SALMONE E  
AVOCADO  
16

CAESAR SALAD  
petto di pollo  
impanato,  
salsa Caesar e  
cialda di pane  
14



TOAST  
PROSCIUTTO  
E FORMAGGIO  
o  
VERDURE GRIGLIATE  
E ROBIOLA  
8



## DAL RISTORANTE

12 > 15 / 19:30 > 23



### ANTIPASTI

22	UOVO poche', porri di Cervere, fontina d'alpeggio e tartufo nero	
18	Rosti di patate, con RADICCHIO TARDIVO brasato, mandarino e cagliata di mandorle	
24	Tartare di RICCIOLA con carciofi e caviale di salmone	
24	Petto di PICCIONE, pere arrosto al pepe di Sichuan e cialda di nocciole	
18	VITELLO TONNATO	



### PRIMI PIATTI E ZUPPE

18	CREMA di zucca con polentina di sedano rapa e fagioli borlotti	
20	SPAGHETTO alle vongole su crema di baccalà e trucioli di pane	
20	RISOTTO alla milanese (Riso Acquerello, pistilli di zafferano iraniani, burro d'Isigny)	
18	AGNOLOTTI piemontesi delle "Tre Galline" al sugo d'arrosto	
20	TORTELLI di cappone, crema parmentier, guanciaie e olio alle erbe	



MENU

DEGUSTAZIONE

TERRITORIO

VITELLO tonnato

Agnolotti

Piemontesi delle  
"Tre Galline" al  
sugo di arrosto

GUANCIA Di  
VITELLO

con purea di  
zucca e nocciole  
di Langa

PERA e vin brulè

60



- Piatto Vegetariano
- Piatto senza glutine
- Piatto della tradizione










## DAL RISTORANTE

12 > 15 / 19:30 > 23

### SECONDI



	CUORE DI LATTUGA brasato con timballo di quinoa, yogurt di soia e semi di zucca speziati	22
	DENTICE all'amo al vapore, carciofo fondente e salsa bernese	28
	GUANCIA di VITELLO al Nebbiolo con purea di zucca e nocciole di Langa	24
	Filetto di MANZETTA PRUSSIANA in salsa bordolese, funghi champignon e primizie invernali	30
	FOIOLO in due cotture	22
	<b>FORMAGGI &amp; DOLCI</b>	
	Selezione di FORMAGGI al carrello italiani e internazionali 3 tipi	16
	5 tipi	24
	PERA e vin brulè	10
	Tartelletta, POMPELMO e the matcha	10
	Mousse ai tre CIOCCOLATI, pistacchio e salsa mandarino	10
	Éclair al CAFFÈ	10



### MENU' DEGUSTAZIONE VEGANO

Rosti di patate  
con  
RADICCHIO  
TARDIVO  
mandarino  
e cagliata di  
mandorle

CREMA di zucca  
con polentina di  
sedano rapa e fagioli  
borlotti

CUORE DI LATTUGA  
brasato con timballo  
di quinoa, yogurt di  
soia e semi di zucca  
speziati

PERA e vin brulè

55



## DAL BAR

DOPO LE 18



### COCKTAILS CALDI 15

MALUM  
*-erbaceo, morbido-*

vodka al fieno con  
the verde, fiori di  
sambuco e  
cardamomo

DELICA  
*- affumicato, corposo -*

Irish Whisky  
sciroppo di zucca con  
the lapsang, cannella,  
aromatizzato alla  
torba

NETTARE  
*- dolce, speziato -*

Whisky al miele con  
fico ed infusione di  
chai tea e gocce  
di arancia



### 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

PIGNA *- fresco e amaricante-*

Aperitivo amaro e vermouth dolce con lamponi freschi, limone con note di pino mugo

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

\_ AMARICANTI

Champagne Cocktail / French 75 / Old Cuban / Kir Royale

\_ BOLLICINE

Sour / Tommy's Margarita / Aviation / Gimlet  
The Last Word / Sidecar / Paloma

\_ AGRODOLCE

Mai Tai / Espresso Martini  
French Martini / Singapore sling / Clover club  
French connection

\_ DOLCI

Horse neck / Rusty nail / Between the sheets

Bloody Mary / Mimosa / Tintoretto

\_ BRUNCH

## GIN TONIC



PORTOBELLO (INGHILTERRA) J.Gasco

\_SECCHI 12

PETER IN FLORENCE (ITALIA) Thomas Henry Dry

18

ECLAT DRY (GERMANIA) Thomas Henry Dry

\_ERBACEO 18

CAMBRIDGE TRUFFLE (INGHILTERRA) Thomas Henry Dry

20

KI NO BI EDITION K (GIAPPONE) Thomas Henry Dry

\_AFFUMICATO 20

SALCOMBE (INGHILTERRA) J.Gasco

\_AGRUMATO 15

WOLFREST (ITALIA) J.Gasco

12

SAIGON BAIGUR (VIETNAM) J.Gasco

15

INVERROCHE VERDANT (SUD AFRICA) J.Gasco

15

CILENTO (ITALIA) J.Gasco

\_SAPIDO 12



OLD FASHIONED  
AL CARRELLO  
18

EL DORADO 15Y  
Guyana britannica

Rum elegante con note  
di spezie dolci e frutta  
secca dal profilo  
aromatico equilibrato  
ed intenso

OLD PULTENEY  
HUDDART

Scozia Highland

Single malt scotch whi-  
sky dalla torbatura leg-  
gera e sentori fruttati

YUU BAAL TOBALA  
Mexico Oaxaca,

Mezcal joven  
estremamente  
equilibrato, dolce e  
note aromatiche





## BIRRA ANALCOLICA

6

### CLAUSTHALER

Germania (Stile Keller)

Utilizza un luppolo di grande qualità, il prezioso "Cascade", che la rende piacevolmente armoniosa. Il suo gusto genuino è ben bilanciato, fresco e facile, con una sensazione cremosa al palato e un piacevole color oro



### DISTILLATI

### ANALCOLICI

Serviti con acqua tonica  
The Artisan

### SEEDLIP GARDEN

108 HERBAL (GB) \_12

JNPR N°1 (FRANCIA)\_15

### WINDSPIED

(GERMANIA) \_15



## 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

### SORALAMA' BITREX CALIFORNIA / Vaie (Piemonte) –IPA

9 Birra chiara fermentata con lieviti Lager fatti lavorare a temperature un po' più alte del normale e abbondantemente luppolate. 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

### SORALAMA' 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.







## CIOCCOLATO DEL MESE

---



CIOCCOLATO NERO BIOLOGICO QUANTU \_15 €  
70%

Provenienza:  
Amazzonia  
-Perù-

(25 gr)

*Gli aromi ricordano il gelsomino, fiori d'arancio e citronella.  
Il cioccolato è cremoso scuro e armonico*

FELIU CHOCOLATE TABASCO CHONTALPA (Messico) \_ 15 €  
70 %

Provenienza:  
Messico

*Note aromatiche di miele, pompelmo, lampone, ciliegia, more, albicocca essiccata e pepe  
Il cioccolato fondente ha un gusto equilibrato ed armonico*

IN DEGUSTAZIONE \_ 25 €



# TRATTAMENTI TERMICI ED ALLERGENI

---

## ALLERGENI MENU' RISTORANTE

### UOVO POCHE'

Prodotti decongelati: porri  
Allergeni: uova, latticini, glutine

### PICCIONE

Allergeni: frutta secca, latticini, solfiti, glutine  
Prodotti decongelati: piccione, crema di topinambour

### RADICCHIO TARDIVO

Allergeni: soia, frutta secca, solfiti, latticini  
Prodotti decongelati: radicchio, rosti, mandarino, cagliata

### VITELLO TONNATO

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

### RICCIOLA

Allergeni: latticini, pesce, solfiti  
Prodotti decongelati: ricciola, carciofi

### 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

### RISOTTO

Allergeni: solfiti, latticini

### SPAGHETTO ALLE VONGOLE

Prodotti decongelati: vongole, baccalà  
Allergeni: glutine, solfiti, pesce, molluschi, latticini

### TORTELLI DI CAPPONE

Prodotti decongelati: tortelli, parmentier  
Allergeni: sedano, uovo, glutine, latticini

### CUORE DI LATTUGA

Allergeni: soia,

### DENTICE

Prodotti congelati: dentice  
Allergeni: frutta secca, uovo, latticini, pesce

### FOIOLO

Prodotti decongelati: foiole  
Allergeni: sedano, solfiti, latticini

### FILETTO DI MANZETTA

Prodotti decongelati: verdure, filetto, midollo, salsa  
Allergeni: latticini, solfiti, sedano

### GUANCIA

Prodotti decongelati: guancia, salsa, crema di zucca  
allergeni: sedano, solfiti, latticini, frutta a guscio



## TRATTAMENTI TERMICI ED ALLERGENI

---

### ALLERGENI MENU' RISTORANTE

#### TARTELLETTA AL POMPELMO

Allergeni: latticini, glutine, frutta a guscio, uova

#### ECLAIRE AL CAFFE'

Allergeni: glutine, uova, latticini

#### PERA E VIN BRULÈ

Allergeni solfiti, frutta fresca

#### MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI

Allergeni: uova, latticini, frutta a guscio, glutine

Prodotti decongelati: mousse

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

#### HALLOUMI

Prodotti acquistati congelati: pan brioche

Prodotti decongelati: pan brioche

Allergeni: glutine

#### TOAST

prodotti decongelati: pane toast

Allergeni: Glutine, latticini, solfiti



