



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



CARLINA
ALL DAY LONG

12

Moscow mule

Paloma

Negroni

Americano

Bloody Mary

Screwdriver

Spritz

Gin & tonic

ANALCOLICI

12

AMOMUM -fruttato-

Frutti di bosco e
cardamomo con
thé verde

ZINGIBER - dissetante-

Fiori di sambuco con
lime e bevanda allo
zenzero



VERMOUTH BIANCO
CHINATO

VESPER

Gin, Vodka,

Vermouth bianco chinato

in collaborazione con

DELMAGODRINKS



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

9

Alto Adige Pinot bianco "Leopoldine" 2020 Castel Salleg

8

Etna Bianco Ædes 2022 Custodi delle Vigne dell'Etna

8

Verdicchio Castelli di Jesi Riserva Kochlos 2021 Edoardo Dottori



VINI ROSSI

12

Barolo Serralunga d'Alba 2019 Garesio

9

Barbera d'Alba Superiore Sit Real 2018 Ceste

8

Ripassa Valpolicella Superiore 2019 Zenato



VINI DOLCI E PASSITI

6

Moscato d'Asti 2023 Saracco Paolo

8

Sauternes Haut Coustet 2019 Chateau Haut Coustet



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 Thè Freddo	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 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
formaggio
spalmabile
16

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



TOAST
PROSCIUTTO
E FORMAGGIO
o
VERDURE GRLIGLIATE
E ROBIOLA
8



DAL RISTORANTE

12 > 15 / 19:30 > 23



ANTIPASTI

22	UOVO poché, asparagi, nocciole e malto d'orzo	
18	GIARDINO DI PRIMAVERA (misticanza di verdure cotte e crude e tre maionesi)	
24	RICCIOLA all'amo con barbabietola e salsa leggera di acciughe	
24	Petto di PICCIONE in crosta di pistacchi, liquirizia e frutti rossi	
18	VITELLO TONNATO	



PRIMI PIATTI E ZUPPE

18	PASTA MISTA e ceci	
20	TAGLIOLINI alle fave, salsiccia di Bra e Pecorino dei Basilischi	
18	RISO "Acquerello" alle zucchine in fiore, menta e limone confit	
18	AGNOLOTTI piemontesi delle "Tre Galline" al sugo d'arrosto	
22	RAVIOLO aperto con pomodori datterini, mozzarella di bufala e triglie di scoglio	



MENU
DEGUSTAZIONE
TERRITORIO

VITELLO tonnato

AGNOLOTTI
Piemontesi delle
"Tre Galline" al
sugo di arrosto

GUANCIA Di
VITELLO
al Nebbiolo con
purè, ratatouille
e cialda alle erbe

MOUSSE
al cioccolato di
piantagione, caffè
e riso soffiato

60



- Piatto Vegetale
- Piatto senza glutine
- Piatto della tradizione



DAL RISTORANTE

12 > 15 / 19:30 > 23

SECONDI



	CROCCHETTA di patate e erbe , pak-choi caramellati, asparagi e salsa kimchi	22
	DENTICE all'amo al vapore, asparagi e salsa bernese al tartufo nero	30
	GUANCIA di VITELLO al Nebbiolo con purè, ratatouille e cialda alle erbe	24
	Sella di maialino in salsa barbecue con baby corn e quinoa	30
	POLPO arrosto su hummus, melanzane e pomodori confit	24

FORMAGGI & DOLCI



	Selezione di FORMAGGI al carrello italiani e internazionali 3 tipi	16	
		5 tipi	24
	TARTE TATIN (mele caramellate, biscuit alle mandorle e panna vegetale)	10	
	CREMOSO allo yogurt, cacao, noci pecan e frutta caramellata	10	
	MOUSSE al cioccolato di piantagione, caffè e riso soffiato	10	
	ECLAIRE al mou e crema pasticcera	10	



MENU' DEGUSTAZIONE VEGETALE

GIARDINO PRIMAVERILE

RISO "Acquerello"
alle zucchine in fiore,
menta e
limone confit

CROCCHETTA
di patate e erbe
pak-choi caramellati,
asparagi
e salsa kimchi

TARTE TATIN

55



DAL BAR

DOPO LE 18



CARLINA SIGNATURE _ 15

CABOSSA - *dolce e vellutato* -

Cognac con cacao amaro ed albicocca, goccia amare di arancia e panna

ROSACEAE – *balsamico e speziato* -

Rum speziato con liquore alle mandorle, note di caffè e gocce amare alle erbe

BACCA – *dolce ed elegante* -

Scotch whisky con vaniglia dolce e sfumature al porto

MOSCATA – *amaricante*-

Vermouth, amaro alle arance, gocce di cacao amaro e moscato d'Asti

LAVANDULA -*floreale e delicato*-

Pisco e vermouth dolce con more e nettare d'agave con gocce di lavanda

PIGNA -*fresco e amaricante*-

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



CARLINA ANALCOLICI _ 12

CENTAUREA –*amaricante* -

Aperitivo amaro analcolico con pompelmo e succo di lime

AMOMUM -*fruttato*-

Frutti di bosco e cardamomo con tè verde

GUAYABA -*tropicale*-

Guava con latte di cocco, ananas e lime

ZINGIBER - *dissetante*-

Fiori di sambuco con lime e bevanda allo zenzero

SATURNINA – *dolce*-

Succo di mela con pesca e rosa dolce



LOW ALCOHOL

12

CILANTRO

-*dolce e fresco*-

Sherry

con ananas e lime,
coriandolo e gocce
piccanti

JUNOS

- *delicato* -

Sake

Vermouth dolce, Yuzu,
profumo di
cardamomo e soda

RHEUM

- *deciso*-

Caffè con rabarbaro
e sale



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 / Casino
Daiquiri / The Last Word / Sidecar / Paloma

_ AGRODOLCE

Mai Tai / Espresso Martini
French Martini / Singapore sling / Clover club / French
connection/ Horse neck / Rusty nail / Between the sheets

_ DOLCI

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
KUNT la Habana Edition (GERMANIA)	Thomas Henry Dry	_MORBIDO	22
KI NO BI EDITION K (GIAPPONE)	Thomas Henry Dry	_AFFUMICATO	20
SALCOMBE (INGHILTERRA)	J.Gasco	_AGRUMATI	15
WOLFREST (ITALIA)	J.Gasco		12
SAIGON BAIGUR (VIETNAM)	J.Gasco		15
INVERROCHE VERDANT (SUD FRICA)	J.Gasco	_PROFUMATO	15
CILENTO (ITALIA)	J.Gasco	_SAPIDO	12



BLOODY MARY
12

CARLINA

Succo di pomodoro
con vodka, succo di
limone, sale e pepe,
salsa Worcestershire ed
una punta di rafano

MEDITERRANEO

Succo di pomodoro
con gin, aceto balsa-
mico, gocce di salamoia
di olive, succo di
limone, sale e pepe

OLTRE OCEANO

Succo di pomodoro
con tequila, succo di
lime, liquore piccante,
sale, pepe e paprika
affumicata





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.





SELEZIONE DI CIOCCOLATO



DEGUSTAZIONE DI CIOCCOLATI MONORIGINE DOMORI

CRIOLLO 100%

- Venezuela -

particolarmente dolce e rotondo, con note aromatiche di miele caramello frutta fresca e secca

TRINITA' 70%

- Perù -

note aromatiche di fiori, caramello e crema di latte

EQUADOR 70 %

note aromatiche di fiori bianchi

VENEZUELA 70 %

note aromatiche di mandorle e caffè

12 €



TRATTAMENTI TERMICI ED ALLERGENI

ALLERGENI MENU' RISTORANTE

UVO POCHE'

Allergeni: uova, solfiti, frutta secca, glutine

PICCIONE

Allergeni: frutta secca, latticini, solfiti, uovo

Prodotti decongelati: piccione, crema di topinambur

GIARDINO di PRIMAVERA

Allergeni: soia, solfiti, senape, sedano

VITELLO TONNATO

Prodotti acquistati congelati: girello di vitello

Allergeni: pesce, uova

RICCIOLA

Allergeni: latticini, pesce, uovo, glutine

Prodotti decongelati: ricciola

AGNOLOTTI

Prodotti acquistati congelati: agnolotti

Prodotti decongelati: sugo d'arrosto

Allergeni: sedano, uova, glutine, latticini

PASTA E CECI

Prodotti decongelati:

Allergeni: glutine, sedano

RISOTTO

Allergeni: sedano

RAVIOLO APERTO

Prodotti decongelati: pasta all'uovo, triglie

Allergeni: uova, glutine, latticini, pesce

TAGLIOLINI

Prodotti decongelati: tagliolini, fave, salsiccia di Bra

Allergeni: solfiti, uovo, glutine, latticini, fave

CROCCHETTA

Allergeni: soia, glutine, sedano, sesamo

POLPO

Prodotti acquistati congelati: polpo

Prodotti decongelati: hummus

Allergeni: molluschi, sedano, solfiti, glutine

DENTICE

Prodotti decongelati: dentice, asparagi

Allergeni: uova, solfiti, pesce, latticini

MAIALINO

Prodotti decongelati: maialino, baby corn

Allergeni: soia, sedano

GUANCIA

Prodotti decongelati: guancia, salsa, cialda, ratatouille

allergeni: sedano, solfiti, latticini



TRATTAMENTI TERMICI ED ALLERGENI

ALLERGENI MENU' RISTORANTE

TARTE TATIN

Allergeni: frutta a guscio

ECLAIRE

Allergeni: glutine, uova, latticini

CREMOSO ALLO YOGURT

Allergeni :lattosio, uova, frutta a guscio, glutine

MOUSSE AL CIOCCOLATO

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: 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

HALLOUMI

Prodotti acquistati congelati: pan brioche

Prodotti decongelati: pan brioche

Allergeni: glutine

TOAST

prodotti decongelati: pane toast

Allergeni: Glutine, latticini, solfiti



