



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 s.a. Maxime Ponson

9

Franciacorta Extra-Brut s.a. Camossi

10

Alta Langa Extra Brut Rosè Cuvèe Aurora 2020 Banfi



VINI BIANCHI

9

Bourgogne Chardonnay 2022 Domaine Schaller

8

Costa d'Amalfi Tramonti 2023 Tenuta San Francesco

8

Soave Classico Monte Carbonare 2021 Suavia



VINI ROSSI

11

Barbaresco Rizzi 2020 Rizzi

8

Barbera d'Alba 2020 Figli di Luigi Oddero

8

Etna Rosso 2021 Tornatore



VINI DOLCI E PASSITI

6

Moscato d'Asti 2023 Saracco Paolo

8

Sauternes Haut Coustet 2020 Chateau Haut Coustet



3

Acqua 0,50l

Thè, tisane
Damman

6

Espresso / Dek

2

4

Acqua 0,75l

Orzo / Ginseng

2

6

Spremute

Bibite
Tè freddo

5

Cappuccino

3

5

Succhi bio Achillea
Mirtillo, Albicocca, Pera,
Ace con succo di mela

ChariTea Bio
Thè nero con limone
Tè verde con zenzero
Tè rooibos con frutto
della passione

5

Cioccolata amara
Domori

6

Caffè shakerato
Caffè leccese

5



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

TRADIZIONALE

petto di pollo in
crosta e salsa Caesar

 VEGETALE

PLANTED CHICKEN

e salsa veg

14



TOAST

PROSCIUTTO

E FORMAGGIO

o

VERDURE GRIGLIATE

E ROBIOLA

8



DAL RISTORANTE

12 > 15 / 19:30 > 23



ANTIPASTI

- | | | |
|----|--|--|
| 22 | Tzatziki FAVE E PISELLI misticanza di FOGLIE e ERBE di stagione | |
| 18 | CAUSA ACHEVICHADA
ceviche di zucca orientale su soffice di patata | |
| 24 | Tartare di TONNO, mostarda di pomodoro, zenzero e edamame | |
| 22 | Batsuà piemontese con verdure in carpione | |
| 18 | VITELLO TONNATO | |



PRIMI PIATTI E ZUPPE

- | | | |
|----|--|--|
| 18 | SPAGHETTO di Gragnano mantecato alla orientale | |
| 24 | TAGLIOLINI al pesto di tartufo estivo e capesante | |
| 20 | RISO "Acquerello" al blu del Moncenisio, mela verde e speck d'anatra | |
| 18 | AGNOLOTTI piemontesi delle "Tre Galline" al sugo d'arrosto | |
| 22 | LASAGNETTA con Seirass, pesto di basilico, fagiolini e patate | |



MENU
DEGUSTAZIONE
TERRITORIO

VITELLO tonnato

AGNOLOTTI
Piemontesi delle
"Tre Galline" al
sugo di arrosto

GUANCIA di
VITELLO
al Nebbiolo con
rosti di patate e
zucchine trombetta

BONET del Carlina

60



- Piatto Vegetale
- Piatto senza glutine
- Piatto della tradizione



DAL RISTORANTE

12 > 15 / 19:30 > 23

SECONDI



	CROCCHETTA di patate e erbette , pak-choi caramellati, asparagi e salsa kimchi	22
	MAZZANCOLLE al Brandy, calamari e verdure alla vaniglia	28
	GUANCIA di VITELLO al Nebbiolo con rosti di patate e zucchine trombetta	24
	Sella di MAIALINO in salsa barbecue con baby corn e quinoa	30
	Pesce SPADA su ratatouille di verdure in agro e limoni in due consistenze	26

FORMAGGI & DOLCI



	Selezione di FORMAGGI italiani e internazionali	3 tipi	16
		5 tipi	24
	TARTELLETTA di frutta fresca e crema alla Rosa di Damasco		10
	Fragole, GELATO al riso e Saba		10
	MOUSSE al gianduia pesche e amaretto		10
	PIÑA COLADA		10



MENU' DEGUSTAZIONE VEGETALE

CAUSA
ACHEVICHADA

SPAGHETTO di
Gragnano
mantecato alla
orientale

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

MOUSSE al gianduia
pesche e amaretto

55



DAL BAR

DOPO LE 18



LOW ALCOHOL
12

MENTA AMARA
-amaricante e fresco-

Vermouth rosso con
liquore alle erbe e
menta con soda

TROPICI
- dolce -

Liquore alla banana
con spezie, ananas e
lime

BOLLICINE
- elegante-

Passion fruit fresco
con liquore al ramasin,
lime e champagne



CARLINA SIGNATURE _ 15

HIBIPOLITAN– *fresco e fruttato -*

Vodka al fiore di ibisco e timo con ciliegia, maraschino e lime

CUBA-COLA – *dolce e dissentante -*

Rum speziato, Carlina's Cola mix e lime

MINTY CUP – *fresco e balsamico -*

Mastiha e rum bianco con menta fresca e lime

SALTY FIZZ– *sapido e agrumato-*

Gin con zucchero e limone con spuma al limone salato

CAIPI KENJIO -*dolce e fruttato-*

Alkekengi pestati con pisco, fico e lime

YUZU TWIST -*dissetante e erbaceo-*

Sake e vodka, yuzu con finocchietto



CARLINA ANALCOLICI _ 12

CENTAUREA –*amaricante -*

Aperitivo amaro analcolico con pompelmo e succo di lime

AMOMUM -*fruttato-*

Frutti di bosco e cardamomo con te 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



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

PANDA (BELGIO) J.Gasco

15

BOODLES (INGHILTERRA) J.Gasco

12

CRESPO (EQUADOR) J.Gasco

15

PROCERA BLUE DOT (ESTONIA) Thomas Henry Dry

_SPEZIATI 22

PRINCE EXPLORER (MONACO) J.Gasco

18

ECLAT DRY (GERMANIA) Thomas Henry Dry

_ERBACEO 18

HACHIBAN (GIAPPONE) Thomas Henry Dry

_AGRUMATO 22

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

COCOA

Succo di pomodoro
con bourbon al ciocco-
lato e miele, succo di li-
mone, gocce di cacao
amaro e piccante

SMOKY

Succo di pomodoro
con tequila, succo di
lime, passion fruit fre-
sco, gocce piccanti, sale
e pepe, al profumo di
torba



DAL BAR



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

TATZIKI FAVE E PISELLI

Allergeni: fave, solfiti, lattosio,
Prodotti congelati: piselli, fave

CAUSA ACHEVICHADA

Allergeni: frutta secca
Prodotti congelati: crema di cevice, crema aji amarillo

TARTARE DI TONNO

Allergeni: soia, pesce, glutine
Prodotti congelati: tonno

VITELLO TONNATO

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

BATSUA'

Allergeni: Solfiti, sedano, glutine, frutta secca
Prodotti decongelati:

AGNOLOTTI

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

SPAGHETTO

Prodotti decongelati:
Allergeni: glutine, soia, solfiti

RISOTTO

Allergeni: solfiti, lattosio

LASAGNETTA AL PESTO

Prodotti decongelati: sfoglia di pasta
Allergeni: uova, glutine, frutta secca, lattosio

TAGLIOLINI

Prodotti decongelati: capesante, pesto di tartufo, tagliolini
Allergeni: uova, glutine, molluschi, frutta secca, lattosio

CROCCHETTA

Allergeni: soia, glutine, sedano, sesamo

MAZZANCOLLE

Prodotti acquistati congelati: gamberi, molluschi
Prodotti decongelati: bisque
Allergeni: molluschi, sedano, solfiti, sedano

MAIALINO

Prodotti decongelati: maialino, baby corn
Allergeni: soia, sedano

GUANCIA

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

PESCE SPADA

Prodotti decongelati: pesce spada e verdure
Allergeni: solfiti, pesce



TRATTAMENTI TERMICI ED ALLERGENI

ALLERGENI MENU' RISTORANTE

FRAGOLE E GELATO AL RISO
Allergeni: solfiti, lattosio, uova, glutine

TARTELLETTA
Allergeni: latticini, glutine, uova

PINA COLADA
Allergeni: lattosio, uova, glutine, solfiti
Prodotti decongelati: pina colada

MOUSSE AL GIANDUIA
Allergeni: frutta secca, solfiti

BONET DEL CARLINA
Allergeni: uova, latticini, frutta a guscio
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

CAESAR SALAD TRADIZIONALE
Prodotti decongelati: petto di pollo
allergeni: glutine, pesce, solfiti

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 VEGETALE
Prodotti acquistati congelati: pollo vegetale
allergeni: glutine, soia, solfiti

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



