



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

AMOMUM

-fruttato-
Frutti di bosco e
cardamomo con tè
verde

ZINGIBER

- dissetante-
Fiori di sambuco con
lime e bevanda
allo zenzero



-  Vegetariano
-  Vegetale
-  Opz. Vegetariana
-  Senza glutine
-  Della tradizione
-  Disponibile h24



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 Soave Classico 2022 Pieropan
- 9 Kerner 2022 Manni Nössing



VINI ROSSI

- 11 Barbaresco Rizzi 2020 Rizzi
- 8 Nizza 2020 Tenuta Frasca La Guaragna,
- 8 Beragna DolceAcqua 2023 Ka Mancine



VINI DOLCI E PASSITI

- 6 Moscato d'Asti 2023 Saracco Paolo
- 8 Sauternes Haut Coustet 2020 Chateau Haut Coustet

- | | | | |
|---|--|---------------------------|---|
| 3 | Acqua 0,50 lt | Tè, tisane / Damman | 2 |
| 4 | Acqua 0,75 lt | Espresso / Dek | 2 |
| 6 | Spremute | Orzo / Ginseng | 2 |
| 5 | Succhi bio | Cappuccino | 3 |
| 5 | Achillea, Mirtillo, Albicocca, Pera, Ace e mela | Cioccolata amara Domori | 6 |
| 5 | Bibite / Tè freddo | Caffè shakerato / leccese | 5 |
| 5 | ChariTea Bio | | |
| | Tè nero e limone / Tè verde e zenzero / Tè rooibos e frutto della passione | | |



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 Ciprota alla piastra (misto latte di pecora e capra) 14

PIATTI DELL'HOTEL



PIZZA al tegamino di Domenico Volgare (gambero rosso 2024) - Torino 16

CAPRESE con mozzarella di bufala, petali di pomodoro 15

LASAGNA con salsiccia di Bra e Raschera 16

TAGLIOLINI al pomodoro bio Azienda Agricola "Paglione" 14

VELLUTATA o ZUPPA del giorno 13

PETTO DI POLLO alla piastra 18

ENTRECÔTE di vitello 22

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

CAESAR SALAD

VEGETALE

PLANTED CHICKEN

e salsa veg

14

TOAST

8

PROSCIUTTO

E FORMAGGIO



VERDURE GRIGLIATE
E ROBIOLA



DAL RISTORANTE

12 > 15 / 19:30 > 23



ANTIPASTI

22	TRIGLIA scottata su finocchi confit, ajoli e salsa bouillabaisse	
18	TOFU brasato, hummus e cavolfiore affumicato	
24	Tartare di GAMBERI ROSSI, mozzarella di bufala e mela verde	
22	Zucca, FUNGHI PORCINI, mostarda e nocciole	
18	VITELLO TONNATO	



PRIMI PIATTI E ZUPPE

18	PASTA MISTA di Gagnano e ceci	
22	TAGLIOLINI ai funghi porcini e timo	
20	RISO "Acquerello" al nero di seppia, calamari e pomodori appassiti	
18	AGNOLOTTI piemontesi delle "Tre Galline" al sugo d'arrosto	
34	ZUPPA di pesce, molluschi e crostacei	



	Vegetariano
	Vegetale
	Opz. Vegetariana
	Senza glutine
	Della tradizione
	Disponibile h24



MENU

DEGUSTAZIONE

TERRITORIO

VITELLO tonnato

AGNOLOTTI

Piemontesi delle
"Tre Galline" al
sugo di arrosto

GUANCIA di
VITELLO

al Nebbiolo, nocciole
e zucca in due
consistenze

BONET del Carlina

60



DAL RISTORANTE

12 > 15 / 19:30 > 23

SECONDI



	TEMPEH con indivia, funghi shiitake, bagnetto rosso e chutney al mango	22
	DENTICE all'amo al vapore, salsa bernese e scorzonera fondente	28
	GUANCIA di VITELLO al Nebbiolo con nocciole e zucca in due consistenze	24
	Costina di CINTA SENESE cotta a bassa temperatura su cicoria ripassata in padella, pinoli, uva passa e rape rosse	26
	Cosce di RANE alla bourguignonne su crema di sedano rapa e jamón serrano	28

FORMAGGI & DOLCI



	Selezione di FORMAGGI italiani e internazionali 3 tipi	16
	Choux craquelin al GIANDUJA e zabaione	10
	Mousse al CIOCCOLATO BIANCO caramellato, spezie e peperoncino	12
	CASTAGNE E CACHI	10
	PERE al vin brulé	10



MENU' DEGUSTAZIONE VEGETALE

TOFU
brasato, hummus e
cavolfiore affumicato

PASTA MISTA
di Gragnano e ceci

TEMPEH
con indivia, funghi
shiitake,
bagnetto rosso e
chutney al mango

PERE al vin brulé

55

