



CARLINA

Restaurant & Bar





 Della tradizione |  Opzione Vegetariana |  Vegetale |  Vegetariano |  Disponibile h24 |  Senza glutine

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

★
BIRRE
Birrificio Artigianale Metzger Torino
7
MODERN IPA
Ipa / 6,1% vol / 33cl
Ø PILS LAGER
Pils / 5,2% vol / 33 cl
WEISS CLASSICA
Weiss / 5,0% / 33 cl
VIENNA LAGER
Ambrata / 5,2% / 33 cl
FREELY
LAGER
Birra analcolica 33cl

CAFFETTERIA

Acqua 0,50 lt	3
Acqua 0,75 lt	4
Spremuta di arancia	6
Succhi bio "Azienda agr. Milliat"	6
<i>Pesca bianca / Pera d'estate Williams / Mela Cox's</i>	
Nettari di <i>Lampone / Mango</i>	7
Bibite	5
Infusi e Tè freddi "Azienda agr. Milliat"	7
<i>Infuso Lime e Zenzero / Infuso Pesca e Verbena / Tè verde Limone e Menta</i>	
Tè / Tisane	6
Espresso / Dek	2
Orzo / Ginseng	2
Cappuccino	3
Cioccolata fondente in tazza	6
Caffè shakerato / Leccese	5

SELEZIONE BEVANDE ANALCOLICHE

KOMBUCHA – <i>fermentato Rosa</i>	6
KOMBUCHA – <i>fermentato Naked</i>	6
KOMBUCHA – <i>fermentato Zenzero</i>	6
V-ART – <i>aperitivo analcolico</i>	8
DARK – <i>amaro analcolico</i>	8



★		BOLLICINE
14	Champagne Brut 1er Cru Blanc de Blancs s.a. Michel Rocourt	
9	Franciacorta Extra-Brut s.a. Camossi	
10	Alta Langa Extra Brut Rosè Cuvée Aurora 2021 Banfi	
8	- dealcolato - Steinbock zero Sparkling	
★		VINI BIANCHI
10	Pouilly Fumé Les Charmes 2022 Dom. Chatelain	
9	Collio Pinot Grigio Mario Schiopetto 2024 Schiopetto	
8	Salina Bianco 2025 Hauner	
8	- dealcolato - Riesling bio Kolonne Null	
★		VINI ROSSI
12	Barbaresco Bricco Neive 2021 La Morandina	
7	VdA Syrah 2018 La Source	
8	Barbera d'Asti La Tota 2024 Marchesi Alfieri	
8	- dealcolato - Cuvée Rouge n.03 Kolonne Null	
★		VINI DOLCI E PASSITI
8	Passito di Pantelleria 2020 Kufurà	
6	Moscato d'Asti 2025 Saracco	

★
CARLINA
ALL DAY LONG

12

Moscow mule
Paloma
Negroni
Americano
Bloody Mary
Screwdriver
Spritz
Gin & tonic

ANALCOLICI

SPRITZ ZERO
aperitivo analcolico
e vino dealcolato
10

AMERICANO
ZERO
bitter e vermouth
analcolici con soda
10



DAL BAR

15:00 alle 23:00

★

🌿

CAESAR SALAD
TRADIZIONALE
Petto di pollo in
crosta e salsa
Caesar

16

🌿

CAESAR SALAD
VEGETALE
Planted chicken
e salsa veg

16

BAGEL
SALMONE,
avocado e
crème fraîche

18

APPETIZER



Servito con pan brioche fatto in casa e burro demi-sel

🌿	Assortimento di FORMAGGI, pan brioche e cugnà	16
	ACCIUGHE del cantabrico (50 gr) La Nef "Reserva"	16
	JAMON SERRANO (80 gr) Casa Muñoz	18
	Filetto di SALMONE (80 gr) riserva "Coda Nera"	22
	CAVIALE Italiano (15 gr) Premium Oscietra "Adamas"	40
	FOIE GRAS (40 gr) d'anatra mi-cuit con chutney al mango	22
🌿	FETA sott'olio alle spezie (servito con pita alla piastra)	14
	OSTRICHE L'Antilope 1858 di Navarre, salsa mignonette e tabasco (3 pz)	18



★

PIATTI DELL'HOTEL

16	Pizza al tegamino di Domenico Volgare - <i>Gambero Rosso 2024 - Torino</i>	 
16	Caprese con mozzarella di bufala e pomodoro secondo stagione	  
18	Lasagna con ragù di salsiccia di Bra e Raschera	
16	Tagliolini al pomodoro dell'Azienda Agricola "Paglione"	
12	Misto di verdure al vapore o alla griglia	 
14	Vellutata o Zuppa del giorno	 
10	Zucchine alla scapece	
18	Petto di pollo alla piastra	
	<i>Servito con contorno a scelta tra: verdure grigliate, verdure al vapore, riso o patatine fritte</i>	
24	Entrecôte di Manzetta	
	<i>Servito con contorno a scelta tra: verdure grigliate, verdure al vapore, riso o patatine fritte</i>	
8	Macedonia di frutta fresca	 
8	Gelato di nostra produzione	

★

 CARLINA
CLUB SANDWICH
Pan brioche,
pomodoro, uova
bacon e pollo
16

 TOAST
Prosciutto
e formaggio
8

 TOAST
VEGETARIANO
toast al pomodoro
e mozzarella
8



DAL RISTORANTE

Dalle 13:00 alle 15:00, dalle 19:30 alle 23:00

★

MENÙ
DEGUSTAZIONE
TERRITORIO

🍷

VITELLO
TONNATO

AGNOLOTTI
Piemontesi delle
"Tre Galline"
al sugo d'arrosto

GUANCIA
brasata, ratatouille
di verdure,
croccante alle erbe
e cren

TARTELLETTA di
pesche, cacao e
amaretti

60

ANTIPASTI		★
	Cous cous in insalata con ASTICE bretone e salsa ai pomodori verdi	24
🍷	Carpaccio di SALMERINO ALPINO marinato su misticanza di verdure estive	26
🌿	TOFU arrosto in salsa tamari, zucchine trombetta, broccoletti al curry	18
🌿	Millefoglie di MELANZANE, pomodoro e mozzarella di bufala	20
🍷 🍷	VITELLO TONNATO	20
PRIMI PIATTI		★
🌿	RAVIOLI di ricotta di capra e erbe spontanee su zucchine in fiore e crema di cipolle di tropea	22
🌿	SPAGHETTO mantecato alla orientale	20
🍷	RISO "Acquerello" ai gamberi rossi di Mazara del Vallo	28
🍷	AGNOLOTTI piemontesi delle "Tre Galline" al sugo d'arrosto	20
🌿	VESUVI del Pastificio Gentile ai tre pomodori e pecorino affumicato	20



★ SECONDI

22	Scaloppa vegetale PLANTED MEAT con carote novelle e salsa barbecue	🌱🌱
29	Costolette di AGNELLO in crepinette con patate al forno e funghi cardoncelli	🌱
24	GUANCIA brasata, ratatouille di verdure, croccante alle erbe e cren	🌱🌱
28	Tataki di RICCIOLA su chutney di pomodoro, pak choy e daikon	🌱
30	POLPO alla plancia su peperoni fondenti e salsa verde	

★ FORMAGGI & DOLCI

16	Selezione di formaggi italiani e internazionali, tre tipi	🌱
24	Selezione di formaggi italiani e internazionali, cinque tipi	🌱
10	TARTELLETTA di pesche, cacao e amaretti	🌱
10	TORTINO al cioccolato, frutti di bosco e Liquore Strega	🌱
12	Come una CAPRESE alle fragole	🌱🌱
10	Misticanza di FRUTTA ESTIVA, sorbetto al lampone e vino	🌱
10	Bonet	🌱

★ MENÙ DEGUSTAZIONE VEGETALE

🌱
TOFU arrosto
in salsa tamari,
zucchine
trombetta,
broccoletti
al curry

SPAGHETTO
mantecato alla
orientale

Scaloppa vegetale
PLANTED MEAT
con carote novelle
e salsa barbecue

Misticanza di
FRUTTA ESTIVA,
sorbetto al
lampone e vino
passito

60





DRINK LIST



★ SELEZIONE DI VERMOUTH

40 ☆ PERCORSO DEGUSTAZIONE COMPLETO

25 ★ PERCORSO DEGUSTAZIONE STORICI

Un percorso sensoriale che unisce tradizione e innovazione, con sei etichette scelte tra i migliori vermouth rossi, bianchi e ambrati. Dalle ricette storiche alle produzioni artigianali emergenti

★ ROSSI

9 COCCHI DOPO TEATRO

9 ☆ NOVE DI DANTE INFERNO

9 CARLO ALBERTO RISERVA

9 ★ CARPANO ANTICA FORMULA

8 VERMOUTH DEL PROFESSORE

8 ★ MULASSANO

8 ☆ COCCHI BAROLO CHINATO

7 CARPANO PUNT E MES

7 COCCHI STORICO

★ BIANCHI

9 ★ CARLO ALBERTO RISERVA

8 VERMOUTH DEL PROFESSORE

8 ☆ CANONE OCCIDENTALE

7 COCCHI AMERICANO



SELEZIONE
CIOCCOLATO CRU
MONORIGINE
AMEDEI

MADAGASCAR
72%

*Sentori di frutti
rossi e liquirizia*

ECUADOR 77%
*Intenso aroma di
cacao, note di
banane e caramello
costato*

GRENADA 85%
*Sentori di composta
e frutta secca*

VENEZUELA 92%
*Predominanti note
di ciliegia alcolica e
panna*



DAL BAR

dalle 18:00



OYSTER e MARTINI



Un classico intramontabile che unisce Gin e Vermouth dry in un equilibrio raffinato. Freschezza e pulizia lo rendono l'abbinamento perfetto con un'ostrica

18

OYSTER e BLOODY MARY



Intenso e ricco di carattere, a base di succo di pomodoro e Vodka, sapientemente speziato. Ideale per esaltare il gusto deciso dell'ostrica

18

CARLINA SIGNATURE

15

STRATI - *Ispirato al progetto Serien°umerica di M. De Ambrogio e S. Tosco*
Sakè e Moscato richiamano la purezza, mentre bergamotto e pepe di Sichuan rompono l'equilibrio. La foam all'ibisco aggiunge morbidezza come un ricamo in superficie



VOLO - *Ispirato a Volatilia di Paolo Polleggrin*
Verticale e profondo: le note affumicate di Mezcal evocano la potenza dei rapaci, il caffè aggiunge intensità mentre il vermouth armonizza i sapori



IGLOO - *Ispirato alla ricerca di Mario Merz*
Strutturato, caldo e avvolgente, il drink a base di whisky, sherry, Dom Bénédictine, bitter al caffè si sviluppa secondo proporzioni ispirate alla sequenza di Fibonacci.



TOTEM - *Ispirato a "Monument to Time (City)" di Sam Falls*
Base di umeshu, liquore allo yuzu e sciroppo ai semi di coriandolo. Evolve nel tempo passando da un equilibrio etereo a note più profonde e speziate



LOW ALCOHOL

12

PROFUMO

Vermouth bianco, cordiale al limone e rose: base morbida e aromatica, con profilo floreale e agrumato, elegante e vellutato, dal finale fresco e pulito.



ORIENTE

Sakè e kombucha all'ibisco: fresco e leggermente frizzante, con note floreali, acidità vivace e chiusura secca e dissetante



ROVO

Vermouth rosso, aceto ai lamponi, zucchero e soda: agrodolce, succoso e beverino, con richiami ai frutti rossi e finale fresco e leggermente acidulo



FRESCO

Shiso, cordiale limone e cardamomo, foam al tè matcha: erbaceo e agrumato, con accento speziato e una texture cremosa, dal finale fresco e persistente



FRONDA

Vermouth dry, cordiale all'alloro e gin: secco e strutturato, con note erbacee e resinose, chiusura aromatica con elegante amarezza



12

GLI INTERNAZIONALI

AMARICANTI

Negroni | Americano | Old Fashioned | Boulevardier |
Manhattan | Mint Julep | Sazerac | Hanky Panky

BOLLICINE

Champagne Cocktail | French 75 | Old Cuban | Kir Royale

CITRICO

Sour | Tommy's Margarita | Aviation | Daiquiri |
The Last Word | Paloma | Bee's knees | Canchanchara

DOLCE

Espresso Martini | South side | Clover club |
Naked and famous | Pimm's Cocktail

12

ANALCOLICI



POMODORO E PASSION FRUIT

Sciroppo di pomodoro Pachino, passion fruit e tonica: dolce, fresco e leggermente
acidulo, con finale esotico e succoso.



ALLORO E TONICA

Gin analcolico, cordiale all'alloro e tonica: secco, erbaceo e balsamico, con amara
eleganza e grande freschezza.



LAMPONI E MENTA

Aceto di lamponi, menta, cordiale al limone, amaro analcolico e soda allo zenzero:
vibrante, agrumato e speziato, con finale frizzante.



BARBABIETOLA E LIMONE

Shrub di barbabietola, limone, distillato analcolico di erbe e bitter: avvolgente,
equilibrato tra dolcezza terrosa e freschezza agrumata.



TÈ VERDE E CORIANDOLO

Tè verde, sciroppo ai semi di coriandolo e soda allo zenzero: delicato, vegetale e
aromatico, con finale fresco e armonioso.



GIN TONIC

LONDON N.3 - 15
Gran Bretagna

BOND STREET - 12
Gran Bretagna

FIFTY POUNDS - 12
Gran Bretagna

MARTIN MILLERS - 12
G.b - Islanda

KI NO TEA - 18
Giappone

GIN ARTE - 15
Italia

PETER
IN FLORENCE - 18
Italia

Seis14 GINTOL - 15
Messico

Eclat dry gin - 15
Germania

NO ALCOL
CITADELLE - 15
Francia

M-EDITERRANEAN
- 12
Italia



ACQUA TONICA
MATCH INDIAN TONIC
MATCH
MEDITERRANEAN
TONIC



ALLERGENI MENÙ RISTORANTE E BAR

APPETIZER

Pan brioche | *Acquistato congelato: pane Allergeni: uova, glutine, latte*

Formaggi | *Allergeni: frutta a guscio, latte, uova, glutine*

Acciughe | *Allergeni: pesce*

Jamon serrano | *Allergeni solfiti*

Sashimi di salmone | *Prodotti decongelati: salmone - Allergeni: pesce*

Caviale | *Allergeni: pesce*

Feta | *Allergeni: latte, glutine*

Foie gras | *Prodotti decongelati: foie gras*

Ostriche | *Allergeni: molluschi*

PIATTI HOTEL

Bagel con salmone e avocado | *Prodotti decongelati: bagel - Allergeni: pesce, latte, sesamo*

Pizza al tegamino | *Prodotti decongelati: pizza- Allergeni: glutine, lattosio*

Caprese con mozzarella di bufala | *Allergeni: latticini*

Lasagnetta | *Allergeni: uova, glutine, latte, sedano* *Prodotti decongelati: lasagna, ragù di salsiccia*

Tagliolini | *Allergeni: uova, glutine*

Petto di pollo | *Prodotti decongelati: pollo*

Entrecote | *Prodotti decongelati: sottofiletto*

Caesar salad tradizionale | *Prodotti decongelati: petto di pollo - Allergeni: glutine, pesce, solfiti*

Caesar salad vegetale | *Prodotti acquistati congelati: pollo vegetale - Allergeni: glutine, soia, solfiti*

Zucchine alla scapece | *Allergeni : solfiti*

Club sandwich | *Prodotti decongelati: petto di pollo, farcia- Allergeni: glutine, uova, lattosio, senape, pesce, solfiti*

Toast | *prodotti decongelati: pane toast - Allergeni: Glutine, latte, solfiti*

Toast Vegetariano | *Prodotti decongelati: pane toast – Allergeni: Glutine, latte, solfiti*

Gli alimenti serviti nel nostro ristorante potrebbero contenere o venire a contatto con allergeni come: glutine, latte, uova, frutta a guscio, pesce, crostacei, soia, sedano, sesamo, solfiti senape e, anche se non indicati nei singoli piatti. A causa della condivisione degli spazi di lavorazione e dell'uso delle stesse attrezzature, non possiamo garantire l'assenza totale di contaminazione crociata.



ALLERGENI MENÙ RISTORANTE E BAR

ANTIPASTI

Salmerino | Allergeni: pesce, solfiti

Tofu | Allergeni: solfiti, soia - Prodotti decongelati: crema al curry

Tofu | Allergeni: solfiti- Prodotti decongelati: crema al curry

Millefoglie | Allergeni: latte, frutta a guscio - Prodotti decongelati: pesto

Cous cous | Allergeni: crostacei, glutine – Prodotti decongelati: astice, verdure

Vitello tonnato | Allergeni: pesce, uova – Prodotti decongelati: girello di vitello

PRIMI

Agnolotti | Allergeni: sedano, uova, glutine, latte - Prodotti decongelati: sugo d'arrosto, agnolotti

Riso | Allergeni: crostacei, solfiti, sedano – Acquistati congelati: gamberi - Prodotti decongelati: bisque

Ravioli | Allergeni: latte, glutine – Prodotti decongelati: ravioli Ravioli | Allergeni: latte, glutine – Prodotti decongelati: ravioli, crema cipolle

Spaghetto | Allergeni: soia, glutine, solfiti - Prodotti decongelati: pak choy

Vesuvi | Allergeni: glutine, latte – Decongelato: crema di pomodori gialli

SECONDI

Scaloppa | Allergeni: frutta a guscio, solfiti, soia, sedano - Acquistati congelati: scaloppa vegetale Scaloppa | Allergeni: frutta a guscio, solfiti, soia, sedano, senape - Acquistati congelati: scaloppa vegetale, s.barbecue

Guancia di vitello | Allergeni: solfiti, sedano, senape, latte - Decongelati: guancia, cialda di erbe, fondo di cottura, ratatouille

Agnello | Allergeni: latte, solfiti, sedano – Acquistati congelati: agnello, cardoncelli, Decongelati: fondo di cottura

Polpo | Allergeni: molluschi, solfiti - Prodotti decongelati: polpo, salsa verde, peperoni

Ricciola | Allergeni: frutta a guscio, solfiti, soia – Prodotti decongelati: ricciola, chutney

DESSERT

Tartelletta | Allergeni: glutine, latte, uova

Tortino | Allergeni: glutine, latte, uova, frutta a guscio- Prodotti decongelati: tortino al cioccolato

Come una caprese | Allergeni: latte, uova, frutta secca - Prodotti decongelati: sfera

Misticanza | Allergeni: solfiti

Gli alimenti serviti nel nostro ristorante potrebbero contenere o venire a contatto con allergeni come: glutine, latte, uova, frutta a guscio, pesce, crostacei, soia, sedano, sesamo, solfiti senape e, anche se non indicati nei singoli piatti. A causa della condivisione degli spazi di lavorazione e dell'uso delle stesse attrezzature, non possiamo garantire l'assenza totale di contaminazione crociata.



