



CARLINA

Restaurant & Bar





Pranzo

 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
ZERO ALCOHOL
LAGER

CAFFETTERIA	★
Acqua 0,50 lt	3
Acqua 0,75 lt	4
Spremuta di arancia	6
Succhi bio "Azienda agr. Milliat"	6
Pesca bianca / Pera d'estate Williams / Mela Cox's	
Nettari di Lampone / Mango	7
Bibite	5
Infusi e Tè freddi "Azienda agr. Milliat"	7
Infuso Lime e Zenzero / Infuso Pesca e Verbena / Tè verde Limone e Menta	
Tè / Tisane	6
Espresso / Dek	2
Orzo / Ginseng	2
Cappuccino	3
Cioccolata fondente in tazza	6
Caffè shakerato / Leccese	5
SELEZIONE BEVANDE ANALCOLICHE	★
KOMBUCHA – fermentato Rosa	6
KOMBUCHA – fermentato Naked	6
KOMBUCHA – fermentato Zenzero	6
V-ART – aperitivo analcolico	8
DARK – amaro analcolico	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 2020 Banfi	
8	- dealcolato – Riesling zero Steinbock	
★		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

★

CLUB
AND BAGEL

CARLINA
CLUB SANDWICH

🔄

Pan brioche,
pomodoro, uova
bacon e pollo

16

BAGEL SALMONE

avocado e
crème fraîche

18

APPETIZER		★
<i>Servito con pan brioche fatto in casa e burro demi-sel</i>		
🌿	Assortimento di formaggi, pan brioche e cugnà	16
	Acciughe del cantabrico (30 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
FOCACCE E TOAST		★
	Focaccia di semola, prosciutto, maionese e lattuga	6
🔄	Toast prosciutto e formaggio	8
🌿	Toast al pomodoro e mozzarella	8



★

INSALATE E PIATTI UNICI

20	Insalata di riso venere, avocado, sashimi del giorno e salsa Yakisoba	
18	Nizzarda con ventresca di tonno, cipolla agro, uova e fagiolini	🍷
16	Caesar Salad con petto di pollo, salsa Caesar, lattuga e pane croccante	
16	Caesar salad vegana con Planted Chicken, salsa Caesar e cialda di pane	🌱
16	Caprese con mozzarella di bufala e pomodoro secondo stagione	🌱🍷🔄

★

VERDURE

12	Selezione di verdure cotte a vapore	🌱🍷
12	Selezione di verdure grigliate	🌱🍷
10	Zucchine alla scapece	🌱
8	Misto foglie e crudità	🌱🍷

★

PIZZA

🔄

Pizza al tegamino
a lunga lievitazione
di
Domenico Volgare
Gambero Rosso
2025

16



★

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		★
	Carne cruda di Fassone al coltello con salsa tartara e funghi cardoncelli	20
	Vitello tonnato	20
	Frittelle di borragine e salsa tartara	18
PRIMI PIATTI & ZUPPE		★
	Tagliolini al pomodoro dell'Azienda Agricola "Paglione"	16
	Vellutata o zuppa del giorno	14
	Riso "Acquerello" alla crema di zucchine, fiori di zucca e limone confit	18
	Agnolotti piemontesi delle "Tre Galline" al sugo d'arrosto	20
	Lasagna con ragù di salsiccia di Bra e Raschera	18



★

SECONDI

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>		
26	Trancio di dentice al vapore con maionese al limone	🍷
<i>Servito con contorno a scelta tra: verdure grigliate, verdure al vapore, riso o patatine fritte</i>		
24	Guancia brasata, ratatouille di verdure, croccante alle erbe e cren	🍷🍷

★

DOLCI

8	Gelato al fiordilatte di nostra produzione	🍷🍷
10	Torta del giorno con gelato al fiordilatte	🍷
8	Macedonia di frutta fresca	🍷🍷🍷
10	Bonnet del Carlina	🍷🍷🍷

★

FORMAGGI

🍷
*Selezione
di formaggi italiani
e internazionali*

Tre tipi
16
Cinque tipi
24

★

CIOCCOLATO

Selezione Amedei
12



ALLERGENI MENÙ RISTORANTE E BAR

APPETIZER

Pan brioche | Acquistato congelato Allergeni: uova, glutine, latte / *Purchased frozen. Allergens: eggs, gluten, milk*

Formaggi | Allergeni: frutta a guscio, latte, uova/ *Allergens: nuts, milk, eggs*

Acciughe | Allergeni: pesce / *Allergens: fish*

Jamon serrano | Allergeni solfiti / *Allergens: sulfites*

Sashimi di salmone | Prodotti decongelati: salmone. Allergeni: pesce / *Thawed products: salmon. Allergens: fish*

Caviale | Allergeni: pesce | *Allergens: fish*

Feta | *Allergeni: latte, glutine | Allergens: dairy products, gluten*

Foie gras | Prodotti decongelati: foie gras | *Thawed products: foie gras*

Ostriche | *Allergeni: molluschi Oysters | Allergens: molluscs*

INSALATE E PIATTI UNICI

Caprese con mozzarella di bufala | Allergeni: latticini / *Allergens: dairy*

Insalata di riso venere | Allergeni: pesci, soia, solfiti. Prodotti decongelati: pesce/ *Allergens: fish, soy, sulfites. Thawed products: fish*

Caesar salad tradizionale | Prodotti decongelati: petto di pollo allergeni: glutine, pesce, uova, solfiti / *Thawed products: chicken breast. Allergens: gluten, fish, sulfites, eggs.*

Caesar salad vegetale | Prodotti acquistati congelati: pollo vegetale allergeni: glutine, soia, solfiti, senape / *Purchased frozen: vegetable chicken. Allergens: gluten, soy, sulfites, mustard*

Nizzarda | Allergeni: pesci, uova, solfiti– Acquistati congelati: fagiolini / *Allergens: fish, egg, sulfites - Purchased frozen: green beans*

CLUB AND BAGHEL

Bagel con salmone e avocado | Prodotti decongelati: bagel - Allergeni: pesce, latte, glutine, sesamo / *Thawed products: bagels - Allergens: fish, milk, sesame, gluten*

Club sandwich | Prodotti decongelati: petto di pollo, farcia Allergeni: glutine, uova, lattosio, senape, pesce / *Thawed products: chicken breast, filling - Allergens: gluten, eggs, lactose, mustard, fish*

FOCACCE E TOAST

Toast | prodotti decongelati: pane toast Allergeni: Glutine, latte, solfiti / *Thawed products: toast bread - Allergens: gluten, milk, sulfites*

Toast pomodoro e mozzarella | Prodotti decongelati: pane toast - Allergeni: glutine, latticini/ *Thawed products: toast bread - Allergens: gluten, dairy products*

PIZZA

Pizza al tegamino | Prodotti decongelati: pizza - Allergeni: glutine, latte / *Frozen products: pizza - Allergens: gluten, dairy*



ALLERGENI MENÙ RISTORANTE E BAR

ANTIPASTI

Carne cruda di fassone al coltello con salsa tartara | Allergeni: uova, solfiti – Prodotti decongelati: carne / *Allergens: eggs, sulphites – Thawed products: meat*

Vitello tonnato | Allergeni: pesce, uova – Prodotti decongelati: girello di vitello / *Allergens: fish, eggs – Thawed products: veal topside*

Frittelle | Allergeni: uovo, glutine / *Allergens: egg, gluten*

PRIMI

Agnolotti | *Prodotti acquistati congelati: agnolotti* - Prodotti decongelati: sugo d'arrosto - Allergeni: sedano, uova, glutine, latte solfiti / *Thawed products: roast gravy - Allergens: celery, eggs, gluten, milk, sulfites*

Riso | Allergeni: nessuno – Prodotti decongelati: crema di sedano rapa / *Allergens: none - Thawed products: celeriac soup*

Tagliolini | Allergeni: uova, glutine / *Allergens: eggs, gluten*

Lasagnetta | Allergeni: uova, glutine, latte, sedano, solfiti. Prodotti decongelati: lasagna, ragù di salsiccia / *Allergens: eggs, gluten, milk, celery, sulfites Thawed products: lasagna, sausage ragù*

SECONDI

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

Veal cheek | *Allergens: sulfites, celery, mustard, milk – Defrosted products: cheek, herb wafer, cooking jus, ratatouille*

Dentice | Allergeni: uova, pesce, solfiti – Prodotti decongelati: dentice / *Allergens: eggs, fish, sulfites- Thawed products: Snapper*

Entrecote | Prodotti decongelati: entrecote – Allergeni: latte / *Thawed products: sirloin steak - Allergens: milk*

VERDURE

Zucchine: Allergeni: solfiti / *Allergens: sulfites*

DOLCI

Torta del giorno | chiedere al personale di sala / *ask the dining room staff*

Gelato o sorbetto | Allergeni: uova, latte, chiedere al personale di sala / *Allergens: eggs, milk, ask the dining room staff*

Bonet: allergeni | uova, frutta a guscio, solfiti / *Allergens: milk, eggs, nuts - Frozen products: bonet*

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.

Foods served in our restaurant may contain or come into contact with allergens such as gluten, milk, eggs, tree nuts, fish, shellfish, soy, celery, sesame, sulfites, mustard, and others, even if not listed in individual dishes. Due to shared workspaces and shared equipment, we cannot guarantee the complete absence of cross-contamination.

