



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.





DRINK LIST



★		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



★ 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



