



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
BIRRA
ANALCOLICA
FREELY
Lager
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
9	Cinque Terre Bianco Marea 2024 Bisson	
8	Verdicchio Castelli di Jesi Riserva Kochlos 2024 Edoardo Dottori	
8	Greco di Tufo Riserva Cutizzi 2024 Feudi di San Gregorio	
8	- dealcolato - Riesling bio Kolonne Null	
★		VINI ROSSI
10	Langhe Rosso Bricco del Drago 2021 Poderi Colla	
7	VdA Syrah 2018 La Source	
8	Barbera d'Alba Piani 2024 Pelissero	
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
12

AMERICANO
ZERO
bitter e vermouth
analcolici con soda
12



DAL BAR

15:00 alle 23:00

★
🌱 CAESAR SALAD TRADIZIONALE Petto di pollo in crosta e salsa Caesar
🌱 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	 
18	Funghi PORCINI fritti	
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
con robiola e
verdure grigliate
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
autunnale funghi
misti e purè di
patate

Torta di nocciole
con zabaione

60

ANTIPASTI		★
🍷	CAVOLO VIOLA E ZUCCA CASTAGNA	18
🍷🍄	Misticanza di FUNGHI DI STAGIONE in varie consistenze e croccante di riso	22
🍷	LUMACHE alla parigina	22
🍷	Crudo di RICCIOLA con "leche de tigre" al melograno	24
🍷🍷	VITELLO TONNATO	20
PRIMI PIATTI		★
🍷	TAGLIOLINO ai funghi porcini	22
	MACCHERONCINO dell'Az Agricola Gentile alle vongole e guanciaie su crema di cicerchie	24
🍷🍄	RISOTTO "Acquerello" mantecato alla barbabietola, anacardi e aceto balsamico stravecchio	20
🍷	AGNOLOTTI piemontesi delle "Tre Galline" al sugo d'arrosto	22
🍷	TORTELLO di magro al burro, salvia e scorzanera	20



★ SECONDI

20	CAVOLO CINESE fermentato alla coreana con shitake e cipolla di Tropea	🍷🍷
24	Guancia di VITELLO brasata al nebbiolo con funghi misti e purè di patate	🍷
35	Filetto di CERVO alle castagne in salsa di mirtilli neri	🍷
26	GALLETTO in due cotture ai fichi e verdure novelle	🍷
28	SALMONE affumicato in casa con indivia brasata e salsa olandese	🍷

★ FORMAGGI & DOLCI

16	Selezione di FORMAGGI italiani e internazionali, tre tipi	🍷
24	Selezione di FORMAGGI italiani e internazionali, cinque tipi	
10	STRUDEL di mele	
12	MOUSSE alle castagne, pistacchi e namelaka ai pinoli	🍷
10	BAVARESE al cioccolato con nocciole e mascarpone	
10	CRÈME BRULÉ fichi e caffè	🍷

★ MENÙ DEGUSTAZIONE VEGETALE

🍷
Misticanza di
FUNGHI DI
STAGIONE in
varie consistenze
e croccante di riso

RISOTTO
Acquerello
mantecato alla
barbabietola,
anacardi e aceto
balsamico
stravecchio

CAVOLO VERZA
fermentato alla
coreana
CRÈME BRULÉ
fichi e caffè





DRINK LIST



★ SELEZIONE DI VERMOUTH

- 40

☆

PERCORSO DEGUSTAZIONE COMPLETO
- Sei interpretazioni per esplorare l'identità del Vermouth di Torino, tra tradizione, territorio e contemporaneità
- 25

★

PERCORSO DEGUSTAZIONE STORICI
- Tre tappe, dal 1837 al 1891, per ripercorrere la nascita e l'evoluzione del Vermouth di Torino

★ ROSSI

- 9

★ ☆

COCCHI DOPO TEATRO
- 9NOVE DI DANTE INFERNO
- 9

★ ☆

CARLO ALBERTO RISERVA
- 9CARPANO ANTICA FORMULA
- 8TRINCHIERI
- 8MULASSANO
- 8COCCHI BAROLO CHINATO
- 7CARPANO PUNT E MES
- 8☆CANONE OCCIDENTALE

★ BIANCHI

- 9CARLO ALBERTO RISERVA
- 8☆TRINCHIERI
- 8CANONE OCCIDENTALE
- 7☆COCCHI AMERICANO
- 8★ ☆MULASSANO
- 9CARLO ALBERTO RISERVA



SELEZIONE
CIOCCOLATO CRU
MONORIGINE
AMEDEI

12

MADAGASCAR
72%
Sentori di frutti
rossi e liquirizia

ECUADOR 77%
Intenso aroma di
cacao, note di
banane e caramello
tostatoIntenso
aroma di cacao,
note di banane e
caramello tostato

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^omerica 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



CENERE - *Ispirato al lavoro di Nunzio Fisichella*
Affumicato con note piccanti, al fumo del Mezcal ed alle note agrumate della soda al pompelmo, si aggiungono le note vegetali e acide di un shrubs di lampone e peperone



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

BALSAMICO
Amaro al carciofo e liquore alle nocciole con aceto balsamico e soda: amaricante e nocciolato con sentori balsamici e frizzanti



PROFUMO
Vermouth rosso e cordiale al pompelmo rosa: base morbida e aromatica, dal profilo agrumato ed avvolgente, elegante al palato



PURPUREO
Sake, aceto di more e Kombucha alle rose: delicato e fruttato, leggermente frizzante ed acidulo con note dolci e floreali



TOSTATO
Cordiale al tè tostato, liquore alle nocciole, cacao amaro e profumo al whisky: avvolgente e speziato con un finale caldo e persistente



VEGETALE
Vermouth dry, gin alla radice di wasabi e sotol: secco vegetale e pungente dalla freschezza vivace e minerale, deciso



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

DOLCE

Espresso Martini | South side |
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

BASILICO E LIQUIRIZIA

Amaro analcolico alla liquirizia, limone e basilico fresco:
Balsamico ed erbaceo, vellutato al palato

ANANAS E CEDRO

Aceto di ananas, analcolico alle spezie, soda al cedro e menta fresca:
Agrumato e fresco, leggermente acidulato

GENZIANA E LIMONE

Bitter analcolico, cordiale al pompelmo rosa e soda al limone:
Fresco ed amaricante, piacevole frizzante

ERBE E RADICI

Amaro analcolico alle erbe, succo di lime e zucchero:
Amaro e agrumato, dal gusto deciso e strutturato con un'anima acida



GIN TONIC

LONDON N.3 - 15
Gran Bretagna

OXLEY- 15
Gran Bretagna

FIFTY POUNDS - 12
Gran Bretagna

MARTIN MILLERS - 12
G.b - Islanda

MATSUI HAKUTO- 18
Giappone

BOSQUE - 15
Patagonia

PETER
IN FLORENCE - 18
Italia

Seis14 GINTOL - 15
Messico

17021 - 18
Italia

NO ALCOL
CITADELLE - 15
Francia

M-EDITERRANEAN
- 12
Italia



ACQUA TONICA
MATCH
INDIAN
or
MEDITERRANEAN



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, solfiti*

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*

Funghi porcini fritti | *Prodotti decongelati: funghi Allergeni :glutine, uova*

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

Cavolo | Allergeni: soia - Prodotti decongelati: crema cavolfiore

Funghi | Prodotti decongelati: crema funghi

Lumache | Allergeni: Latticini – Acquistati congelati: Lumache

Ricciola | Acquistati congelati: Ricciola Allergeni: Pesce

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

PRIMI

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

Tagliolini | Allergeni: uovo, glutine, latticini, solfiti- Prodotti decongelati: crema funghi, funghi trifolati

Maccheroncini | Allergeni: glutine, solfiti, pesce, molluschi – Prodotti decongelati: vongole, crema cicerchie

Risotto | Allergeni: frutta secca, solfiti, sesamo

Tortello magro | Allergeni: glutine, latticini, uova – Prodotti decongelati: tortello, crema scorzanera

SECONDI

Cavolo verza | Allergeni: nessuno - Prodotti decongelati: nessuno

Guancia | Allergeni: latticini, solfiti, sedano - Prodotti decongelati: guancia, salsa, funghi

Cervo | Allergeni: solfiti, latticini, sedano - Prodotti decongelati: fondo sella - Acquistati congelati: cervo

Galletto | Allergeni: solfiti, latticini, sedano – Acquistati congelati galletto Prodotti decongelati: fondo, carote baby

Salmone | Allergeni: pesce, latticini, uovo, solfiti - Prodotti decongelati: zucchine – Acquistati congelati: salmone

DESSERT

Strudel | Allergeni: glutine, uova, frutta secca, solfiti, latticini – Prodotti decongelati: strudel

Mousse | Allergeni: latticini, frutta secca, glutine- Prodotti decongelati: mousse

Bavarese | Allergeni: glutine, uova, frutta secca, latticini - Prodotti decongelati: bavarese

Crème Brûlée | Allergeni: frutta secca – Prodotti decongelati: crema caffè

Torta Nocciola | Allergeni: glutine, frutta secca, uova, latticini, 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.



