

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

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" *Pesca bianca / Pera d'estate Williams / Mela Cox's*	6
Nettari di *Lampone / Mango*	7
Bibite	5
Infusi e Tè freddi "Azienda agr. Milliat" *Infuso Lime e Zenzero / Infuso Pesca e Verbena / Tè verde Limone e Menta*	7
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 Nacked*	6
KOMBUCHA – *fermentato Zenzero*	6
V-ART – *aperitivo analcolico*	8
DARK – *amaro analcolico*	8

★

DAL BAR

★ 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 Cuvèe 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	Bourgogne Chardonnay 2024 Romuald Petit
8	- *dealcolato* - Riesling bio Kolonne Null

★ VINI ROSSI

12	Barolo di Castiglione Falletto Ciabot Tanasio 2021 Sobrero
8	Etna Rosso 2023 Benanti
9	Monferrato Rosso Rouchet 2024 Scarpa
8	- *dealcolato* - Cuvèe 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

★

DAL BAR

dalle 15:00 alle 23:00

★ PIATTI DELL'HOTEL

16	PIZZA al tegamino di Domenico Volgare - *Gambero Rosso 2024 - Torino*	
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 *Servito con contorno a scelta tra: verdure grigliate, verdure al vapore, riso o patatine fritte*	
24	ENTRECÔTE di Manzetta *Servito con contorno a scelta tra: verdure grigliate, verdure al vapore, riso o patatine fritte*	
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 guanciale 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 scorzonera	20

★

DAL RISTORANTE

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

★ 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 CINESE fermentato alla coreana

CRÈME BRULÉ fichi e caffè

60

★

DRINK LIST



DAL BAR

dalle 16:00

★ 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

9 NOVE DI DANTE INFERNO

9 ★ ☆ CARLO ALBERTO RISERVA

9 CARPANO ANTICA FORMULA

8 TRINCHIERI

8 MULASSANO

8 COCCHI BAROLO CHINATO

7 CARPANO PUNT E MES

8 ☆ CANONE OCCIDENTALE

★ BIANCHI

9 CARLO ALBERTO RISERVA

8 ☆ TRINCHIERI

8 CANONE OCCIDENTALE

7 ☆ COCCHI AMERICANO

8 ★ ☆ MULASSANO

9 CARLO 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 costato**Intenso 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°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



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



★

DAL BAR

dalle 18:00

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

~~*Kimchi | Allergeni: latte, solfiti - Prodotti decongelati: farcia cipolla*~~

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

PRIMI

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

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

Maccheroncino | *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: ~~lepre~~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*

Creme Brulé | *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.

★

★