



Charleston

ANTIPASTI

Il nostro crudo di pesce: gambero rosso di Sicilia,* €39,00
Scampo, tonno°, salmone° e branzino° – mango, lime, wasabi e lampone (2,4)*
Assorted raw fish: red prawn from Sicily*, scampo*, tuna°, salmon°,
Seabass° – mango, lime, wasabi and raspberry (2,4)

Polipo scottato, zuppetta di zucca, scalogno al sale, olive €31,00
e liquirizia (14)
Steamed octopus on a pumpkin cream, topped with shallot, olives and
licorice (14)

Tartare di manzo, crema bagna cauda ed insalatina cotta (4,7,9,) €29,00
e cruda (finocchi, sedano, carote, radicchio, barbabietola, topinambur)
Beef tartare, “bagna cauda” sauce - mixed vegetables
(fennels, celery, carrots, chicory, beetroot, Jerusalem artichokes) (4,7,9)

Scaloppa di foie gras, composta di fichi, zenzero e limone* €34,00
briciole di pan brioche e riduzione al vin brulé (1,3,7,12)
Foie gras* escalope, fig jam with ginger and lemon -
Pain brioche crumbs and mulled wine top (1,3,7,12)

Cannolo di pasta fillo farcito con purea di castagne – €25,00
spinacino, mela verde e melograno (1)
Phillo pastry roll stuffed with mashed chestnuts –
baby spinach leaves, green apple and pomegranate (1)

Coperto – Service charge €6,00



Charleston

PRIMI PIATTI

Riso Carnaroli mantecato con crema di zucca, €30,00
straccetti di petto d'anatra sfumati alla grappa Chardonnay (7,9,12)
Carnaroli rice with pumpkin cream, thin sliced duck breast sautéed in
"Chardonnay" grappa (7,9,12)

Tagliolini° di pasta all'uovo con funghi porcini €28,00
e ristretto di carne (7,3,1,9,12)
Egg "tagliolini"° with porcini mushrooms and meat jus (7,3,1,9,12)

Cappellacci° farciti con capasanta e melissa, €32,00
saltati nella pancetta Ossolana croccante (1,3,7,14,12)
Cappellacci° filled with scallop and lemon balm, stir-fried
in crispy bacon from Ossola valley (1,3,7,14,12)

Crema di fagioli cannellini con gamberi rossi di Sicilia scottati* €29,00
e cerfoglio (2,9)
Cannellini bean cream soup served with red prawns* from Sicily
and chervil (2,9)

Fidelini flambati con astice°, zenzero, fior di latte €68,00
e concassé di datterini (2,1,7) per due pax.
Fidelini flambé with lobster°, ginger, mozzarella fiordilatte
and tomato concassé (2,1,7)

*Alimenti acquistati surgelati all'origine (*Frozen)

°Ingredienti acquistati freschi all'origine e trattati con abbattitore di temperatura in negativo
(°Fresh ingredients treated with negative fast chilling temperature system)



Charleston

PESCI

<i>Filettini di persico° al burro chiarificato e salvia croccante con purea di patate (4,7)</i> Perch° fillets in butter, crispy sage with mashed potato (4,7)	€34,00
<i>Scaloppa di branzino° bruschettato con verdure baby e zest candite di lime (7,4)</i> Pan cooked sea-bass° escalope served with baby vegetables and candied lime zest (7,4)	€32,00
<i>Zuppetta di lucioperca° con fior di capperi, olive e peperoni rossi, crema di carote (4,12,7)</i> Pikeperch°chowder with caper flowers, olives, red pepper - carrot cream (4,12,7)	€33,00
<i>Rombo intero al forno alle erbe con la sua salsa, patata al cartoccio (4,9,12,7)</i> Turbot cooked in oven with aromatic herbs, potato baked in foil (4,9,12,7)	€70,00 per due pax.

Tutti I secondi piatti vengono guarniti con ortaggi secondo stagione
All our meats and fishes will be served with season vegetables

*Alimenti acquistati surgelati all'origine (*Frozen)

°Ingredienti acquistati freschi all'origine e trattati con abbattitore di temperatura in
negativo (°Fresh ingredients treated with negative fast chilling temperature system)



Charleston

CARNI

<i>Coppa di maialino cotta a bassa temperatura al cardamomo con tortino di mais tostato (9,12,7,3)</i> Tender pork cooked at low temperature flavoured with cardamom, toasted corn pie (9,12,7,3)	€29,00
<i>Petto e coscia di piccione scottati e sfumati al Gattinara, sformatino di castagne (3,7,9,12)</i> Pigeon breast and leg en casserole with Gattinara red wine, small chestnut pudding (3,7,9,12)	€34,00
<i>Filetto di manzo scottato con funghi porcini fritti (7,9,12,3)</i> Broiled fillet of beef served with fried porcini mushrooms (7,9,12,3)	€33,00
<i>Chateaubriand con salsa Bernese, cipolline caramellate carciofo stufato al pepe di Sichuan e patate sauté (1,3,7,12)</i> Chateaubriand accompanied with glazed small onions, artichoke flavoured with Sichuan pepper and sautéed potatoes, Bearnaise sauce (1,3,7,12)	€70,00 per due pax.



La nostra struttura ha partecipato al "Progetto Formazione e aggiornamento sulla celiachia e sulla cucina senza glutine" della Regione Piemonte e ha completato il percorso di specializzazione.
This hotel has taken part at the "Project and updating on celiac disease and gluten free cooking" organized by Piedmont Region and it has completed the specialization course.

I numeri fra parentesi indicano la presenza di allergeni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.
The numbers in brackets indicate allergens. For any information about allergens, it is possible to consult the documentation that will be provided by our staff upon your request.



Charleston

DESSERT

<i>Carrello dei dessert del giorno (1,3,5,6,7,8, 12)</i>	€12,00
<i>Crêpes° flambées (min. 2 persone) (1,3,7,12)</i>	€39,00
<i>Carpaccio di ananas con sorbetto al limone e salvia (12)</i>	€12,00
<i>Mosaico di sorbetti (5,6)</i>	€10,00
<i>Tarte* tatin alle mele con salsa alla vaniglia (1,3,7)</i>	€12,00
<i>Crème brûlée alle castagne con caramella di vino Brachetto dolce (3,7,12)</i>	€12,00
<i>Profitteroles* ripieni di gelato alla menta con salsa al cioccolato tiepida (1,3,7,8)</i>	€12,00

**Alimenti acquistati surgelati all'origine*

°Ingredienti acquistati freschi all'origine e trattati con abbattitore di temperatura in negativo



La nostra struttura ha partecipato al "Progetto Formazione e aggiornamento sulla celiachia e sulla cucina senza glutine" della Regione Piemonte e ha completato il percorso di specializzazione.

I numeri fra parentesi indicano la presenza di allergeni.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.



Charleston

DESSERT

Dessert of the day (1,3,5,6,7,8, 12)	€12,00
Crêpes° flambées (1,3,7,12) (min. 2 people)	€39,00
Pinapple with lemon and sage sorbet (12)	€12,00
Sorbet selection (5,6)	€10,00
Apple tarte* tatin with vanilla sauce (1,3,7)	€12,00
Chestnut crème brulé served with sweet Brachetto wine candy (3,7,12)	€12,00
Profitteroles* filled with mint ice-cream, warm chocolate sauce (1,3,7,8)	€12,00

*Frozen

°Fresh ingredients treated with negative fast chilling temperature system



This hotel has taken part at the "Project and updating on celiac disease and gluten free cooking" organized by Piedmont Region and it has completed the specialization course.

The numbers in brackets indicate allergens.
For any information about allergens, it is possible to consult the documentation that will be provided by our staff upon your request.