



## Charleston

### ANTIPASTI

<i>Tartare di manzo, asparagi, crema e spuma di parmigiano (7)</i>	€34,00
Beef tartare, boiled asparagus, parmesan cream and foam (7)	
<i>Lingua scottata con salsa al prezzemolo e giardiniera (9,4,12)</i>	€28,00
Sauteed tongue with parsley sauce and sweet & sour vegetables (9,4,12)	
<i>Cannolo di zucchine marinate con ripieno° di tofu e cannellini su cous cous alla curcuma (1,6,11,9)</i>	€26,00
Courgettes roll filled with tofu and cannellini bean mousse served on a bed of turmeric flavoured cous cous (1,6,11,9)	
<i>Calamaro* alla plancia su crema di piselli alla menta pop corn di riso venere (14)</i>	€34,00
Grilled squid on a bed of pea cream mint flavoured with venus rice pop corn (14)	
<i>Astice* con il suo fumetto allo zenzero pomodorini confit piccanti e zeste di limone candito (2,9,12)</i>	€39,00
Lobster with ginger flavour, spicy confit tomatoes and candied lemon (2,9,12)	

*Coperto – Service charge €6,00*

### PRIMI PIATTI

<i>Riso Carnaroli mantecato con guazzetto* di rane, ciuffetti di cerfoglio (7,9,12)</i>	€30,00
Carnaroli rice with stewed frogs*, and chervil (7,9,12)	
<i>Gnocchi di patate dolci saltati con storione affumicato erba cipollina e riduzione di Barolo (1,3,4,7)</i>	€29,00
Sweet potato dumplings with smoked sturgeon, chives and Barolo wine (1,3,4,7)	
<i>Cappellacci* di pasta fresca farciti con Bettelmatt punte di asparagi e bacche di goji (1,3,7)</i>	€32,00
Home made cappellacci* filled with Bettelmatt, served with asparagus tips and goji berries sauce (1,3,7)	
<i>Crema di ortiche con ostriche* scottate e flocchi di caprino (7,14)</i>	€32,00
Nettle cream soup with lightly cooked oysters* and goat's cheese (7,14)	
<i>Fidelini flambati con gamberi* rossi di Sicilia olio di zenzero, pomodori neri e bottarga (1,2,4,7)</i>	€76,00
Fidelini flambé with sicilian red prawns*, ginger flavoured oil, black tomatoes and bottarga (1,2,4,7)	<i>per due persone</i>



Charleston

## PESCI

<i>Filettini di persico* al burro e salvia, zucchine novelle e purea di patate viola (4,7)</i>	€38,00
Perch fillet in butter and sage, courgettes and mashed purple potatoes (4,7)	
<i>Darna di salmone* selvaggio scottato, servito con finocchietti al Pernod (4,7,12)</i>	€32,00
Sautéed wild salmon* served with marinated fennel in Pernod (4,7,12)	
<i>Lingotti di rana* pescatrice in manto di pancetta ossolana su crema di funghi porcini* e cavolo rapa croccante (4,7,12)</i>	€34,00
Angler fish* wrapped in bacon on a bed of porcini* mushroom cream and crispy kohlrabi (4,7,12)	
<i>Trancio di luccio perca* in olio cottura su crema di piselli e patate allo zafferano (4,7)</i>	€35,00
Pikeperch steak cooked at low temperature with pea cream and saffron flavour sautéed potatoes (4,7)	
<i>Branzino° al sale aromatizzato alle erbe e zeste di lime patate e verdure baby al naturale (4)</i>	€76,00 per due persone
Sea bass in fine herbs and lime scented salt with steamed potatoes and vegetables (4)	

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)

## CARNI

<i>Medaglioni di filetto di vitello e scaloppa di foie gras* con sformatino di carote (3,7,9,12)</i>	€35,00
Veal filled medallions and foie gras* escalopes with carrots puddings (3,7,9,12)	
<i>Petto di galletto° scottato con scampo* ai semi di sesamo e platano fritto (2,7,9,12)</i>	€32,00
Sautéed young rooster breast topped with scampo* with sesame seeds and fried plantain (2,7,9,12)	
<i>Filetto di manzo in casseruola con tarassaco, cipollotto glassato e tartufo nero (7,9,12)</i>	€37,00
Beef fillet stewed with dandelion, glazed onion and black truffle (7,9,12)	
<i>Lombo di coniglio° cotto a bassa temperatura con verdure primaverili (7,9,12)</i>	€32,00
Loin of rabbit cooked at low temperature with vegetables (7,9,12)	
<i>Costata di manzo leggermente affumicata con patate novelle e zabaione salato al vino rosso(3,7,9,12)</i>	€76,00 per due persone
Sirloin steak lightly smoked with new potatoes and salty egg-nog with red wine (3,7,9,12)	



Charleston

## DESSERT

<i>Carrello dei dessert del giorno (1,3,5,6,7,8, 12)</i> Dessert of the day (1,3,5,6,7,8, 12)	€12,00
<i>Crêpes° flambées (min. 2 persone) (1,3,7,12)</i> Crêpes flambées (min. 2 people) (1,3,7,12)	€39,00
<i>Mosaico di sorbetti (5,6)</i> Sorbet selection (5,6)	€10,00
<i>Mousse al cioccolato bianco e pistacchio, salsa ai lamponi (1,2,3,7,8)</i> <i>White chocolate and pistachio nut mousse, Raspberries sauce (1,3,7)</i>	€12,00
<i>Crème brûlé allo zafferano (7,3)</i> <i>Saffron broiled custard (7,3)</i>	€12,00
<i>Semifreddo al Moscato con frutto della passione (1,3,7)</i> <i>Moscato parfait with passion fruit (1,3,7)</i>	€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.