



Charleston

ANTIPASTI

Gambero rosso crudo con gazpacho di pomodorini gialli,
lime semicandito, mandorle e olio alla vaniglia (2,12)* €37,00
Raw red prawn* with yellow tomato gazpacho, lime, almonds
and vanilla flavoured oil (2,12)

Spaghetti di zuccina, crema d'avocado e pinoli tostati (8) €26,00
Courgette spaghetti with avocado cream and toasted pine-nuts (8)

Terrina di foie gras, chutney di mango,
coulis di lampone e polvere di pan brioche^o(12,1,3,7)* €35,00
Foie gras* terrine served with mango chutney, raspberry sauce
and pan brioche^o crumbs(12,1,3,7)

*Raviolo fritto^o ripieno di faraona e pistacchi, maionese
al latte di soia limone e menta, insalata riccia e
centrifuga di anguria e zenzero (1,8,6)* €28,00
Fried raviolo^o filled with guinea fowl and pistachios served
with soy milk, lemon and mint mayonnaise, salad and
watermelon and ginger centrifuge (1,8,6)

*Tataki di tonno^o, verdura in agrodolce, gel di ananas, pepe rosa
e aria di wasabi (4,9,8,6)* €32,00
Tuna^o tataki, sweet and sour vegetables,
pineapple jelly sauce, pink pepper (4,9,8,6)

Coperto – Service charge € 7,00



Charleston

PRIMI PIATTI

*Tagliolini° al nero di seppia con vongole° veraci
e polvere di bottarga (1,3,14,4)* €30,00
Home made squid ink tagliolini° with clams° and
bottarga powder (1,3,14,4)

Riso carnaroli mantecato al limone €32,00
con gamberi rossi di Sicilia leggermente marinati (2,9,7)*
Lemon scented Carnaroli rice with lightly
marinated sicilian red prawns* (2,9,7)

*Raviolini del plin° ripieni di quaglia e foie gras ** €28,00
saltati con ribes e ristretto di carni bianche (1,3,7,9,12)
Home made "raviolini del plin"° filled with quail and foie gras*
sautéed with currants and white meat stock (1,3,7,9,12)

Crema di melone fredda con pepe verde e grissino croccante €25,00
al prosciutto crudo leggermente affumicato (7,1,3,12)
Cold melon cream with green pepper served
with a lightly smoked raw ham breadstick (7,1,3,12)

*Fidelini flambati alla lampada con astice** €80,00
pomodori datterini, olio all'aglio, basilico (1,9,12) per due persone
Fidelini flambé with lobster*, "datterini" tomatoes,
garlic flavoured oil, and basil (1,12,9)

*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

Filettini di triglia° scottati in padella €33,00
con fogli di melanzana essiccata e la nostra panzanella (4,9)
Red mullet° fillets sautéed with aubergines slices and “panzanella” (4,9)

Darna di branzino° alla piastra su crema di rucoletta, €32,00
patate alla curcuma e zeste di lime candite (4)
Grilled seabass° fillet on a bed of rocket cream sauce
turmeric flavoured potatoes and candied lime zest (4)

Trancetti di salmerino° alpino €30,00
con punte d’asparagi, bacche di goji e crescione (4)
Char° dices sautéed with asparagus tips, goji berries and cress (4)

*Rombo chiodato° in cartoccio con gamberoni,** €80,00
pomodorini gialli e rossi, cubetti di patate viola (4,2) per due persone
Oven baked turbot° in foil with prawns*, yellow
and red tomatoes, purple potato cubes (4,2)

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

*Filetto di manzo cotto nel burro chiarificato
con salsa alle fave di Tonka, schiacciata di patate
e tartufo nero (7,9,12)* €35,00

Beef fillet cooked in clarified butter with
Tonka bean sauce, mashed potatoes and black truffle (7,9,12)

*Petto di galletto passato in padella con salsa al passito,
platano° e funghi° cardoncelli fritti (1,7,9,12)* €32,00

Rooster breast in passito wine sauce with fried plantain°,
and cardoncelli mushrooms° (1,7,9,12)

*Carrè di maialino cotto a bassa temperatura
scottato alla piastra con mirto accompagnato con macedonia
di frutta esotica alla menta (12)* €34,00

Suckling pig cooked at a low temperature with myrtle
served with exotic fruit salad flavoured with mint (12)

*Filetto e controfiletto di vitello al giusto rosa
con misticanza di verdure baby e salsa al pepe lungo (9,12)* €90,00
per due persone
Veal fillet with mixed vegetables and pepper (9,12)



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</i> (1,3,7,12,8) Dessert of the day (1,3,5,6,7,8, 12)	€12,00
<i>Crêpes° flambées (min. 2 persone)</i> (1,3,7,12) Crêpes° flambées (1,3,7,12) (min. 2 people)	€39,00
<i>Mosaico di sorbetti</i> (5,6) Sorbent selection (5,6)	€12,00
<i>Semifreddo* alle pesche con salsa all'amaretto</i> (1,3,7,8,) Peach parfait* with amaretto sauce (1,3,7,8,)	€15,00
<i>Crostata al limone con meringa gratinata</i> (1,7,3,8) Lemon flan with meringue (1,7,3,8)	€15,00
<i>Tiramisù</i> (1,3,5,6,7,12)	€15,00

**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.