



Charleston

## ANTIPASTI

*Polpo\* scottato, crema di patate\* dolci e cavolfiore all'agro* (14,12) €35,00  
Sautéed octopus\* on a bed of sweet potato\* cream and sweet and sour cauliflowers (14,12)

*Baccalà\* in oliocottura, crema di sedano\* rapa al nero di seppia, cipolla bianca al sale e corallo nero* (1, 4, 9, 14) €30,00  
Cod\* cooked in oil, celeriac\* cream flavoured with cuttlefish ink, white onion cooked in salt and black coral wafer (1,4,9,14)

*Millefoglie di barbabietola e purea di lenticchie nere con insalatina di spinacini, melograno e noci* (8) €26,00  
Millefeuille of beetroot and black lentil puree with spinach, pomegranate and walnut salad (8)

*Uovo in camicia su crema di pane\* nero, castagne al miele e chips di pancetta ossolana essiccata* (1, 3, 12) €28,00  
Poached egg on a brown bread cream\*, chestnuts with honey and dried Ossola bacon chips (1,3,12)

*Tartare di carne cavallo\* marinato al timo, chutney di zucca e mela, funghi porcini fritti e semi di zucca tostati* (12,1,3) €32,00  
Horse meat tartare\* marinated in thyme, pumpkin and apple chutney, fried porcini mushrooms and toasted pumpkin seeds (12,1,3)

*Coperto – Service charge € 7,00*



Charleston

## PRIMI PIATTI

*Panissa alla novarese (fagioli borlotti, carote, zucchine, verza, porri, sedano, salame della duja, vino rosso)* (7,9,12) €30,00  
"Panissa" Novara style (borlotti beans, carrots, courgettes, savoy cabbage, leeks, celery, "salame della Duja", red wine (7,9,12)

*Chicche di pasta fresca\* ripiene alla Robiola di Roccaverano, funghi e ristretto di vitello* (1,3,7,9,12) €30,00  
Home made pasta\* stuffed with Robiola di Roccaverano mushrooms and veal stock (1,3,7,9,12)

*Zuppa di cipolle\* in crosta di sfoglia\** (1,3,7) €26,00  
Onion soup\* in a puff pastry crust\* (1,3,7)

*Cannolo di pasta fillo\* farcito con cannolicchi\*, finferli e patate, raclette con fonduta di Bettelmatt* (1,7,14) €29,00  
Fillo pasta\* roll filled with razor-shells\*, chanterelles and raclette potatoes served with Bettelmatt fondue (1,7,14)

*Fidelini alla lampada con astice\** (1,2,12) €80,00  
*per due persone*

Fidelini flambé with lobster\*, "datterini" tomatoes, garlic flavoured oil, and basil (1,2,12)

\*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

*Baccalà\* mantecato, crostini di polenta al caprino  
e fior di latte al sentore di acciughe (4,7)* €32,00

*Codfish\* served with goat's cheese "polenta" croutons  
and cream with a hint of anchovies (4,7)*

*Ricciola cotta\* a bassa temperatura, crema di  
topinambur\* e carciofi fritti (4,7)* €30,00

*Amberjack\* cooked at low temperature,  
Jerusalem artichokes\* cream and fried artichokes (4,7)*

*Persico\* al burro e salvia su schiacciatina di patate  
all'olio extravergine (4,7)* €35,00

*Perch\* fillet in butter and sage  
on a bed of mashed extra virgin oil potatoes (4,7)*

*Branzino al sale\*, patate al vapore, giardinetto di  
verdure e salsa al limone (4,12)* €80,00  
*per due persone*

*Salt baked sea-bass\*, steamed potatoes,  
vegetables and lemon sauce (4,12)*

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>Ossobuco di vitello con funghi porcini* trifolati (9,12)</i> Veal "ossobuco" with porcini* mushrooms sautéed with parsley and garlic (9,12)	€32,00
<i>Lombetto di cervo* flambato all'Armagnac, mirtilli e sformatino* di zucca (3,7,9,12)</i> Armagnac scented deer loin* served with blueberries and pumpkin pudding (3,7,9,12)	€35,00
<i>Coscia d'oca confit, ristretto di Barolo e verdure baby (7,9,12)</i> Leg of goose with Barolo red wine sauce and vegetables (7,9,12)	€34,00
<i>Chateaubriand con verdure alla griglia, patate fritte e salsa bernese (3,7)</i> <i>Chateaubriand with grilled vegetables french fries and bernese sauce (3,7)</i>	€90,00 per due persone  minimun two people



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) Sorbet selection (5,6)	€12,00
<i>Crema brulée alla zucca e crumble di amaretti</i> (1,3,7,8) Pumpkin crème brulée and amaretto crumbles (1,3,7,8,)	€15,00
<i>Tortino tiepido di castagne, salsa Cognac</i> (1,7,3,12) Warm chestnut pie, Cognac sauce (1,7,3,12)	€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.